

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “ORIO VERGANI” – Ferrara

Polo Scolastico Agroalimentare Estense
Vergani Navarra

c.f. 01880150386 – FEIS011004



feis011004@istruzione.it - posta@verganinavarra.it -
www.verganinavarra.it

IPSSAR “Ori Vergani” – Sede Dirigenza e Segreteria

Professionale Alberghiero: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Via Sogari, 3 - 44121 Ferrara – tel. 0532 202707 – fax 0532 202515



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



ISTITUTO AGRARIO STATALE “F.lli Navarra”

Tecnico Agrario: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria.

Professionale Agrario: Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale

P.le Chiappini, 3 - 44123 Malborghetto (FE) tel. 0532 750271 fax 0532 754182
Via Garibaldi, 2 - 44020 Ostellato (FE) tel./fax 0533 680030



Anno Scolastico 2017/2018

**DOCUMENTO del 15 MAGGIO
DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^A**

**“Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera”
articolazione
“Enogastronomia”**

(art. 5, DPR 323/98)

Data: 15/05/2018

IL POLO AGROALIMENTARE ESTENSE

Il 1 settembre 2012 su delibera della Giunta Regionale dell'Emilia Romagna, il Ministero dell'Istruzione e Ricerca istituisce l'I.I.S. "Vergani Navarra" unificando l'I.P.S.S.A.R. "Orio Vergani" di Ferrara con l'I.T.A.S. "F.lli Navarra" di Malborghetto e di Ostellato.

Entrambi gli Istituti posseggono una riconosciuta tradizione nel panorama scolastico provinciale con menzioni anche a livello nazionale e, forti di questa storia, pur mantenendo i loro rispettivi percorsi differenziati, sperimentano forme integrate di curricula per formare un professionista che possieda competenze nei settori enogastronomici e agroalimentari, rispondendo all'evoluzione della realtà socio economica-territoriale. Si costituisce così il Polo Agro-Alimentare Estense.

(Estratto Piano dell'Offerta Formativa)

PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO PROFESSIONALE

L'IIS Vergani-Navarra offre i seguenti percorsi:

1.

Percorso Professionale Alberghiero presso IPSSAR Orio Vergani (Diurno - Serale)

Istituto Professionale: Settore Servizi

Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (B3)

Articolazioni attive: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza turistica"

2.

Percorso Tecnico Agrario presso ITAS Navarra

Istituto Tecnico: Settore Tecnologico

Indirizzo Agraria, Agroalimentare, Agroindustria (C8)

Articolazioni attive: "Gestione dell'Ambiente e del Territorio" e "Viticoltura ed Enologia"

3

Percorso Professionale Agrario - IPAS Navarra

Istituto Professionale: Settore Servizi

Indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

Opzione Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio.

(Estratto Piano dell'Offerta Formativa)

LA STORIA DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO "ORIO VERGANI"

L'I.P.S.S.A.R. di Ferrara nasce nel 1985 (fino a quel periodo l'indirizzo Alberghiero in provincia di Ferrara era presente presso il Centro Scolastico del Lido degli Estensi come sezione staccata dell'IPC). Sin dall'inizio si è imposto come una fondamentale realtà formativa, la cui importanza è andata consolidandosi, comprovata da una serie di fatti significativi nell'ambito delle grandi riforme contrassegnanti il mondo dell'istruzione a livello nazionale. L'Istituto ha svolto costantemente un ruolo di primo piano nelle strutture sperimentali del Progetto 92 (poi Nuovo Ordinamento), sin dal 1987, e del Progetto 2002, sin da metà anni '90. È stato referente ministeriale in plurime azioni di rinnovamento amministrativo e didattico, ma anche referente ministeriale di attività a valenza europea, sino a costituire nell'anno scolastico 2002/03 un corso serale indirizzato agli adulti.

