



Programmi e Relazioni Classe **V Sala**

a.s. 2019/2020

Naturalismo e Verismo;
Il Verismo in Italia;
Giovanni Verga: la vita, le opere e la poetica;
Le novelle : Rosso Malpelo;
Vita dei campi;
I Malavoglia:la trama;
La famiglia Malavoglia;
Mastro don Gesualdo:la trama;
La morte di Gesualdo;
Il Decadentismo;
Charles Baudelaire: la vita e le opere;
Corrispondenze: I fiori del male;
La Scapigliatura;
Giosuè Carducci ;vita ,opere e poetica;
Pianto antico;
Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica;
Il Piacere: la trama;
La pioggia nel pineto;
L'ulivo;
Giovanni Pascoli: vita ,opere e poetica;
Myrica: Lavandare, X agosto, il lampo, Novembre
Canti di Castelvecchio;
Il gelsomino notturno;
La mia sera;
Il Futurismo;
Filippo Tommaso Marinetti;
IL Manifesto del Futurismo;
Luigi Pirandello: vita ,opere e poetica;
Il Fu Mattia Pascal: la trama;
La nascita di Adriano Meis;
Uno, nessuno ,centomila: la trama;
Sei personaggi in cerca d'autore: la trama;
Così è (se vi pare):la trama;
Italo Svevo: vita, opere e poetica;
La coscienza di Zeno :la trama;
Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica;
L'Allegria : Veglia, Fratelli; Soldati, San Martino del Carso, Mattina;
Sentimenti del tempo e il dolore: Non gridate più;
Per i morti della Resistenza;
Canti popolari dei partigiani: Fischia il vento, Bella ciao
Eugenio Montale: vita ,opere e poetica;
Ossi di Seppia(la struttura);
Spesso il male di vivere ho incontrato.
Satura (conoscenza dell'opera);
Ho sceso, dandoti il braccio;
Primo Levi: vita ed opere;
Primo Levi:” Questo è l'inferno”(tratto da “Se questo è un uomo).
Auschwitz di Francesco Guccini;
Divina Commedia: Struttura del Paradiso, commento dei canti(I-III-VI)

San Giovanni in Fiore lì 28/05/2020

Il Docente
Prof.ssa Maria Francesca Lamacchia

Programma di Storia
classe V ind. Sala e Vendita
Anno scolastico 2019/2020

L'Europa dei Nazionalisti;

L'Italia Industrializzata ed imperialista;

L'Europa verso la guerra;

La Prima guerra mondiale;

La pace instabile;

L'Europa dei Totalitarismi;

La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin;

Mussolini "inventore" del Fascismo;

1929: la prima crisi globale;

Il Nazismo;

Il crollo dell'Europa;

La seconda guerra mondiale;

La guerra parallela dell'Italia;

Il quadro internazionale del Dopoguerra;

Il Mondo diviso in due blocchi;

La guerra fredda;

La decolonizzazione;

L'Italia repubblicana.

Tematiche svolte di Cittadinanza e Costituzione:

Il Bullismo e il cyberbullismo;

La non Violenza e Gandhi quale padre della non violenza;

La Costituzione italiana .

San Giovanni in Fiore li 28/05/2020

Il docente
Prof.ssa Lamacchia Maria Francesca

Relazione Finale di _ITALIANO STORIA
A.S. 2019/2020
Classe V IND._SALA E VENDITA
Docente Prof.ssa:LAMACCHIA MARIA FRANCESCA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 8 alunni,4 maschi e 4 femmine. Nella stessa classe è presente un alunno BES. che segue una programmazione paritaria. Sin dal primo giorno si è creato un clima armonico e cordiale quasi con tutti. Alcuni alunni hanno per un periodo di tempo abbandonato la scuola ,ma in seguito sono rientrati. La classe ha seguito con attenzione ed impegno i vari argomenti che ogni giorno si proponevano, anche sotto il profilo disciplinare non si sono verificati atteggiamenti del tutto scorretti .Anche nella DAD, quasi tutti gli alunni hanno mostrato interesse e partecipazione. Alla fine dell'anno si può affermare che la situazione della classe risulta positiva per il comportamento, mentre per il profitto la si può suddividere in vari sottogruppi che vanno dalla sufficienza al distinto poichè alcuni ragazzi hanno mostrato maggiore attenzione negli argomenti spiegati e nei compiti loro assegnati.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale. Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Conoscere gli eventi storici, le strutture politiche, sociali ed economiche dell'epoca. Conoscere gli strumenti dell'analisi contenutistica e stilistica dei testi poetici e in prosa.

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Redigere relazioni ed utilizzare strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamenti razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. Correlare conoscenze storico culturali .Confrontare motivi e temi, discutendo le interpretazioni date allo stesso tema da autori diversi. Analizzare la poetica e la produzione di un autore, Analizzare le caratteristiche formali, stilistiche e tematiche dei testi poetici Conoscere l'attualità del pensiero dantesco.. Riconoscere gli aspetti storico-geografici e territoriali dell'ambiente naturale ed antropico e le trasformazioni avvenute nel tempo.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

Esercitazione individuale

Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Lettura diretta dei testi

Utilizzo di audiovisivi video lezioni (sugli autori sulle poesie e sul Paradiso di Dante)

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale

Test

Discussioni guidate

Compiti in classe

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero in itinere e di approfondimento:

Gruppi di studio

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione

Testi antologici

Schemi e mappe esplicative

Video lezioni

San Giovanni in Fiore li 28/05/2020

Il Docente
Prof. Ssa Lamacchia Maria Francesca

PROGRAMMA DI LINGUA STRANIERA INGLESE
SVOLTO NELLA CLASSE V SALA
NELL'ANNO SCOLASTICO 2019 – 2020

- 1) MODULE 1 IN THE RESTAURANT
 The Restaurant Staff
 Service Brigade
 Tipping in the U.K. and America
 A Waiter's Uniform

- 2) MODULE 2 PREPARATION AND SERVICE
 Preparing for Service
 Table Setting
 Special Settings
 How To Serve
 Different Types of Service
 Brief Flambè History and Flamed Dishes
 Buffet Service and Finger Food
 Finger Food Recipes
 Pairing Food and Wine
 Serving and Pairing Desserts with Wine
 Serving Drinks

