

***Istituto Tecnico Paritario Trasporti e Logistica
“Guglielmo Marconi”***

Dirigente scolastico: Prof. Formica Roberto

cod.meccanografico: SRTHA6500C

Sede: Via Federico De Roberto 109, Augusta

Mail:istitutomarconiaugusta@gmail.com

n.tel.: 3298779905

Documento del Consiglio di Classe

***in ambito candidati esterni all'Esame di Stato A.S.
2019/2020-Sessione Straordinaria***

Presentazione della scuola

L'Istituto Marconi è una struttura di recente formazione. Gli studenti che frequentano l'Istituto Alberghiero presentano, in ingresso, profonde motivazioni verso il mondo delle professioni in campo enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera così come per i servizi commerciali e apprezzabile consapevolezza della scelta compiuta. La loro composizione è veramente eterogenea. L'offerta formativa e la pratica didattica dell'istituto alberghiero e per servizi commerciali di Augusta sono volte ad accompagnare gli studenti e le studentesse nella costruzione del proprio progetto di vita, di studio e di futuro cercando di sostenerli nella motivazione, nel tentativo di portare a maturazione le capacità e valorizzare le differenze e le specificità individuali. Su questa scia la scuola è, altresì, impegnata nell'intento di divenire luogo di apprendimento attivo, con scambi costanti e frequenti con gli altri soggetti presenti sul territorio, per la preparazione dei professionisti di domani del settore di riferimento. Futuri professionisti che sappiano fare della capacità di comprendere le situazioni, uno degli aspetti fondanti del proprio modo di essere. Inoltre la scuola è impegnata, a mantenere e, se possibile, ad accrescere la propria capacità di inclusività con l'attenzione e la presa in carico delle numerose complessità di apprendimento. L'istituto si è poi fatto parte attiva nell'innovazione didattica e laboratoriale con riferimento sia agli insegnamenti tecnico-pratici d'indirizzo, sia a quelli dell'area comune, tentando di accrescere la cultura digitale. L'istituto si propone di assicurare allo studente, al termine del suo iter formativo, un'attitudine professionale multiforme, centrata sui valori essenziali del servizio, della responsabilità, della collaborazione, della competenza ed efficienza che sono preposti ai seguenti obiettivi educativi finali:

- 1) capacità di accogliere, di dialogare e di assistere il cliente;
- 2) capacità di lavorare sia in maniera autonoma che in équipe;
- 3) capacità di utilizzare le proprie conoscenze specifiche al fine di risolvere problemi complessi in ambito professionale;
- 4) coinvolgimento personale nella soluzione di problemi tecnici;
- 5) sicurezza nel gestire relazioni interpersonali ed efficienza comunicativa in forma scritta e orale;
- 6) precisione nel diagnosticare i molti criteri necessari per agire con efficacia;
- 7) sicurezza nel prendere decisioni con criteri sia di efficacia tecnica sia di convenienza;
- 8) disponibilità ad influenzare gli altri per il raggiungimento degli obiettivi comuni

Quadro Orario Secondo biennio e quinto anno

Orario settimanale

AREA COMUNE	Secondo biennio		Quinto anno
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Totale ore area comune	15	15	15
Discipline area di indirizzo			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione (di cui in compresenza 2 ore)	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	6	4	4
Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	-	2	2
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
Ore complessive	32	32	32

**Alunni Ammessi alla partecipazione all' Esame di Ammissione per la
Sessione Straordinaria dell'Esame di Stato 2019/2020**

OPZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA	
Cognome	Nome
CASTORINA	SABRINA
MESSINA	CHIARA
OPZIONE ENOGASTRONOMIA	
CALVO	LUIGI
RIGGIO	MARIKA
OPZIONE SERVIZI SALA E VENDITA	
BALSAMO	MARTINA
CARUSO	SANDRA
RIZZO	ANTONIO
SIRI	ANGELICA