Ancor prima dell'avvento dell'autonomia scolastica (anno 2000) l'Istituto ha intrattenuto rapporti e

relazioni con gli Enti Locali e le Associazioni di categoria tanto da diventare partner in tutti gli eventi e manifestazioni promossi dalla Prefettura, Questura, Provincia, Comune, Camera di Commercio ed Uffici Scolastici Periferici. Il completo riconoscimento da parte del tessuto socio-economico della città è avvenuto in occasione della visita di Papa Giovanni Paolo II nel 1990, dove per volontà dell'Arcivescovo il nostro Istituto si è occupato del banchetto ufficiale e dei pasti del Pontefice. L'ultima attività di rilevanza nazionale si è concretizzata nel settembre 2011 con l'attività di accoglienza e accreditamento alla Festa Nazionale della Polizia svoltasi a Ferrara il 29 settembre 2011, alla presenza del Capo della Polizia Prefetto Antonio Manganelli.

Oggi, punta d'eccellenza del panorama formativo non solo ferrarese, l'Istituto è membro dell'Associazione Europea degli Istituti Alberghieri e del Turismo (AEHT), membro della Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri Italiani (RENAIA), della quale ha contribuito fattivamente alla nascita ed anche membro del Consorzio degli Istituti Professionali dell'Emilia Romagna.

Ciò è stato possibile perché l'Istituto, articolato nelle sue diverse specializzazioni, collocandosi nel cuore di un'area a vocazione eminentemente turistica, svolge la propria opera formativa rispondendo alle esigenze di ruoli imprenditoriali e professioni molto qualificate in riferimento all'evoluzione del mercato turistico provinciale. Se fino agli anni '80 l'area turistica prevalente della provincia era la costa, ora la città è di diritto entrata nei circuiti del turismo culturale e delle città d'arte, il territorio ha scoperto il turismo enogastronomico e non per ultimi i flussi turistici di tipo naturalistico: il Delta del Po con le sue riserve. La particolare collocazione sul territorio ci permette di godere di un bacino di utenza molto vasto, che esorbita dai confini della provincia e interessa a anche le province di Bologna, Rovigo, Ravenna, Mantova e Modena. Questa situazione è dovuta al richiamo determinante della ricchezza dell'Offerta Formativa, nella quale sono massicciamente presenti proposte progettuali professionali.

Con l'anno scolastico 2010/2011 entra progressivamente in vigore il riordino della scuola secondaria superiore. L'Istituto Professionale Alberghiero confluisce nel settore Servizi ad indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** (B3), con tre Articolazioni attive: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**

Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera. *(dal Regolamento di riordino degli Istituto Professionali del 4 febbraio 2010)*

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** (B3) ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e

“Accoglienza turistica”

Nell’articolazione **“Enogastronomia”**, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell’articolazione **“Servizi di sala e di vendita”**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell’articolazione **“Accoglienza turistica”**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale: - i diplomati nell’indirizzo **“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”** conseguono le seguenti competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

I diplomati nelle articolazioni **“Enogastronomia”** e **“Servizi di sala e di vendita”** conseguono inoltre le seguenti competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

I diplomati nell’articolazione **“Accoglienza turistica”** conseguono inoltre le seguenti competenze:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico -artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

1 - COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	DISCIPLINE
Masiero Simonetta	RELIGIONE
Camerani Sergio	LINGUA e LETTERATURA ITALIANA
Camerani Sergio	STORIA
Bruschetta Gabriella	1° LINGUA: INGLESE
Graziani Barbara	2° LINGUA: TEDESCO
Musto Rossella	MATEMATICA
Lizzi Barbara	DTA - DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE\
Pancaldi Leonardo	SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Greco Donato	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA
Borgonzoni Elisa	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore SALA/VENDITA
Rubinucci Nicoletta	SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE
Ziotti Manuela	SOSTEGNO

2 – COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E PROVENIENZA DEGLI ALUNNI.

La classe è composta da 18 allievi, di cui 10 maschi e 8 femmine, provenienti dalla classe IV sez.A.