- 3) MODULE 3 WELCOMING AND SERVING
 Phone Bookings and Welcoming Guests
 Taking and Carrying out Orders
 Problems and Complaints
 Presenting the Bill and the Guests' Departure
 The Best Restaurants in the World

San Giovanni in Fiore li,28/05/2020

Il Docente
Prof.ssa Antonietta Astorino

Relazione Finale di Lingua Straniera Inglese

A.S. 2019/2020

Classe V SALA

Docente Prof: A. ASTORINO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da otto alunni, e uno di loro, ha un PDP con obiettivi minimi.
La preparazione risulta globalmente sufficiente, anche se si riscontrano delle difficoltà nell'acquisizione del lessico specifico del settore, dovute a uno studio di tipo mnemonico, che rende spesso l'esposizione orale difficoltosa e poco autonoma

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Comprensione globale di testi semplici relativi al settore specifico

Utilizzare un lessico appropriato alle situazioni

Comprendere lo scopo e l'oggetto della comunicazione

COMPETENZE/ CAPACITA' / ABILITA'

Saper comunicare in modo semplice su argomenti generici

Uso della terminologia tecnica del settore ristorativo

Mettere in pratica le funzioni linguistiche apprese.....

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

Laboratorio

Esercitazione individuale

Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Lettura diretta dei testi

Utilizzo di audiovisivi

Supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

La valutazione ha permesso di verificare le conoscenze che l'alunno ha raggiunto e i progressi fatti da ogni singolo allievo in relazione al livello di partenza; l'impegno personale verso lo studio; la partecipazione alle lezioni; la diligenza nel lavoro scolastico; gli interventi in classe.

Le verifiche, effettuate a conclusione di ogni unità didattica, sono avvenute attraverso:

Interrogazione orale

Test

Discussioni guidate

Prova pratica di laboratorio

Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe

Simulazione di seconda prova scritta
Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte
Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:
Potenziamento delle quattro abilità linguistiche di listening, speaking, reading and writing
Continui esercizi di comprensione di testi in lingua originale del settore alberghiero
con:
Gruppi di studio
Pausa didattica
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata
Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione:
“WELL DONE! SERVICE “Autore: Catrin Elen Morris - Casa Editrice: ELI
Fotocopie
Ascolto di brani in lingua originale

PROGRAMMA SVOLTO

The Restaurant Staff – A Waiter’s Uniform – Preparation and Service -Table Setting – Special setting – How to Serve – Different Types of Service – Brief Flambè History and Flamed Dishes – Buffet Service and Finger Food – Finger Food Recipes – Pairing Food and Wine – Serving and Pairing desserts with wine – Serving Drinks – Welcoming and Serving – Talking and Carrying out Orders – Problems and Complaints – Presenting the Bill and the Guests’ Departure – The Best Restaurants in the World

San Giovanni in Fiore li,28/05/2020

Il Docente
Prof.ssa Antonietta Astorino

Relazione Finale di Francese

A.S. 2019/2020

Classe VA TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

Docente Prof: TUCCI PAOLA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

- **Partecipazione al dialogo educativo:** costante ed attiva per la maggior parte degli allievi, ricettiva per pochi.
- **Attitudine alla disciplina:** apprezzabile per i più e accettabile per gli altri.
- **Interesse per la disciplina:** apprezzabile quello manifestato da tutti gli allievi.
- **Impegno nello studio:** costante e serio da parte di molti, superficiale e saltuario per pochi.
- **Metodo di studio:** appropriato per vari allievi, assimilativo per altri, disorganizzato per pochi.

Gli studenti hanno seguito lo svolgimento delle lezioni in modo regolare e l'impegno per molti è sempre stato costante. In base a quanto prefissato nella programmazione iniziale, considerato il profilo culturale generale, un gruppo nutrito di allievi ha acquisito buone conoscenze linguistiche, altri alunni hanno acquisito una più che sufficiente conoscenza del linguaggio tecnico-professionale studiato. Gli allievi, in generale, hanno sviluppato le capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale, e hanno dimostrato una buona conoscenza dei contenuti; comunicano sia nella forma scritta che orale evidenziando competenze espressive apprezzabili. La programmazione prefissata è stata regolarmente svolta in tutte le sue parti nonostante la grave situazione che abbiamo vissuto e stiamo ancora vivendo a causa dell'emergenza sanitaria che si sta verificando. Bisogna anche precisare che gli allievi hanno tutti dimostrato buone competenze digitali e spirito di adattamento alle nuove tecnologie didattiche.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale e riguardano:

- Conoscenza e comprensione di testi orali e scritti tipici della comunicazione microlinguistica del proprio settore.
- Ampliamento del lessico settoriale
- Interazione su argomenti specifici del proprio settore

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE:

Conoscere i diversi luoghi di enogastronomia; i diversi tipi di ristorazione; i mestieri del ristorante; la divisa del personale; i differenti tipi di servizio; il vino e le varie tipologie; le fasi degustative del vino, la storia del vino; i vitigni francesi; le diverse appellazioni dei vini francesi; la degustazione e la vendita del vino; il servizio del vino; lo Champagne e il suo servizio; i liquori francesi, l'acqua-vite, i cocktails e gli aperitivi; il metodo haccp; l'alimentazione sana ed equilibrata; il regime e la piramide alimentare.

COMPETENZE:

Distinguere le attitudini professionali del personale nei luoghi dell'hôtellerie-restauration; classificare i compiti in base alla varietà dell'offerta eno-gastronomica; comporre menus equilibrati; presentare i vini: origine, produzione, carattere; consigliare il buon accordo con i piatti scelti; servire le bevande alla giusta temperatura; distinguere le regole internazionali del metodo haccp.

ABILITA':

Dare informazioni sul mondo dell'enogastronomia; presentare un ristorante; consigliare dei vini che si accordano bene ai piatti scelti. Analizzare un documento sull'alimentazione riformulando le informazioni ricevute. Redigere dei testi semplici e coerenti sugli argomenti analizzati. Presentare menus equilibrati e dietetici. Rispondere alle domande poste. Dare consigli.