Consiglio di classe

Discipline	Cognome e nome
Italiano e Storia	Spinali Maria Luisa
Lingua francese	D'Anna Marianna
Lingua inglese	Birritteri Flaviano
Matematica	Di Grande Marco
Diritto e Tecn. Amm. della struttura ricettiva	Limoli Salvatore
Lab. di Servizi enogastr. settore Sala e Vendita	Volpe Erberto
Tecniche della comunicazione (solo indirizzo accoglienza turistica)	Aprile Roberta
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Galletta Mariafrancesca
Lab. di Servizi enogastr. settore Cucina	De Simone Cristian
Cittadinanza e Costituzione	D'Augusta Claudia
Scienze motorie e sportive	Caramagno Giovanni
Religione cattolica	Cassa Patrizia

CAPITOLO II

CREDITI SCOLASTICI

tabella A (allegata al Decreto 62/17)

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO III ANNO	FASCE DI CREDITO IV ANNO	FASCE DI CREDITO V ANNO
$M < 6$	–	–	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M < 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M < 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M < 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M < 10$	11-12	12-13	14-15

TABELLE DI CUI ALL'ALLEGATO A DELL'ORDINANZA DEL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DEL 16/05/2020

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

In relazione alle classi terza e quarta, il credito di ogni discente è stato calcolato mediante l'utilizzo della tabella A di cui al D.lgs. n.62/17 e la conseguenziale conversione effettuata avvalendosi rispettivamente delle tabelle A e B contenute nell'allegato A dell'Ordinanza del Ministero dell'Istruzione del 16/05/2020, così come previsto e sancito dal co. 2 di cui all'art. 10 della medesima.

Circa la classe V, il rispettivo credito viene invece direttamente calcolato mediante l'utilizzo della tabella C contenuta nel medesimo allegato A dell'Ordinanza del Ministero dell'Istruzione del 16/05/2020, sempre previsto e sancito dal suddetto co. 2 di cui all'art. 10.

Per i candidati interni che non sono in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, si è inteso procedere in ottemperanza all'art. 10 co.7 lett. c di cui all'Ordinanza ministeriale in oggetto e, indi per cui, il calcolo è stato effettuato mediante l'utilizzo della tabella D contenuta nel suddetto allegato A appartenente sempre all'ordinanza di cui si discute.

Altresì, nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali di cui all'art. 15 del D.lgs. n.62/17 DPR, novellato dall'art. 10 dell'Ordinanza del Ministero dell'Istruzione del 16/05/2020 e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
 - **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **quando** lo studente:
 - ha partecipato con proficuo all'esperienza PCTO
 - ha riportato un voto di condotta almeno pari a 9
 - ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)
 - produce la **documentazione di qualificate esperienze formative**, acquisite **al di fuori della scuola** di appartenenza (**CREDITO FORMATIVO**), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.
- Si precisa come i requisiti di cui sopra possono essere considerati solo individualmente e dunque non sono suscettibili di cumulo.**

CAPITOLO III

Relazione del docente

Spinali Maria Luisa

Materia lingua e letteratura italiana classe V AL 2019/2020

Libri di testo: “L’esperienza della letteratura 3” Pietro Cataldi, Elena Angioloni, Sara Panichi; dispense fornite dal docente.

Obiettivi disciplinari

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti.

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Competenze/abilità

Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici.

Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana.

Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano dalla metà dell’Ottocento al Novecento.

Individuare i caratteri specifici di un testo letterario e storico.

Contestualizzare testi e opere letterarie. Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario. Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto.

Metodologie e strumenti didattici

Lezione frontale, lezione dialogata, lezione cooperativa, cooperative learning, problem solving.

Programma:

- **Giacomo Leopardi**

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

da Operette Morali: “Dialogo della Natura e di un Islandese”; da Canti: “L’Infinito”, “Alla luna”, “A Silvia”.

- **Alessandro Manzoni**

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

dalle Odi: “Il cinque maggio”; dai Promessi sposi: “Quel ramo del lago di Como...” cap. I.

- **Giovanni Verga**

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

Da Vita dei Campi: “Rosso Malpelo”, “La lupa”; da I Malavoglia: “La prefazione ai Malavoglia”, “L’inizio dei Malavoglia” cap I.