Il gruppo classe è formato nella quasi totalità da studenti pendolari residenti nelle province di Ferrara, Bologna e Rovigo, solo un'alunna risiede a Ferrara.

La classe si è formata nel terzo anno del ciclo di studi, dall'unione di allievi provenienti da due diverse sezioni della classe seconda e dal trasferimento di un allievo dall'Istituto Alberghiero di Adria (RO).

Il gruppo classe, nel complesso, risulta unito.

I livelli cognitivi risultano buoni per alcuni alunni, discreti per gli altri. Un piccolo gruppo di alunni non ha sempre adottato atteggiamenti costruttivi in rapporto agli impegni assunti, mostrando comportamenti opportunistici o selettivi e raggiungendo una preparazione complessiva appena sufficiente.

Anche i livelli non cognitivi non risultano omogenei; mentre una parte della classe mostra adeguata motivazione, frequenza regolare e attenzione durante le lezioni, con consapevole partecipazione alle attività dell'Istituto, l'altra ha frequentato con un impegno ed una partecipazione mediamente sufficiente.

3– PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Riprendendo quanto individuato nei Dipartimenti di Coordinamento di Materia, deliberato dal

Collegio dei Docenti, e dal C.d.C verbale n°1 dell'11 ottobre 2017 e previsto dal P.T.O.F., per la classe V A si individua quanto segue:

A. TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO O CONDOTTA

VOTO	MOTIVAZIONE
10 (dieci)	Frequenza regolare e puntualità nelle consegne. Collaborazione attiva alla vita scolastica e ruolo propositivo all'interno della classe supportando il lavoro dei compagni. Sa esprimere e sostenere in modo adeguato il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire anche in situazioni conflittuali esercitando l'autocontrollo. Sa ascoltare le ragioni degli altri manifestando sempre e comunque rispetto per l'interlocutore, evitando atteggiamenti polemici e/o intolleranti.
9 (nove)	Frequenza regolare e regolare rispetto delle consegne. Comportamento sempre corretto e rispettoso degli altri, delle norme, degli spazi, degli arredi e dei beni altrui. Partecipazione attiva alle proposte didattico-formative. Disponibilità a collaborare costruttivamente con insegnanti e compagni per il raggiungimento degli obiettivi formativi.
8 (otto)	Frequenza e/o puntualità a scuola regolare. Occasionali e lievi episodi di disturbo e/o distrazione durante le lezioni. Disponibilità a collaborare con insegnanti e compagni per il raggiungimento degli obiettivi formativi.
7 (sette)	Frequenza e/o puntualità a scuola abbastanza regolare. Episodica mancanza di rispetto delle norme scolastiche e delle consegne. Lievi episodi di disturbo e/o distrazione durante le lezioni. Selettiva disponibilità a collaborare nell'attività didattica.
6 (sei)	Frequenza e/o puntualità non sempre regolari; episodica mancanza di rispetto delle norme scolastiche, degli spazi, degli arredi e dei beni altrui; scarso rispetto delle consegne; frequenti episodi di disturbo e/o distrazione durante le lezioni. Limitato interesse per le attività didattiche.
5 (cinque)	Frequenza alle lezioni molto scarsa. Completo disimpegno. Episodi di grave mancanza di rispetto degli altri, delle norme del Regolamento scolastico, degli spazi, degli arredi e dei beni altrui. Frequente e fastidioso disturbo dell'attività didattica tale da renderne particolarmente faticoso il regolare svolgimento. Completo disinteresse per le attività didattiche.
4 (quattro)	Reiterati episodi di assenze ingiustificate. Episodi di grave scorrettezza nei confronti di persone e istituzioni, tali da lederne la dignità e il buon nome. Comportamenti che arrechino gravi danni ad arredi e spazi. Comportamenti che costituiscano pericoli per l'incolumità di terzi. Violazione delle regole della privacy, ad esempio producendo filmati o foto della vita scolastica senza la dovuta autorizzazione. Nonostante i ripetuti richiami, le comunicazioni alla famiglia e le sanzioni disciplinari, l'alunno non mostra alcun segno di cambiamento.