Esprimere dei giudizi sui vini. Proporre, presentare e consigliare una bevanda. Distinguere i metodi dell'haccp.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

Attività di ascolto, lettura, scrittura e conversazione

Riutilizzo costante e continuo della lingua appresa in nuovi contesti comunicativi e culturali

Sviluppo delle quattro abilità linguistiche

Esercitazione individuale

Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Lettura diretta dei testi

Utilizzo di audiovisivi

Supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Prove strutturate

Traduzioni

Questionari

Interrogazioni orali

Test

Verifiche scritte

Discussioni guidate

Colloqui ed esercitazioni scritte a risposte aperte

Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione

Schemi Libro di testo

Fotocopie

Laboratorio

Dispositivi digitali

Mappe esplicative

PROGRAMMA SVOLTO

- Les différents lieux de la restauration: les nouveaux restaurants
- Les métiers du restaurant.
- Les sept principes de l' HACCP.

- Les corps gras.
- Les aliments bons pour la santé.
- Les aliments biologiques et les OGM .
- Le régime méditerranéen.
- La pyramide alimentaire.
- La dégustation des vins: les trois phases: visuelle, olfactive, gustative.
- Histoire du vin.
- Les cépages français.
- Le vin et le service.
- La dégustation et la vente du vin.
- Les vins français et leurs appellations.
- Le champagne: son histoire et son service.
- Les liqueurs et les eaux - de -vie.
- Les apéritifs et les cocktails.
- La tenue professionnelle.
- Les typologies du service en salle.

Prof. Paola Tucci

Data :San Giovanni in Fiore, 17/05/20

Relazione Finale e Programma di MATEMATICA
A.S. 2019/2020
Classe V SALA
Docente Prof: Aldo Rota

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Dalle osservazioni effettuate durante le prime due settimane di attività didattica si evince che 5 studenti della classe si attestano su livelli di quasi sufficienza, 2 alunni raggiungono risultati di sufficienza, e 1 alunno presenta delle criticità.

Nella classe è presente un alunno BES per il quale si sono messi in atto tutte le strategie e la programmazione prevista nel Piano Educativo Individualizzato e l'affiancamento del docente di sostegno.

Il comportamento degli alunni risulta sostanzialmente corretto, ma a volte bisogna ricorrere al richiamo e rispetto delle regole, soprattutto per un numero esiguo di allievi. Si distinguono alcuni alunni più propositivi e rispettosi delle consegne assegnate. Il rapporto educativo e didattico è stato fondato sul dialogo, sulla comprensione e sulla collaborazione, invitando, incoraggiando e incitando gli alunni ad effettuare un lavoro costante e razionale almeno in classe, al rispetto delle regole della scuola e del vivere civile.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Contributo della disciplina al conseguimento delle competenze di cittadinanza

- **Agire in modo autonomo e responsabile:**

Partecipare attivamente e in modo ordinato al dialogo educativo;

Rispettare se stessi (*autostima e fiducia nelle proprie potenzialità, senso di responsabilità e autocontrollo*). Acquisire consapevolezza della propria identità culturale riconoscendo i valori che rendono possibile la convivenza civile;

Rispettare gli altri e il diverso da sé riconoscendo ed accettando le differenze culturali, etniche e religiose (*tolleranza, solidarietà, condivisione*);

rispettare l'ambiente (*strutture, cose, arredi, natura*);

- **Collaborare e partecipare:**

Cooperare positivamente con i compagni svolgendo responsabilmente il proprio compito durante il lavoro in classe.

- **Comunicare:**

Acquisire i linguaggi specifici della disciplina;

Comunicare in modo efficace (*livello logico - espressivo*) ed adeguato.

- **Acquisire e interpretare l'informazione:**

Comprendere ed analizzare dati, informazioni e procedure, fasi di svolgimento e di risoluzione, proprietà fondamentali;

Distinguere le informazioni principali da quelle secondarie;

- **Individuare collegamenti e relazioni:**

Cogliere, in riferimento agli argomenti affrontati, analogie, differenze e relazioni di immediata rilevanza ai diversi livelli (*piano concettuale, spazio - temporale, logico, linguistico-espressivo ecc.*) ed operare, anche con azioni di stimolo-supporto, raffronti inter e pluridisciplinari.

Contributo della disciplina al conseguimento delle competenze di asse

- Migliorare le abilità di calcolo mentale;
- Padronanza del calcolo algebrico;
- Costruire modelli matematici per semplici problemi;

- Utilizzare tecniche e procedure di calcolo algebrico in contesti reali;
- Utilizzare principi e teoremi della geometria euclidea per risolvere semplici problemi.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione partecipativa e dialogata, laboratorio, esercitazione individuale, lavori (o esercitazioni di gruppo), utilizzo di audiovisivi, supporti informatici, mastery learning, brainstorming, cooperative learning, flipped classroom.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Partecipazione e contributi orali in classe, test, discussioni guidate, prova pratica di laboratorio, di tipo tradizionale (esercizi e problemi da svolgere), di tipo innovativo (quesiti a risposta singola e multipla, test, colloqui, conversazioni, lavori di gruppo, partecipazione in classe).

La valutazione è stata di tipo formativo e sommativo:

Valutazione formativa: finalizzata sia alla rilevazione dei livelli di apprendimento e dell'efficacia dell'azione didattica, sia all'attuazione di interventi di adeguamento (recupero, cambiamento di metodologia, riadattamento degli obiettivi, semplificazione dei contenuti).

Valutazione sommativa: funzionale alla valutazione sommativa dei livelli di apprendimento raggiunti dagli alunni.

Nella valutazione si è tenuto conto dei risultati delle verifiche, ma anche delle attitudini evidenziate, dell'interesse e dell'impegno dimostrati, della partecipazione al dialogo educativo, della progressione rispetto ai livelli di partenza e, comunque, di ogni altro elemento che abbia influenzato il processo di crescita umana e culturale dell'allievo, e si è fatto riferimento alle griglie di valutazione concordate in sede di programmazione dei dipartimenti per ogni disciplina, contenente i livelli di valutazione opportunamente graduati a seconda delle soglie di profitto raggiunte dagli studenti, in relazione ad indicatori e descrittori, distinti per conoscenze, abilità e competenze.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Pausa didattica, mappe concettuali, riproposizione degli argomenti in forma diversificata, rinforzo positivo, lezione frontale differenziata per abilità, lezioni dialogate, lavori di gruppo, problem solving, mastery learning, brainstorming, cooperative learning, flipped classroom, registrazione di lezioni interattive (e con soluzioni guidate) su Youtube.