- **Giovanni Pascoli**

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

Da Myricae: “X Agosto”; da Canti di Castelvecchio: “Il gelsomino notturno”.

- **Gabriele D’Annunzio**

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

Da Il piacere: “Andrea Sperelli, l’eroe dell’estetismo” libro I cap II; da Alcyone: “La pioggia nel pineto”.

- **Luigi Pirandello**

Lecture Antologiche e analisi di approfondimento:

da L’Umorismo, parte seconda, cap. II: “La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata”; da Il fu Mattia Pascal, cap. XV: “Adriano Meis e la sua ombra”; da Uno, nessuno e centomila, Libro ottavo cap. IV: “La vita non

conclude”, da Novelle per un anno: “Il treno ha fischiato...”; da Sei personaggi in cerca d’autore: “Finzione o realtà”.

- **Italo Svevo**

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

da Senilità: “Inettitudine e senilità” cap. I; da La coscienza di Zeno: “Lo schiaffo del Padre” cap. I

- **Giuseppe Ungaretti**

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

da L’allegria: “Soldati”; da Il porto sepolto: “San Martino del Carso”; “Veglia”.

- **Eugenio Montale**

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

Da Ossi di seppia: “Spesso il male di vivere ho incontrato”.

- **Primo Levi**

Lecture antologiche e analisi di approfondimento:

Da “Se questo è un uomo”: “Il viaggio” cap. I

Relazione del docente

Spinali Maria Luisa

Materia Storia classe V AL 2019/2020

Libri di testo: “*Storia in corso 3*”. Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovanetti.

Obiettivi disciplinari

In relazione alla programmazione curriculare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenze/abilità

Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per ricerche su specifiche tematiche, anche pluri/interdisciplinari.

Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.

Programma:

Le grandi potenze all’inizio del’900

- Seconda rivoluzione industriale

- Destra e sinistra storica
- La società di massa
- La politica di Bismarck

L' Italia e l'età giolittiana

- Un drammatico inizio secolo
- La salita al potere di Giolitti e le sue riforme
- Il meridione e il modo contadino
- Le oscillazioni di Giolitti

La prima guerra mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Sarajevo, la scintilla che innesca l'incendio
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace
- L'inizio della crisi del colonialismo

La Rivoluzione Russa

- La Russia all'inizio del secolo

- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'Urss
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'Urss

Il Fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

La grande crisi del '29 e il *New Deal*

Il regime nazista

- La repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

La seconda guerra mondiale

- Verso la seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- L' Europa dei lager e della shoah
- La svolta della guerra
- 8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

La guerra fredda

- Popoli in fuga
- Norimberga
- L'ONU e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- Dalla pace alla guerra fredda
- Il piano Marshall
- Il blocco continentale
- La nascita dell'Europa unita

A.S. 2019/2020

Cittadinanza e Costituzione: D'Augusta Claudia

- Norme sociali e giuridiche
- Diritto di Voto
- Costituzione della Repubblica Italiana
- Organi Costituzionali dello Stato

- Nascita e sviluppo dell'Unione Europea
- Obiettivi fondamentali dell'Unione Europea
- Istituzioni dell'Unione Europea
- Trattati dell'Unione Europea
- Politiche Comunitarie

Obiettivi raggiunti

Al termine del percorso i discenti hanno raggiunto una discreta conoscenza sui principali argomenti di Ed. civica:

- Conoscenza circa la natura dell'ordinamento giuridico, la struttura e la funzione della Costituzione Italiana e degli organi Costituzionali;
- Conoscenza circa le tappe storiche che hanno portato alla nascita dell'Unione Europea, funzioni delle Istituzioni europee, contenuti della Costituzione europea e linee politiche Comunitarie.