B. TABELLA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE TRIENNIO ALBERGHIERO

Conoscenze	Abilità	Voto	Livelli
Complete, organiche ed articolate.	Comprende, rappresenta ed elabora in modo personale e critico le conoscenze acquisite. Comunica in modo sicuro, efficace, articolato proponendo e sostenendo le proprie opinioni. Organizza il proprio apprendimento utilizzando varie fonti d'informazione, cogliendo relazioni complesse. Esegue e risolve problemi in situazioni anche non note. Interagisce con il gruppo contribuendo con il suo apporto all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.	10 9	AVANZATO

Sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo	<p>Comprende ed elabora i contenuti relativi ai diversi ambiti disciplinari.</p> <p>Comunica in modo efficace ed appropriato utilizzando linguaggi diversi.</p> <p>Organizza il proprio apprendimento attraverso scelte consapevoli, mostrando di saper applicare conoscenze ed abilità.</p> <p>Esegue e risolve problemi semplici anche in situazioni non note individuando relazioni, analogie e differenze, cause ed effetti.</p> <p>Interagisce con il gruppo confrontando i diversi punti di vista contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.</p>	8	
Sostanzialmente essenziali e organizzate	<p>Comprende i linguaggi disciplinari.</p> <p>Comunica in modo efficace.</p> <p>Organizza il proprio apprendimento con qualche difficoltà e autonomia.</p> <p>Esegue e risolve problemi anche complessi in situazioni note individuando semplici relazioni.</p> <p>Collabora ed interagisce nel gruppo comprendendo i vari punti di vista contribuendo all'apprendimento delle attività collettive.</p>	7	INTERMEDIO
Essenziali	<p>Comprende i messaggi disciplinari.</p> <p>Comunica in modo non sempre efficace e corretto.</p> <p>Guidato riesce a organizzare il proprio apprendimento.</p> <p>Esegue compiti semplici con alcune imprecisioni senza commettere errori sostanziali.</p> <p>Collabora e interagisce nel gruppo esprimendo il suo punto di vista.</p>	6	BASE
Superficiali e frammentarie	<p>La comprensione dei contenuti relativi ai diversi ambiti disciplinari è superficiale.</p> <p>Comunica i contenuti in modo approssimativo e non sempre corretto.</p> <p>Mostra difficoltà ad organizzare il proprio apprendimento.</p> <p>Esegue compiti semplici con alcune incertezze.</p> <p>Mostra difficoltà ad individuare semplici relazioni.</p> <p>Nell'interazione del gruppo svolge un ruolo marginale.</p>	5	
Frammentarie e gravemente lacunose	<p>Fatica a comprendere la sostanzialità dei messaggi.</p> <p>Comunica in modo inappropriato, confuso e disarticolato con gravi errori.</p> <p>L'organizzazione dell'apprendimento non è autonoma ed è priva di metodo.</p> <p>Pur guidato, esegue compiti semplici con gravi errori.</p> <p>Nell'interazione del gruppo, l'apporto è marginale se non nullo.</p>	4	BASE NON RAGGIUNTO
Nulle o quasi nulle	<p>Mostra gravi difficoltà a comprendere i diversi linguaggi.</p> <p>Comunica in modo confuso, disarticolato con gravi errori.</p> <p>L'organizzazione dell'apprendimento è inesistente.</p> <p>Non è in grado di eseguire compiti semplici.</p> <p>Nell'interazione di gruppo non apporta nessun contributo.</p>	3	

C. **COMPETENZE DI APPRENDIMENTO PERMANENTE (LIFELONG LEARNING)**

Le LINEE GUIDA PER IL PASSAGGIO AL NUOVO ORDINAMENTO (D.P.R. 15/03/2010, n.87, art.8, comma 6) e il quadro di riferimento europeo di competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione [2006/962/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente) prevedono otto competenze trasversali alle discipline.