STRUMENTI DIDATTICI

Power Point del docente, libri di testo, schemi e mappe esplicative, Google Suite, Fotocopie fornite dal docente riportanti giochi educativi e mappe concettuali. Computer del docente, LIM, telefonini degli studenti da usare come mini-lavagnette atti a supportare il dialogo studente-docente o per fare ricerche su internet.

PROGRAMMA SVOLTO

- UDA n 1: Calcolo letterale

Saper svolgere operazioni con i numeri naturali, interi e razionali. Saper operare con le proprietà delle potenze. Eseguire espressioni. Saper riconoscere i monomi simili e saperli sommare insieme.

Saper svolgere moltiplicazioni monomio-polinomio, polinomio-polinomio. Conoscere le proprietà del Pi Greco.

- UDA n 2: Equazioni

Saper svolgere equazioni di primo grado a coefficienti interi. Saper riconoscere gli elementi di una equazione di secondo grado e applicare la formula risolutiva. Saper distinguere i casi di soluzioni a seconda del discriminante.

- UDA n 3: Teorema di Pitagora

Applicare il teorema di Pitagora per il calcolo dell'ipotenusa o di un cateto di un triangolo rettangolo. Capire se un triangolo è un triangolo rettangolo.

- UDA n 3: Geometria Analitica

Saper riconoscere punti sul piano cartesiano, saper riconoscere l'equazione degli assi e delle rette parallele agli assi, saper rappresentare una retta nel piano cartesiano. Saper calcolare la distanza tra due punti con il teorema di Pitagora.

- UDA n 5: Statistica

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della statistica di base (media, moda, mediana, grafici a barre, grafici a torta, cartogrammi) per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Temi di applicazione: il bullismo e cyberbullismo in Italia, la pandemia da coronavirus, educazionale ambientale (il cambiamento climatico; il consumo di acqua in bottiglia di plastica).

Il Docente
Prof. Aldo Rota

San Giovanni in Fiore, li 28 maggio 2020

Programma svolto di “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”

A.S. 2019/2020

Classe V[^] sez. A Indirizzo Sala e vendita

Docente Prof: Celebre Anna

Modulo 0: IL BILANCIO D'ESERCIZIO

- Lo Stato Patrimoniale
- I finanziamenti: capitale proprio e capitale di terzi
- Il Conto economico
- Il risultato d'esercizio

Modulo 1: L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI

- La contabilità analitica
- La differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili
- Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti
- La ripartizione dei costi su base unica e su base multipla
- La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative
- La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative
- Il break-even point
- Il food cost
- Il beverage cost

Cittadinanza e Costituzione: il contrasto all'evasione fiscale

Modulo 2: L'EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO

- Turismo e mercato turistico
- La domanda e l'offerta turistica
- Gli indici di turisticità e di ricettività
- Le attuali tendenze del mercato turistico
- Il valore economico del turismo
- La sostenibilità del turismo
- Il turismo
- La ristorazione moderna
- L'indotto turistico (il caso EXPO)

Cittadinanza e Costituzione: il turismo ecosostenibile – Greta Thunberg

Modulo 3: LA LEGISLAZIONE DI SETTORE

- Normativa nazionale e internazionale di settore
- Adempimenti dell'imprenditore nel settore turistico-ristorativo
- Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero
- Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP
- Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare
- I concetti di tracciabilità e rintracciabilità
- Le caratteristiche dei marchi di qualità
- Le caratteristiche e la normativa dei prodotti a km zero
- I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio
- L'etichetta e il codice a barre
- Il franchising: fast food e slow food

Cittadinanza e Costituzione: la tutela della salute dei lavoratori e dei clienti

Modulo 4: IL MARKETING E IL MARKETING TERRITORIALE

- Il Marketing: aspetti generali.
- Il processo operativo del marketing management
- I contenuti di una ricerca di marketing
- La segmentazione di mercato
- Il targeting e il posizionamento del prodotto

- L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza.
- Il Marketing mix: le quattro P.
- La politica di prodotto: le fasi del ciclo di vita del prodotto
- La politica di prezzo: i principali metodi di pricing
- La politica di promozione: Il Web Marketing
- La pubblicità
- La politica di distribuzione: i canali lunghi, brevi, diretti
- L'analisi SWOT
- I compiti della Pubblica Amministrazione nel turismo
- Il marketing turistico pubblico e integrato
- Il marketing della destinazione turistica
- L'analisi SWOT di un territorio
- Il piano di marketing
- Cittadinanza e Costituzione: la concorrenza leale

Prof.ssa Anna Celebre

Data 28/05/2020

Relazione Finale di “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”

A.S. 2019/2020

Classe V[^] sez. A Indirizzo Sala e vendita

Docente Prof: Celebre Anna

Ore svolte: 160 su 165 previste

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è costituita da otto alunni, con la presenza di un alunno diversamente abile, che segue una programmazione paritaria. La frequenza degli alunni è stata piuttosto regolare; adeguato il rispetto del regolamento scolastico. La scarsa numerosità ha consentito una didattica individualizzata e una forte collaborazione fra gli alunni nel processo di apprendimento. La classe è abbastanza unita e coesa, partecipa attivamente a tutte le iniziative promosse dalla scuola, soprattutto a quelle che prevedono attività pratiche e laboratoriali. Nello studio teorico, i risultati non sono sempre ottimali, a causa di uno studio discontinuo e di lacune di base che accompagnano diversi alunni, rendendoli anche insicuri e con una dialettica non sempre appropriata, nell'esposizione orale degli argomenti. La situazione complessiva è però più che adeguata.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