Relazione del docente

Salvatore LIMOLI

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- Libro di testo: Rascioni/Ferriello “Gestire le Imprese Ricettive”, Tramonata edit.
-
- **Obiettivi raggiunti:** cognizione sulle caratteristiche e peculiarità del mercato turistico, sia nazionale che internazionale; abilità sulla elaborazione della strategia del marketing, elaborando le sequenze e le varie fasi della stessa.
- elaborazione della pianificazione e programmazione; elaborazione e capacità di lettura e valutazione del budget e del business plan; cognizione delle norme inerenti la costituzione di un’impresa e sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; interpretare ed elaborare i contratti del settore ristorativo e ricettivo.
- ***PROGRAMMAZIONE A.S. 2019/2020***
- Il mercato turistico internazionale
- Il mercato turistico nazionale
- Il mercato turistico internazionale
- Il mercato turistico nazionale
- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
- Il business plan
- Le norme sulla costituzione dell'impresa
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- La tutela del consumatore
- I contratti del settore ristorativo e ricettivo
- I contratti delle imprese di viaggio
- I marchi di qualità alimentare

DISCIPLINA: INGLESE

CLASSE: V AL

PROF. Flaviano Birritteri

Testi in adozione: “WELL DONE – Catering: Cooking & Service”, Catrin Elen Morris, Edizioni PLAN.

- “BEYON BORDERS – Tourism in a changing world”, S. Burns, A.M. Rosco, Edizione Saggio, DEA Scuola.
- “New Grammar Spectrum for Italian Students”, Anna Amendolagine, Norman Coe, Mark Harrison, Ken Paterson, 3rd edition, Oxford University Press.

PROGRAMMA:

MODULO N.1 (Accoglienza turistica – Sala – Cucina)

Career Paths

Conoscenze:

- Getting a job
- How to write a curriculum vitae

Competenze: leggere e analizzare un testo settoriale, cogliendone gli aspetti tecnici e semantici.
Saper costruire tabelle e schemi riassuntivi.

Capacità: saper rielaborare autonomamente i contenuti appresi.

MODULO N.2 (Sala – Cucina)

Safety Procedures and Nutrition

Conoscenze:

- HACCP
- HACCP Principles
- The Mediterranean diet
- Food allergies and intolerances
- Alternative diets: vegetarian and vegan
- Healthy diet

MODULO N.2 (Accoglienza turistica)

Special Interest Tourism

Conoscenze:

- Sports holidays
- Walking, hiking and trekking
- Weddings and honeymoons

Competenze: leggere e analizzare un testo settoriale, cogliendone gli aspetti tecnici e semantici. Saper costruire tabelle e schemi riassuntivi.

Capacità: saper rielaborare autonomamente i contenuti appresi.

MODULO N.3 (Sala – Cucina)

Menu Planning

Conoscenze

- What's in a menu
- Designing menus

MODULO N.3 (Accoglienza turistica)

Welcome to Italy

- Italian cities
- Rome: a brief history of the eternal city
- Florence: a celebration of the Renaissance

Competenze: Leggere e analizzare un testo settoriale, cogliendone gli aspetti tecnici e semantici. Saper costruire tabelle e schemi riassuntivi. Partecipare attivamente, concentrandosi sullo sforzo, sulla soluzione; saper mantenere con i compagni coesione e vicinanza al gruppo, senso di appartenenza, cooperazione.

Problem-solving.

Capacità Applicazione, pianificazione, riflessione, deduzione, analisi, sintesi.

Processo di apprendimento, autocorrezione.

MODULO N.4 (Sala – Cucina)

Food storage and preparation – Cooking principles

Conoscenze

- Fats
- Fruit and vegetables
- Meat
- Poultry
- Fish
- Physical methods
- Chemical methods
- Physico-chemical and biological methods

GRAMMATICA (Sala – Cucina – Accoglienza turistica)

Present Simple (1): TO BE and TO HAVE (positive, interrogative and negative form).

Personal pronouns subject (I, you, he, she etc..).

Present Simple (2): all verbs (positive, interrogative and negative form).

Present Perfect: all verbs (positive, interrogative and negative form).

Talking about me: personal presentation

Wh- Words: what, where, when, who, why, how (meaning and usage).

Possessive adjectives (my, yours, his, her etc...) and possessive pronouns (mine, yours, his, hers etc...).