Ciascuna disciplina rafforzerà una o più competenze, in accordo con la propria programmazione. Queste competenze chiave sono tutte interdipendenti e ogni volta l'accento è posto sul pensiero critico, la creatività, l'iniziativa, la capacità di risolvere problemi, la valutazione del rischio, la presa di decisioni e la gestione costruttiva delle emozioni.

1. **Comunicazione nella madrelingua:** è la capacità di esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) e di interagire adeguatamente e in modo creativo sul piano linguistico in un'intera gamma di contesti culturali e sociali.

2. **Comunicazione in lingue straniere:** oltre alle principali abilità richieste per la comunicazione nella madrelingua, richiede anche abilità quali la mediazione e la comprensione interculturale. Il livello di padronanza dipende da numerosi fattori e dalla capacità di ascoltare, parlare, leggere e scrivere.

3. **Competenza matematica e competenze di base in campo scientifico e tecnologico:** la competenza matematica è l'abilità di sviluppare e applicare il pensiero matematico per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane, ponendo l'accento sugli aspetti del processo, dell'attività e della conoscenza. Le competenze di base in campo scientifico e tecnologico riguardano la padronanza, l'uso e l'applicazione di conoscenze e metodologie che spiegano il mondo che ci circonda. Tali competenze comportano la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e la consapevolezza della responsabilità di ciascun cittadino.

4. **Competenza digitale:** consiste nel saper utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione (TSI) e richiede quindi abilità di base nelle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC), quali l'uso del computer per reperire, valutare, conservare, produrre e scambiare informazioni nonché per comunicare e partecipare a reti collaborative tramite internet.

5. **Imparare ad imparare:** è l'abilità di perseverare nell'apprendimento, di organizzare il proprio apprendimento sia a livello individuale che in gruppo, a seconda delle proprie necessità, e alla consapevolezza relativa a metodi e opportunità.

6. **Competenze sociali e civiche:** per competenze sociali si intendono competenze personali, interpersonali e interculturali e tutte le forme di comportamento che consentono alle persone di partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e lavorativa. La competenza sociale è collegata al benessere personale e sociale. È essenziale comprendere i codici di comportamento e le maniere nei diversi ambienti in cui le persone agiscono. La competenza civica e in particolare la conoscenza di concetti e strutture sociopolitici (democrazia, giustizia, uguaglianza, cittadinanza e diritti civili) dota le persone degli strumenti per impegnarsi a una partecipazione attiva e democratica.

7. **Senso di iniziativa e di imprenditorialità:** significa saper tradurre le idee in azione. In ciò rientrano la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi, come anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi. È una competenza che aiuta l'individuo ad avere consapevolezza del contesto in cui opera e a poter cogliere le opportunità che gli si offrono. È il punto di partenza per acquisire le abilità e le conoscenze più specifiche di cui hanno bisogno coloro che avviano o contribuiscono ad un'attività sociale o commerciale. Essa dovrebbe includere la consapevolezza dei valori etici e promuovere il buon governo.

8. **Consapevolezza ed espressione culturali:** implicano la consapevolezza dell'importanza dell'espressione creativa di idee, esperienze ed emozioni attraverso un'ampia varietà di mezzi di comunicazione, compresi la musica, le arti dello spettacolo, la letteratura e le arti visive.

D. CRITERI GENERALI PER LA VALUTAZIONE

Nel rispetto del principio di collegialità, previsto dalla normativa vigente, la valutazione finale scaturirà dall'attenta considerazione:

- dei livelli di partenza e dei percorsi individuali;
- dell'adeguato conseguimento degli obiettivi trasversali con la valutazione del comportamento;
- della progressione negli apprendimenti, rispetto ai livelli di partenza

La valutazione formativa (in itinere) e quella sommativa, pur mantenendo caratteri distinti, sono interdipendenti e la prima comunque informa la seconda.