1. La contabilità analitica;
2. Il turismo e il mercato turistico;
3. La normativa nazionale e internazionale di settore;
4. Gli adempimenti dell'imprenditore nel settore turistico-ristorativo;
5. Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero;
6. Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP;
7. Il Marketing

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

1. Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e di ospitalità
2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
3. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali
6. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti
7. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale – Lezione frontale e dialogata – Lezione virtuale (DaD) - Discussione guidata – Lavoro di gruppo – Brainstorming – Flipped classroom – attività laboratoriali - Analisi di testi e di casi - Ricerche in Internet - Verifiche immediate delle conoscenze in itinere e

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- verifiche formative;
- verifiche sommative;
- discussioni guidate;
- test, anche attraverso moduli Google;
- ricerche ed esercitazioni in laboratorio informatico

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione: “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”- Volume C - F. Cammisa, P. Matrisciano, G.Pietroni, Ed. Scuola&Azienda

Link con materiali didattici dal web

Schemi e mappe esplicative

Google classroom

Prof.ssa Anna Celebre

Data 28/05/2020

PROGRAMMA SVOLTO di RELIGIONE

A.S. 2019/2020

Classe V SALA E VENDITA

Docente Prof: PASQUA ERCOLE

Perché avere fede non è da sfigati!
Lavoro e dignità dell'uomo!
Viaggio nella terra di Gesù
Simboli e tradizioni della Pasqua in cucina.
Ho toccato un uomo (poetica pasquale).
Urbi et Orbi: La preghiera del Papa e Indulgenza Plenaria.
Un tempo per tornare!
Perché vivere?
La solitudine non è isolamento
Lo splendore, il dramma e il mistero dell'Amazzonia.
Se il mondo fosse un villaggio.
Politica e bene comune in Calabria
Alimentazione: il valore del cibo.
La pace cammino di speranza
Natale e solidarietà.
Le tradizioni di Natale.
Abbatere muri e costruire ponti.
Giovani e speranza.
Sermig, servizio missionario giovani.
Luci gentili tra le oscurità

San Giovanni in Fiore li 28/05/2020

**Il Professore
Ercole Pasqua**

Relazione Finale di RELIGIONE
A.S. 2019/2020
Classe V SALA E VENDITA
Docente Prof: PASQUA ERCOLE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe ha mostrato una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte. Sufficientemente corretto è stato il clima relazionale del gruppo e vivace a volte il confronto sui temi affrontati, soprattutto attorno a questioni sociali e culturali attuali. Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Qualcuno, accanto ad un discreto interesse culturale, ha mostrato una buona capacità critica nell'elaborazione di un pensiero personale. Gli esiti formativi appaiono soddisfacenti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.

METODOLOGIA

Momenti frontali e riflessioni guidate con analisi di brani forniti dall'insegnante. Utilizzo di strumenti multimediali. Lettura del giornale.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Si è svolta una osservazione sistematica, tramite il dialogo educativo, del grado di impegno, interesse, partecipazione e dello sviluppo delle diverse competenze da parte dei singoli studenti. Discussioni guidate. La valutazione ha considerato l'impegno, l'attenzione, la partecipazione al dialogo educativo, lo sviluppo delle diverse competenze previste. Il giudizio va da insufficiente a moltissimo.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo: Contadini/Marcuccini/Cardinali, CONFRONTI 2.0, Vol. Unico, Ed. Elledici

Il Docente
Prof. Ercole Pasqua

San Giovanni in Fiore, li 28 maggio 2020

Programma di Laboratorio Enogastronomia: Cucina
Prof. Vattimo Benedetto Massimo a.s. 2019/2020

U.D.A. n° 1 Struttura della cucina n° ore 2

Unità Didattiche	Competenze	Abilità	Conoscenze
	Conoscere i reparti che compongono la cucina,	Riconoscere i diversi reparti, dall'economato ai reparti di preparazione a quello di cottura	Acquisire i processi di lavorazione che si svolgono nei diversi reparti

Unità didattica n° 1 La cucina: tipologia organizzative

Unità didattica n° 2 La progettazione dei locali

U.D.A. n° 2 Antipasti, primi piatti, secondi piatti, salse n° ore 4

Unità Didattiche	Competenze	Abilità	Conoscenze
	Conoscere i diversi tipi di piatti e salse nella ristorazione,	Distinguere le diverse portate e le loro diverse caratteristiche	Acquisire i processi di lavorazione che si svolgono per la produzione dei diversi piatti

Unità didattica n° 1 Caratteristiche delle diverse tipologia di piatti

Unità didattica n° 2 Produzione e presentazione delle diverse tipologie di piatti

U.D.A. n° 3 Metodi di conservazione n° ore 1

Unità Didattiche	Competenze	Abilità	Conoscenze
------------------	------------	---------	------------

	Conoscere le macchine e le tecniche di conservazione, freddo, caldo, sottrazione acqua, atmosfera protetta, metodi chimici	Utilizzare le macchine per la conservazione Eseguire le principali tecniche per la conservazione	Conoscere le principali macchine per la conservazione, refrigeratore, congelatore, surgelatore ecc. Conoscere le principali tecniche di conservazione
--	--	---	--

Unità didattica n° 1 perché conservare

Unità didattica n° 2 Classificazione delle principali tecniche di conservazione

Unità didattica n° 3 Le basse temperature

Unità didattica n° 4 Le alte temperature

Unità didattica n° 5 La sottrazione di acqua

Unità didattica n° 6 Gli ambienti modificati

Unità didattica n° 7 I metodi chimici

Unità didattica n° 8 L'affumicatura

Unità didattica n° 9 Le fermentazioni

U.D.A. n° 4 Il sistema HACCP n° ore 1

Unità Didattiche	Competenze	Abilità	Conoscenze
	Applicare le normative vigenti in fatto di igiene in cucina	Rispettare le buone pratiche inerenti all'igiene nella preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti Mantenere pulito il laboratorio e la propria postazione di lavoro	La pulizia dell'ambiente di lavoro La finalità del sistema HACCP L'igiene dei processi di lavorazione