Demonstrative adjectives (That, this, those, these).

Personal pronouns object (me, you, him, her etc...).

Talking about quantity: a/an; some/any/none; much/many; how many/much?.

Modal verb CAN (meaning and usage)

RELAZIONE DEL DOCENTE

D'ANNA MARIANNA

DISCIPLINA

LINGUA FRANCESE

ANNO SCOLASTICO

2019/2020

LIBRI DI TESTO

GOURMET ENOGASTRONOMIE

C. DUVALIER, ELI

GOURMET ENOGASTRONOMIE ET SERVICE,

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- tradurre e comprendere un testo cogliendone il tema
- riassumere un testo dopo averlo letto e analizzato con un' adeguata comprensione del testo
- leggere e ripetere vocaboli con pronuncia adeguata
- rispondere ad un questionario ed identificare le informazioni specifiche nei testi

CONOSCENZE

comprensione di messaggi orali

comprensione globale di testi scritti

sintetizzare un testo

PROGRAMMA DI FRANCESE SVOLTO IN MODALITA' DI DIDATTICA FRONTALE

GRAMMAIRE

- Les pronoms personnels
- Les articles, définis, indéfinis, partitifs
- Le présent du verbe ETRE et AVOIR
- Les adjectives possessifs
- C'est moi: présentation personnelle
- Le présent des verbes du 1^{er} groupe (-ER)
- Le présent des verbes les plus communs du 3em groupe : Aller, voir, vouloir, sentir, sortir, devoir, cuire.
- Les pronoms interrogatifs: comment, pourquoi, quand, où, combien
- Les adjectives démonstratifs.

LIBRO GOURMET MODULES 6 LA SECURITE' ET L'ALIMENTATION

- les aliments:
 - le gras
 - les legumes et les fruits
 - la viande
 - le poisson
- haccp
- les 7 principes de l'haccp
- la maitrise des points critiques
- les infections transmissibles et les intoxication alimentaires
- la sante' vient mangeant
- les aliments biologiques
- les allergies et les intolerances alimentaires
- le regime alimentaire pour coeliaque
- l'alimentation de l'adolescent
- les aliments bons pour la sante'

- le regime mediterraneen
- les troubles du comportement alimentaire
- l'alimentation du sportif e de l'adolescent
- spécialites gastronomique de la france métropolitaine
- la cuisine française: traditions et fêtes

Docente: ROBERTA APRILE Tecniche di comunicazione
LIBRO DI TESTO: STRATEGIE VINCENTI NELLA
COMUNICAZIONE TURISTICA

A.S. 2019/2020

(INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA)

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI:

Al termine dell'anno scolastico, gli obiettivi disciplinari raggiunti da questo insegnamento riguardano principalmente:

- conoscere i concetti di tempo libero e turismo; saper individuare i bisogni del turista e le caratteristiche del turismo in Italia;
- Saper definire le strutture dinamiche della comunicazione; conoscere i principali codici comunicativi; conoscere gli strumenti comunicativi dell'azienda turistica;
- Familiarizzare con le principali attività di marketing; conoscere il ciclo di vita del prodotto per politiche di prezzo e di distribuzione.
- Saper definire le caratteristiche di una campagna pubblicitaria e conoscere le caratteristiche della comunicazione nel settore del turismo;
- Saper individuare le caratteristiche del marketing turistico; conoscere le competenze dell'operatore turistico e imparare a presentarsi;

CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:

- MODULO 1:IL TURISMO E IL TEMPO LIBERO
- MODULO 2: STRUTTURE E CODICI DEI PROCESSI COMUNICATIVI
- MODULO 3: PRINCIPI E TECNICHE DI MARKETING
- MODULO 4: PROCEDURE E MODALITA' DI VENDITA DEI PACCHETTI TURISTICI IN RELAZIONE ALLE CARATTERISTICHE DELLA CLIENTELA
- MODULO 6. TECNICHE DI MARKETING TURISTICO ALBERGHIERO

ABILITA':

La comunicazione risulta elemento fondamentale nella vita di ogni giorno e soprattutto nel settore turistico alberghiero. Dunque le abilità di detto insegnamento concernono l'aver fatto propri gli strumenti utili per una buona ed efficace comunicazione, avvalendosi non solo del linguaggio verbale ma anche del paraverbale e non verbale, avendo contezza di detti strumenti comunicativi.

TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:

-LIBRO DI TESTO: STRATEGIE VINCENTI NELLA COMUNICAZIONE TURISTICA” tecniche di comunicazione per il quarto e quinto anno istituti professionali –servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera – articolazione accoglienza turistica.” EDIZIONE SIMONE A CURA DI PIETRO BOCCIA E CASSIO IZZO

Relazione finale laboratorio di cucina

Professore Christian de Simone A.S. 2019/2020

Libri di testo: PROFESSIONISTI IN CUCINA

Gli argomenti trattati riguardano principalmente:

Conoscenze

Caratteristiche di prodotti del territorio

Tecniche di catering e banqueting

Tipologie di intolleranze alimentari

Sistema haccp

Marchi di qualità

Competenze/abilità

Conoscere e saper applicare le norme igieniche all'interno di un laboratorio di cucina

Riconoscere i marchi di tutela e i disciplinari di produzione nell'ambito europeo

Abilità nell'applicare il sistema haccp all'interno di un laboratorio

Abilità nel riconoscere le caratteristiche di un alimento leggendo la carta d'identità del prodotto.

Abilità nel suddividere gli alimenti nei 7 gruppi principali.

Programma svolto

Gli alimenti e la qualità alimentare

- I sette gruppi fondamentale di alimenti.
- La nuova piramide alimentare.
- I cereali e gli sfarinati
- Le intolleranze alimentari e allergie

Gli stili gastronomici

- L'offerta tradizionale.
- L'offerta delle cucine globali.
- La cucina scientifica e sperimentale.
- La cucina etica e dietetica.
- La ristorazione commerciale.
- La ristorazione collettiva

Il banqueting, il buffet e le decorazioni

- Il banqueting
- Il catering

La cucina in Sicilia attraverso il dominio dei popoli

La Sicilia del gattopardo

L'età d'oro della cucina siciliana

Il periodo Greco

Il periodo Romano

I Bizantini in Sicilia

Gli ebrei in Sicilia

Gli Arabi in Sicilia

La cucina dei monsù

RELAZIONE DEL DOCENTE: GRASSO CRISTINA

DISCIPLINA: ACCOGLIENZA TURISTICA

LIBRO di TESTO: BENVENUTI

Programma: voucher, franchising, catene alberghiere, pubblicità e promozione.

eco turismo, marketing e marketing mix, e le varie fasi, servizio reattivo e pro attivo.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno scolastico per Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:

MODULO 1: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

MODULO 2: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

MODULO 4: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

ABILITA':

- Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.

- Elencare e descrivere le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica.
- Prevenire i rischi di tossinfezioni e contaminazioni alimentari.
- Redigere un piano HACCP e gestire i rischi di contaminazione.
- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
- Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
- Individuare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna.

TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:

- libro di testo (“Scienza e Cultura dell’ Alimentazione: Enogastronomia – Sala e vendita 5 ” di A. Machado. Poseidonia Scuola)
- fotocopie integrative
- materiale multimediale

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

PROGRAMMA CLASSE V AA

SETTORE ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

Anno scolastico 2019-2020

MOD.1	IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE
U.D.1	CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI Aspetti generali; Le micotossine; I fitofarmaci; Gli zoofarmaci; Sostanze cedute da contenitori e da imballaggi per alimenti; I metalli pesanti.
U.D.2	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA); I prioni; I virus; I batteri; I fattori ambientali e la crescita microbica; Tossinfezioni alimentari; I funghi microscopici; Le parassitosi.
U.D.3	IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ Igiene degli alimenti; I Manuali di Buona Prassi Igienica;