E. STRUMENTI DI VERIFICA

- Interrogazione individuale frontale;
- elaborato scritto;
- relazione orale;
- applicazione di apprendimenti;
- lavori di gruppo;
- relazione scritta;
- prova strutturata e prova semistrutturata

F. ATTIVITÀ SIGNIFICATIVE (ORIENTAMENTO, PROGETTI, CONCORSI, VISITE GUIDATE; VIAGGIO DI ISTRUZIONE, FILM, SPETTACOLI TEATRALI, ECC.)

Gli allievi hanno partecipato, come gruppo classe o individualmente, alle seguenti attività/iniziative:

- 19.01.18 Ricevimento a Palazzo Re Enzo (BO) in occasione della visita del Ministro Fedeli
- 31.01.18 Convegno “Alimentazione e sport”
- 14-15.02.18 Open Day, orientamento presso l’Ateneo di Ferrara
- 02.02.18 Incontro con AVIS per attività di informazione sulla donazione di sangue
- 22.03.18 Open Day, orientamento presso l’Ateneo di Ferrara
- 27.02.18 Incontro con ADMO per attività di informazione sulla donazione di midollo osseo
- 12.03.18 Orientamento post diploma: presentazione di corsi post-diploma della Scuola di Arte Culinaria “Cordon bleu” di Firenze e della scuola Mixology Academy, accademia professionale per barman
- 27.03.18 Visita guidata a FICO
- 17.05.18 “Camminata del benessere”
- 23.05.18 Progetto “Il calcio a scuola”: incontro amichevole con la squadra giovanile della SPAL
- 24.05.18 Workshop in lingua inglese con personale esterno madrelingua, tenuto da Educo, ente riconosciuto dal MIUR
- Stage estivi dalla metà di giugno 2017 a fine agosto 2017

G: NUMERO E TIPOLOGIE DELLE PROVE SCRITTE

Simulazione della Prima Prova scritta.

Tipologia	Giorno	Disciplina coinvolta
A-B-C-D	4 maggio 2018	Italiano

Simulazioni della Terza prova scritta.

Tipologia	Giorno	Discipline coinvolte
------------------	---------------	-----------------------------

B/C	12 marzo 2018	DTA Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive Lingua Inglese Laboratorio Enogastronomico Settore Cucina Laboratorio Enogastronomico Settore Sala – Vendita
B/C	12 maggio 2018	DTA Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive Lingua Inglese Laboratorio Enogastronomico Settore Cucina Laboratorio Enogastronomico Settore Sala – Vendita

H. SCANSIONE MODULARE DEI PROGRAMMI CURRICOLARI DELLE SINGOLE DISCIPLINE DECLINATI IN COMPETENZE, CONOSCENZE, ABILITÀ, MODULI SVILUPPATI

Il C.d.C. ha sviluppato il curriculum di tutte le discipline per moduli, la cui scansione è contenuta nelle schede disciplinari individuali, a cui si rimanda alla lettera G.

1. DISCIPLINA: RELIGIONE		DOCENTE: MASIERO SIMONETTA	
Competenze	Conoscenze	Abilità/Capacità	Moduli sviluppati
Saper analizzare le istituzioni sociali di base secondo i parametri dell'etica cattolica, rilevando gli influssi che i diversi intendimenti ideologici determinano su di esse.	Conosce le differenze fra matrimonio civile e religioso. Conosce il valore del sacramento del matrimonio e il pensiero del Magistero della Chiesa su di esso.	Saper cogliere l'importanza dell'amore tra uomo e donna	Matrimonio