Unità didattica n° 1 Che cos'è il sistema HACCP

Unità didattica n° 2 L'applicazione dell'HACCP

Unità didattica n° 3 Le fasi dell'HACCP

U.D.A. n° 5 La sicurezza in cucina n° ore 1

Unità Didattiche	Competenze	Abilità	Conoscenze

	Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza	Rispettare le norme di sicurezza sul luogo di lavoro Conoscere le norme di sicurezza	Apprendere le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro e prevenire Applicare le norme di sicurezza
--	--	---	--

Unità didattica n° 1 Il quadro normativo

Unità didattica n° 2 Gli attori del sistema sicurezza

Unità didattica n° 3 Aspetti operativi della prevenzione

U.D.A. n° 6 I menù n° ore 2

Unità Didattiche	Competenze	Abilità	Conoscenze
	Conoscere i diversi tipi di menù della ristorazione,	Riconoscere i diversi tipi di menù e le diverse caratteristiche	Acquisire il processo di compilazione e presentazione del menù

Unità didattica n° 1 I diversi tipi di menù

Unità didattica n° 2 La progettazione dei menù

U.D.A. n° 7 Classificazione del mercato ristorativo, stili e tendenze n° ore 2

Unità Didattiche	Competenze	Abilità	Conoscenze
	Conoscere le diverse tipologie di ristorazione	Riconoscere i diversi tipi di ristorazione presenti sul mercato	Acquisire le diverse caratteristiche e servizi che offrono

Unità didattica n° 1 La ristorazione commerciale (*tradizionale, viaggiante, veloce*)

Unità didattica n° 2 La ristorazione collettiva (*catering, banqueting*)

Unità didattica n° 3 La neo-ristorazione (*fast-food, self-service*)

U.D.A. n° 7 Progettare l'impresa ristorativa, il reparto sala e cucina n° ore 2

Unità Didattiche	Competenze	Abilità	Conoscenze

	Conoscere i diversi reparti, definire il design dei locali, scegliere il luogo di collocazione	Conoscere i gusti del cliente e progettare per soddisfarli	Acquisire attraverso indagine di mercato preferenze e stili del cliente
--	--	--	---

Unità didattica n° 1 idea vincente, scelta del luogo, design e atmosfera

Unità didattica n° 2 Suddivisione degli spazi, esterno, interno

Unità didattica n° 3 La sala, la cucina, (stoccaggio, preparazione, cottura stoccaggio rifiuti

U.D.A. n° 8 Le risorse umane, il personale n° ore 2

Unità Didattiche	Competenze	Abilità	Conoscenze
	Conoscere le diverse figure professionali che lavorano nell'azienda ristorativa	Relazionarsi positivamente con i colleghi, rispettando i ruoli.	Acquisire le loro diverse mansioni e responsabilità

Unità didattica n° 1 le risorse umane

Unità didattica n° 2 il personale; lo staff management, le figure professionali

U.D.A. n° 9 Gli alimenti, produzione del pasto, nuove tecniche di cottura n° ore 2

Unità Didattiche	Competenze	Abilità	Conoscenze
	Conoscere le diverse tipologie degli alimenti e i diversi sistemi di produzione e cottura	Riconoscere i marchi di qualità, la qualità degli alimenti, tecniche di cottura	Conoscere la classificazione degli alimenti, le tecniche di cottura,

Unità didattica n° 1 gli alimenti

Unità didattica n° 2 i sistemi di produzione del pasto

Unità didattica n° 3 le nuove tecniche di cottura

U.D.A. n° 10 catering, banqueting, buffet le guarnizioni e decorazioni n° ore 2

Unità Didattiche	Competenze	Abilità	Conoscenze

	Conoscere le caratteristiche del catering, banqueting, buffet, le tecniche per decorare e guarnire	Essere in grado di predisporre un buffet, organizzare un catering, banqueting. Realizzare una guarnizione e decorazione	Conoscere le differenze organizzative tra catering, banqueting e buffet
--	--	--	---

Unità didattica n° 1 catering, banqueting

Unità didattica n° 2 i buffet

Unità didattica n° 3 le guarnizioni e le decorazioni

San Giovanni in Fiore li 28/05/2020

IL DOCENTE
Vattimo Massimo Benedetto

RELAZIONE FINALE DI LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA:CUCINA

A.S. 2019/2020

Classe V Sala

Docente Prof: Vattimo Massimo Benedetto

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 8 alunni, 04 maschi e 04 femmine, e fin dal primo momento si è mostrata molto eterogenea per motivazioni, interesse e livelli di partenza.

La valutazione ex-ante ha evidenziato i livelli di partenza e ha permesso di stipulare una sorta di contratto formativo mediando tra gli argomenti di interesse della classe e gli argomenti indispensabili alla formazione di un operatore specializzato nel settore della Ristorazione.

Questa prima valutazione ha messo in luce la mancanza di alcuni prerequisiti indispensabili per affrontare la programmazione prevista ad inizio modulo, per cui si è deciso, in accordo con la classe, di rafforzare le conoscenze di base per poter comprendere meglio i nuovi argomenti

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.....

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Le principali figure professionali di cucina. Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro, norme elementari per una corretta prassi igienica nella manipolazione e nella conservazione degli alimenti, l'organizzazione del lavoro, i ruoli. Le diverse aziende ristorative, i diversi principi che regolano la produzione e trasporto del pasto, il menù e le regole per la compilazione

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerente l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia dei laboratori. Saper distinguere i compiti e le precauzioni da adottare per evitare gli infortuni sul lavoro. Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto delle regole

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Didattica a distanza

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

Laboratorio

Esercitazione individuale

Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Lettura diretta dei testi

Supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

.....

Interrogazione orale

Test

Discussioni guidate

Prova pratica di laboratorio

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

.....