	Autocontrollo e HACCP; Il controllo ufficiale degli alimenti; Le frodi alimentari; Le certificazioni di qualità (STG, IGP, DOP, Slow Food, ecc.).
U.D.4	ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI ANTIMICROBICI Gli additivi alimentari; I conservanti antimicrobici; Gli antiossidanti; Gli additivi ad azione fisica; Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali
MOD.2	L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE
U.D.1	NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti; Alimenti destinati a un'alimentazione particolare; Gli integratori alimentari; Gli alimenti funzionali; I novel foods; Gli alimenti geneticamente modificati; I superfoods.
U.D.2	CIBO E RELIGIONI Le regole alimentari nella tradizione ebraica; Le regole alimentari nel Cristianesimo; Le regole alimentari nell'Islam
MOD.3	LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE
U.D.1	BIOENERGETICA E DIETA EQUILIBRATA Bioenergetica: valutazione del fabbisogno energetico e del peso corporeo con l'indice di massa corporea. Dieta equilibrata. I LARN (2012). Linee guida per una sana alimentazione.
U.D.2	LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE: Aspetti generali; La dieta nell'età evolutiva; La dieta del neonato e del lattante; La dieta del bambino; La dieta dell'adolescente; La dieta dell'adulto; La piramide alimentare; La dieta in gravidanza; La dieta della nutrice; La dieta nella terza età.
U.D.3	DIETE E STILI ALIMENTARI Diete e benessere; Stili alimentari; La dieta mediterranea; La dieta vegetariana; La dieta macrobiotica; La dieta eubiotica; La dieta nordica; La dieta e lo sport.
MOD.4	LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE
U.D.1	LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI Le malattie cardiovascolari (MCV); Iperensione Arteriosa; Iperlipidemie e Aterosclerosi.
U.D.2	LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: Le malattie del metabolismo; Il Diabete mellito; L'obesità
U.D.3	LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE I disturbi gastrointestinali; Le malattie epatiche.
U.D.4	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI Le reazioni avverse al cibo; Reazioni tossiche; Le allergie alimentari; Le intolleranze alimentari; Intolleranza al lattosio;

	Celiachia; Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.
U.D.5	ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI. I tumori; I disturbi alimentari.

Relazione di fine anno scolastico 2019/2020.

Istituto paritario Guglielmo

Marconi. Classe: V Sez. A

Docente: Erberto Volpe

Programma svolto durante l'A.S. 2019/2020

- La qualità degli alimenti.
- Alimenti e piatti tipici di regione in regione.
- Degustazione di cibi e bevande.
- Olio d'oliva, i formaggi, i salumi, le acque e il cioccolato.
- Tecnica acrobatica bar "il Fleir".
- Entrare nel mondo del lavoro.
- I vini nel mondo.

- Il cliente ha sempre ragione?
- Il conto al ristorante: scontrino, fattura, ricevuta fiscale, la carta di credito.
- La gestione delle aziende ristorative: catering e franchising, i consorzi e le loro normative, le risorse umane e il magazzino.
- Avviare e gestire un bar.
- Informatica ed enogastronomia.
- Il gelato.
- Tecniche d'avanguardia dietro il bancone: gastronomia molecolare e molecular mixology.

Strumenti.

Libro di testo: M. PRATO, S. PEDONE, G. MOSCATIELLO, R. ORSINI, *CORSO DI SALA&VENDITA PER*

IL QUINTO ANNO sarò Maître sarò Barman, GIUNTI T.V.P. editori, Slow Food Editore, Firenze, 2017.

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Materia: Matematica – Classe 5° - A.S. 2019/2020

Docente: Marco Di Grande

MATERIALI DIDATTICI

Testo seguito: Lineamenti. MATH – Baroncini, Manfredi, Fragni – Gisetti & Corvi

Appunti dell'insegnante

Materiale integrativo: videolezioni tratte da YouTube in occasione della didattica a distanza.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

- prove scritte
 - interrogazioni frontali alla lavagna
- le prove e le verifiche scritte sono a disposizione.