Saper analizzare in modo autonomo i contenuti.	Conosce a grandi linee l'evoluzione storica riguardo l'inseminazione artificiale nelle sue varie tipologie.	Saper cogliere l'importanza della vita umana, la quale deve essere rispettata e protetta in modo assoluto fin dal momento del concepimento.	Inseminazione artificiale
	Conosce a grandi linee le varie correnti contemporanee dell'ateismo. Conosce il pensiero sociale della Chiesa.	Saper comprendere che la scienza e la tecnica sono ordinate all'uomo, dal quale traggono origine e sviluppo	Ateismo
	Conosce varie forme di volontariato presenti nella società contemporanea.	Saper individuare la specificità della religione e dell'esperienza religiosa, distinguendo tra domanda e il senso della vita e risposta religiosa.	Il volontariato
	Conosce a grandi linee i diritti dell'uomo e la normativa vigente sull'obiezione di coscienza.	Saper cogliere l'importanza dell'amore verso il prossimo e saper individuare i valori che stanno alla base della morale cristiana.	L'obiezione di coscienza
Livello medio degli obiettivi disciplinari raggiunti dalla classe: La classe ha raggiunto un livello mediamente buono rispetto agli obiettivi e alle competenze proposte.			

2. DISCIPLINA: ITALIANO		DOCENTE: SERGIO CAMERANI	
COMPETENZE	CONOSCENZE	CAPACITÀ	MODULI SVILUPPATI
1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento. 2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	1. Conosce le tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.	1. Redigere testi utilizzando un linguaggio specifico. 2. Utilizza i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. 3. Saper redigere le tipologie testuali della prima prova.	Modulo n. 1 Produzione orale e scritta <ul style="list-style-type: none"> Le caratteristiche strutturali dei testi Lessico e sintassi La pianificazione del testo scritto e della esposizione orale Le caratteristiche "tecniche" relative al saggio breve, al riassunto, all'articolo di giornale, al tema di storia, all'analisi del testo letterario.

<p>1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</p> <p>2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Conosce il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>2. Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>3. Conosce significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Utilizza i linguaggi nella comunicazione in contesti professionali.</p> <p>2. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p>	<p>Modulo n. 2 Il verismo. Il Decadentismo tra Ottocento e Novecento.</p> <p>G. Verga: Rosso Malpelo.</p> <p>C. Baudelaire: Spleen, Corrispondenze.</p> <p>G. Pascoli: le innovazioni del codice poetico, Il Fanciullino, Digitale purpurea, L'assiuolo, Novembre, Il gelsomino notturno, Temporale, Lavandare, La mia sera.</p> <p>Le figure retoriche ed il fonosimbolismo.</p> <p>L'estetismo e G. D'Annunzio: La pioggia nel pineto. Andrea Sperelli e "Il piacere".</p>
<p>1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</p> <p>2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Utilizza i linguaggi nella comunicazione in contesti professionali.</p> <p>2. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p>	<p>Modulo n. 3 La crisi della civiltà del Novecento</p> <p>Il panorama europeo, cenni alla storia del pensiero, nichilismo e superomismo. Il romanzo psicologico.</p> <p>Lecture antologiche di brani di I. Svevo.</p> <p>"L'ultima sigaretta", "L'esplosione finale".</p> <p>L. Pirandello, l'umorismo ed il relativismo esistenziale: Il fu Mattia Pascal (trama), "Una vecchia..."; "La vita non conclude"; "Il treno ha fischiato"; "La sig.ra Frola e il sig. Ponza"</p> <p>La figura dell'intellettuale organico. "Per una nuova cultura". Il neorealismo.</p> <p>Calvino: La leggerezza (saggio) da "Lezioni americane". Le città invisibili, letture selezionate.</p> <p>G. Bassani, "Il giardino dei Finzi Contini" ed il romanzo della memoria: letture selezionate.</p> <p>James Joyce, "Eveline", da "Gente di Dublino".</p>

<p>1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</p> <p>2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Utilizza i linguaggi nella comunicazione in contesti professionali.</p> <p>2. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p>	<p>Modulo n. 4 le avanguardie : Futurismo e Crepuscolarismo</p> <p>Il Futurismo e F.T. Marinetti: Manifesto del Futurismo</p> <p>G. Gozzano e i segni del tempo: Totò Merumeni , La signorina Felicita, La piu' bella.</p>
---	---	--	--