Gruppi di studio

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

San Giovanni in Fiore li 28/05/2020

Il Docente

Prof. Vattimo Massimo Benedetto

PROGRAMMA :LABORATORIO DI SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO: 2019/ 2020

DOCENTE: GUGLIELMETTI RAFFAELE

MODULO 1-IL MENÙ PRESENTA LA TAVOLA

U.D. 1 La carta del menù

- Definizione di menù
- Requisiti e tipologie del menù
- La successione dei piatti nel menù
- La progettazione e la realizzazione della carta del menù

U.D. 2 Le altre carte nella ristorazione moderna

- La carta dei formaggi
- La carta dei dolci
- La carta del pane
- La carta degli oli
- La carta degli aceti
- La carta delle acque minerali

MODULO 2-BANCHETTI E BUFFET (EVENTI SPECIALI)

U.D. 1 Il banqueting

- La ristorazione collettiva: caratteristiche di base
- L'attività di banqueting
- Gli operatori
- La domanda
- L'offerta
- L'attrezzatura speciale

U.D.2 Vendita e pianificazione di un evento

- La vendita di un banchetto
- La pianificazione del lavoro

U.D.3 Preparazione e gestione di un evento

- La preparazione della sala
- Il buffet
- La mise en place
- Il servizio in sala

MODULO 3-I SUPERALCOLICI

U.D.1 La produzione dei superalcolici

- La classificazione dei superalcolici
- La produzione dei distillati

- La produzione dei liquori
- La produzione delle creme

U.D.2 Distillati di vini e vinacce

- Brandy
- Cognac
- Armagnac
- Grappa
- Origine, zona di produzione, caratteristiche, classificazione, commercializzazione e servizio

U.D.3 Distillati di cereali

- Gin
- Vodka
- Whisky
- Origine, zona di produzione, caratteristiche, classificazione, commercializzazione e servizio

U.D.4 Altri distillati

- Le acquaviti prodotte dalle piante
- Le acquaviti di frutta
- Le acquaviti prodotte dalle bacche
- Origine, zona di produzione, caratteristiche, classificazione, commercializzazione e servizio

U.D.5 Liquori e creme

- Definizione
- Liquori italiani
- Liquori esteri
- Creme

MODULO 4 -LE PROPOSTE DEL BEVEREGE

U.D. 1 L'acqua e le bevande analcoliche

- La classificazione generale delle bevande
- L'acqua minerale
- Le bevande analcoliche

U.D. 2 Le bevande alcoliche

- Gli aperitivi (Vini bianchi secchi; Champagne e Spumante; Vini liquorosi; Vini aromatizzati:Vermut; Aperitivi all'anice)
- Gli amari: aperitivi, intermedi e digestivi

U.D.3 La birra

- Caratteristiche
- Produzione
- Classificazione e tipologie
- Servizio

MODULO 5-I COCKTAIL

U.D. 1 Il fascino del bere miscelato

- Caratteristiche di base
- La tecnica di miscelazione
- La tecnica di preparazione
- La decorazione
- I cocktail internazionali: *Alexander; Americano; Bacardi; Bellini; Black Russian; Bronx; Champagne cocktail; Florida; Garibaldi; Gibson; Gin and It; Gin Fizz; Irish coffee; Kir; Kir royale; Manatthan; Margherita; Martini dry; Martini perfect; Martini sweet; Vodka Martini; Negroni; Old Fashioned; Paradise; Parsons Special; Screwdriver; Sidecar; Stinger; Tequila Sunrise; White Lady.*
- American drinks: Sparkling (*Black Velvet, Fragolino, Puccini, Rossini, Tintoretto, Tiziano*)
- Dietologia al bar

MODULO 6-LA PROFESSIONE DELL'OPERATORE DI SALA: OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

U.D. 1 Trinciare e sfilettare

- Le tecniche di servizio: regole di base
- La trinciatura della carne
- La trinciatura dei crostacei
- La sfilettatura del pesce

U.D. 2 La cucina di sala

- Cucinare davanti al cliente
- Il flambè
- Ricette da realizzare in sala

U.D. 3 Antipasti e antipasti di lusso

- Classificazioni degli antipasti
- Antipasti comuni
- Antipasti di lusso

U.D. 4 Servizio dei dolci e della frutta

- Taglio e servizio dei dolci
- Gelato: preparazione e servizio
- Taglio e servizio della frutta
- Macedonia

U.D. 5 Servizio delle insalate

- Il servizio
- Le salse di condimento

MODULO 7-ELEMENTI DI ENOLOGIA

U.D. 1 La produzione del vino

- Alle origini dell'enologia
- Le fasi di produzione

- Le vinificazioni
- La normativa

U.D. 2 Il servizio del vino

- Il sommelier
- L'attrezzatura del sommelier
- La cantina
- La carta dei vini
- Come si serve una bottiglia a tavola
- Elementi di enografia nazionale e regionale
- La successione dei vini a tavola

U.D.3 Analisi organolettica del vino

- Conoscenze di base
- Strumento di base: *i sensi*
- Preparativi
- Fasi dell'analisi
- Scheda analitico-descrittiva

U.D.4 L'abbinamento tra cibo e vino

- Il gioco delle sensazioni
- L'analisi sensoriale del cibo
- Gli abbinamenti

U.D. 5 Enografia internazionale

- Produzione mondiale e tipi di uva
- La produzione francese
- La produzione spagnola
- La produzione negli altri paesi europei
- La produzione fuori dall'Europa

MODULO 8-ELEMENTI DI GESTIONE

U.D.1 la gestione delle risorse umane

- Il personale
- I rapporti tra azienda e personale
- La motivazione del personale
- Il ruolo del responsabile del personale

U.D.2 La gestione economica

- Costi e ricavi
- Il food cost
- Costo totale e prezzo di vendita
- La gestione del bar

MODULO 9- IL SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE

U. D. 1 Servizio della colazione

- Introduzione al servizio di colazione
- Attrezzature principali
- Preparazione e servizio della colazione continentale
- Preparazione preliminare dei coperti
- Preparazione e servizio della colazione anglosassone

U. D. 2 Room service

- Organizzazione del servizio
- Una colazione su vassoio
- Un pranzo su carrello
- Cenni gestionali

MODULO10 - LA CAFFETERRIA

- La produzione del caffè
- La preparazione del caffè
- Il cappuccino e altri derivati del caffè
- Il tè e gli altri infusi
- La cioccolata

RIPETIZIONE DEL PROGRAMMA DEGLI ANNI PRECEDENTI.