PROGRAMMA SVOLTO

Disequazioni di primo e secondo grado (richiami): Nozioni fondamentali; Disequazioni intere di primo e secondo grado; Sistemi e regola dei segni; Disequazioni binomie e trinomie;

Funzioni e loro grafici: Nozioni fondamentali; Rappresentazione cartesiana di una funzione; principali caratteristiche delle funzioni: pari, dispari, iniettive, suriettive, biunivoche, inverse, composte, limitate, periodiche, crescenti, decrescenti, monotone. Gli zeri di una funzione;

Le coniche: La parabola, la circonferenza, l'ellisse, l'iperbole;

Le funzioni esponenziali e logaritmiche: le potenze; la funzione esponenziale; equazioni e disequazioni esponenziali; le funzioni logaritmiche;

Le funzioni goniometriche e trigonometriche: le funzioni goniometriche; proprietà delle funzioni goniometriche; equazioni e disequazioni goniometriche; relazioni tra

gli elementi dei triangoli; teorema dei triangoli rettangoli; teorema dei seni; Teorema del coseno (o di Carnot);

Elementi di calcolo differenziale: elementi di topologia della retta reale; successioni di numeri reali; limite di una successione; teoremi sui limiti; successioni monotone e il numero e ; il concetto di limite di una funzione di variabile reale; teoremi e operazioni sui limiti; funzioni continue; limiti notevoli; definizione e interpretazione geometrica e fisica del concetto di derivata; derivate di alcune funzioni elementari; derivata della somma del prodotto e del quoziente di due funzioni; massimi e minimi di una funzione; i teoremi di de L'Hopital; concavità e convessità di una funzione; lo studio di una funzione;

Cenni di statistica e calcolo delle probabilità: Concetti fondamentali; distribuzioni statistiche; valori di sintesi; dipendenza; regressione; correlazione; probabilità totale, condizionata, formula di Ba

A.S. 2019-2020

- Potenziamento fisiologico: esercizi in regime aerobico (corsa di resistenza) e anaerobico (esercizi di potenziamento muscolare)
- Esercizi di coordinazione generale e specifica a corpo libero e/o combinata con piccoli attrezzi (test funicella)
- Esercizi specifici sulle capacità condizionali di forza, resistenza, velocità e mobilità articolare con rilevamento dei risultati individuali dei tests per ciascun ambito (test addominali, test sospensione spalliera, test sedia)
- Esercitazioni sui fondamentali individuali della pallavolo e sul gioco di squadra , apprendimento del regolamento di gioco e delle regole di arbitraggio
- Nozioni di pronto soccorso e BLS con relative esercitazioni pratiche (definizione di primo soccorso e pronto soccorso, omissione di soccorso, definizione di gravità e urgenza, sicurezza della scena, chiamata al 118, catena di sopravvivenza, ferite, contusioni, emorragie, epistassi, fratture, distorsioni e lussazioni, crampi muscolari, stiramenti e strappi, tendinopatie, tecnica R.I.C.E., traumi cranici, traumi colonna vertebrale, colpo di sole e colpo di calore, ustioni, folgorazioni, ipotermia, assideramento, congelamento, stato di shock, lipotimia, congestione, annegamento, crisi diabetiche, epilessia, convulsioni febbrili, avvelenamento, riconoscere i segni di un arresto cardiaco, valutazione stato coscienza e respiro, apertura e disostruzione vie aeree, manovra di Heimlich, RCP, CTE, PLS, ventilazione bocca bocca, uso del DAE, sequenza BLS)

LETTO APPROVATO E SOTTOSCRITTO

Spinali Maria Luisa	Italiano-Storia	
Birritteri Flaviano	Lingua Inglese	
Di Grande Marco	Matematica	
Limoli Salvatore	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Galletta Mariafrancesca	Scienze degli alimenti	
Aprile Roberta	Tecniche della comunicazione	
D'Anna Marianna	Lingua Francese	
Caramagno Giovanni	Scienze Motorie	
Cassia Patrizia	Religione	
Volpe Erberto	Lab. Sala e vendita	
De Simone Christian	Lab. Servizi Enogastronomia	
Grasso Cristina	Lab. Servizi Accoglienza Turistica	