SAN GIONI IN FIORE, 12/05/2020

Il docente

Prof. Raffaele Guglielmetti

Relazione Finale di Scienza e cultura dell'alimentazione
A.S. 2019/2020 Classe V Sala e Vendita
Docente Prof: Garritano Marisa

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 8 alunni di cui 4 maschi e 4 femmine. Visto il contesto odierno, alquanto particolare, si rende necessaria una distinzione tra la prima e la seconda parte dell'anno scolastico. Ho conosciuto la classe nell'anno scolastico corrente e ho avuto modo di apprezzarne la disponibilità al dialogo e l'attenzione verso lo sviluppo delle tematiche affrontate nel corso delle lezioni. A questo atteggiamento positivo si è generalmente contrapposta, però, la superficialità nello studio e nella rielaborazione personale dei contenuti, in molti casi accompagnata da una difficoltà applicativa, derivante da una preparazione di base fragile e lacunosa e da un metodo di studio mnemonico e poco organizzato: tutto ciò ha notevolmente condizionato l'apprendimento ed il rendimento di alcuni alunni. Infatti, sotto il profilo del rendimento gli alunni si possono suddividere in due fasce di livello. Un primo gruppo ha seguito con regolarità e costanza le lezioni, impegnandosi nello studio a casa e collaborando attivamente con i compagni e costruttivamente con i docenti. Questi studenti hanno ottenuto risultati più che positivi, un secondo gruppo, invece, ha partecipato passivamente alle lezioni, non ha risposto positivamente agli interventi individualizzati, in questi casi la conoscenza dei contenuti si attesta su livelli modesti. Nella seconda parte dell'anno scolastico corrente, a causa dell'emergenza sanitaria, si sono dovute affrontare situazioni nuove e varie problematiche legate alla didattica a distanza, e alcuni alunni hanno mostrato un atteggiamento non molto consapevole riguardo la dedizione e la costanza che le attività didattiche richiedono, soprattutto in vista dell'Esame di Stato, mentre il restante, si è dimostrata conscia dei propri doveri, ha dimostrato continuità nell'impegno e autonomia nello studio ed è riuscita a raggiungere risultati positivi. I contenuti disciplinari previsti nella programmazione iniziale sono stati rimodulati in base al DPCM dell'8 marzo 2020 e circolare Miur del 17 marzo 2020, e non sono stati completamente svolti a causa della subentrata didattica a distanza, per cui la valutazione finale terrà conto, oltre che del raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze riferite alla disciplina, anche delle competenze acquisite e declinate in assiduità, partecipazione, interesse, cura, approfondimento e capacità di relazione durante la didattica a distanza.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di: **CONOSCENZE** o Conoscere la definizione di alimento e le loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, nutrizionali e igienico-sanitarie che lo qualificano.

o Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata e le linee generali per la sua elaborazione,

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici: Lezione frontale classica Lezione partecipativa, dialogata Esercitazione individuale Lavori (o esercitazioni di gruppo) Utilizzo di audiovisivi* Supporti informatici*

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati le seguenti modalità: Quesiti a risposta aperta Elaborati scritti Verifiche orali Discussioni guidate Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione. Verifiche scritte a tempo*

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento: Pausa didattica Mappe concettuali Riproposizione degli argomenti in forma diversificata .

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione Schemi e mappe esplicative Strumenti utilizzati durante la didattica a distanza per le verifiche in itinere e sommative*: Classroom Whatsapp Meet

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1. Recupero dei requisiti di base

Ud1. I principi nutritivi -Glucidi -Protidi -Lipidi

2. INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI

Ud1. Filiera agroalimentare -Filiera corta: alimenti a KM 0 - Sviluppo sostenibile **Ud2. Nuovi prodotti alimentari** -Alimenti OGM* - Alimenti biologici*

3. SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI

Ud1. Sicurezza nella filiera alimentare

-Tipi di contaminazione: fisiche, chimiche, biologiche -Agenti biologici: -prioni, virus, batteri, funghi microscopici, metazoi

Ud2. Principali malattie da contaminazioni biologiche

-Epatite A -Salmonellosi, Intossicazione da stafilococco, Botulismo, Tossinfezione da C. perfringens, da B. cereus, Listeriosi -Intossicazioni da muffe -Parassitosi da metazoi: Teniasi, Anisakidosi

4. SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Ud1. Requisiti generali di igiene -Igiene dei locali e del personale

Ud2. Sicurezza alimentare

-Food safety e food security

-Il quadro legislativo nell'Unione Europea -Tracciabilità e rintracciabilità di un alimento -Pacchetto igiene: Reg CE 852/2004, Reg CE 853/2004, Reg CE 854/2004 Reg CE 882/2004 -La legislazione italiana -Le autorità di controllo in Italia .

L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) -Autocontrollo e HACCP -Il sistema HACCP Fasi e principi dell'HACCP -Diagramma di flusso

Ud3. Qualità alimentare

-Certificazioni di qualità

-Frodi alimentari

5. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

Ud1. Bioenergetica

-Fabbisogno energetico, metabolismo basale, TID, termoregolazione, accrescimento, livello di attività fisica. -Valutazione dello stato nutrizionale, composizione corporea, peso teorico, IMC.

Ud2. Larn e dieta equilibrata

-L.A.R.N., dieta equilibrata, fabbisogno di nutrienti

Ud3. Linee guida per una sana alimentazione

6. ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE

Ud1. Alimentazione equilibrata per fasce d'età e diverse condizioni fisiologiche

-Alimentazione in gravidanza e della nutrice, nella prima, seconda infanzia, terza infanzia, nell'adolescenza, nell'età adulta, nella terza età

Ud2. Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela e tipologie dietetiche -
Alimentazione nella ristorazione collettiva* -Fast food e slow food* -Dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica e nordica.

7. DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

Ud1. Dieta in particolari condizioni patologiche

* -Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete -Alimentazione e cancro -Disturbi del comportamento alimentare, anoressia, bulimia -Allergie ed intolleranze alimentari e ruolo degli OSA nella gestione di allergie e intolleranze alimentari nella ristorazione collettiva, REG CE 1169/2011 - Alcol etilico e alcolemia

*argomenti svolti e strumenti utilizzati in modalità a distanza

San Giovanni in Fiore li 28/05/2020

Il Docente

Prof.ssa Garritano Marisa