3. DISCIPLINA: STORIA		DOCENTE: SERGIO CAMERANI	
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	MODULI SVILUPPATI
<p>1. Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>2. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.</p>	<p>1. Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>2. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p>	<p>1. Analizza problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>2. Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p>	<p>Mod. n. 1. L'ascesa della borghesia</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ La "Pace dei cento anni" e le sue istituzioni: mercato autoregolantesi, stato liberale, base aurea e sistema dell'equilibrio del potere. ❖ Il "Secolo breve" e la sua scansione: l'età delle catastrofi, l'età dell'oro e la frana. <p>La seconda Rivoluzione industriale</p>

<p>1. Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>2. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.</p>	<p>1. Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>2. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p>	<p>1. Analizza problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>2. Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p>	<p>Mod. n. 2. La dissoluzione dell'ordine europeo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le potenze mondiali tra 800 e 900 ▪ La prospettiva liberista ed il mercato autoregolantesi ▪ Le crisi di sovrapproduzione ▪ I mutamenti della vita quotidiana ▪ La Prima Guerra Mondiale
<p>1. Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>2. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.</p>	<p>1. Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>2. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p>	<p>1. Analizza problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>2. Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p>	<p>Mod. n. 3. Democrazie e regimi totalitari tra le due guerre</p> <ul style="list-style-type: none"> • La risposta degli Stati Uniti ai problemi del primo dopoguerra • L'Italia del dopoguerra, il biennio rosso • Il fascismo • Il nazismo <p>La Seconda Guerra Mondiale</p>
<p>1. Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>2. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.</p>	<p>1. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare l'industrializzazione, le violazioni e conquiste dei diritti fondamentali</p> <p>1. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare l'industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; nuovi soggetti e movimenti; stato sociale e sua crisi; globalizzazione.</p>	<p>1. Analizza problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>2. Effettua confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali.</p>	<p>Mod. n 4. Verso il nuovo millennio</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Il secondo dopoguerra in Italia e nel mondo ❖ La nascita della Repubblica, centrismo e centrosinistra ❖ Gli equilibri mondiali alla fine del 900 ❖ La terza rivoluzione industriale, gli anni '80 e la trasformazione degli anni '90 <p>I servizi, il commercio, le trasformazioni dello Welfare State nel corso della Terza Rivoluzione Industriale</p>

<p>1. Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo del territorio di appartenenza. 2. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.</p>	<p>1. Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI nel territorio di appartenenza. 2. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p>	<p>1. Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità nel territorio. 2. Analizza problematiche significative del periodo considerato in rapporto al contesto storico globale.</p>	<p>Mod. n. 5. Storia del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Le trasformazioni della idrografia nella Pianura Padana Orientale ❖ I rapporti di Ferrara con il suo fiume. ❖ Il paesaggio antropizzato ❖ La Grande bonificazione ferrarese e la nascita dell'industria saccarifera. L'Ente Delta Padano.
---	---	---	--

4. DISCIPLINA: MATEMATICA ROSSELLA		DOCENTE: MUSTO	
Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e, quando possibile, le potenzialità offerte da applicazioni 	<p>Disequazioni di primo e secondo grado, disequazioni fratte e sistemi di disequazioni, equazioni e rappresentazioni della retta e della parabola.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper risolvere disequazioni di 1° grado • Saper risolvere disequazioni di 2° grado • Saper risolvere sistemi di disequazioni • Saper risolvere disequazioni fratte • Saper rappresentare punti, rette e parabole nel piano cartesiano • Saper risolvere algebricamente e graficamente sistemi di 1° e 2° grado • Saper esporre nel linguaggio specifico. 	<p>MODULO 1:</p> <p>RIPASSO E RECUPERO DEI CONCETTI DI BASE</p>

<p>di tipo informatico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematizzare e risolvere situazioni problematiche coinvolgenti vari ambiti disciplinari • Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi • Acquisire rigore espositivo e formale. 	<p>Definizione di R. O., richiamo dei concetti di costi, ricavo e utile, analisi di semplici situazioni problematiche da risolvere con l'uso di modelli matematici con retta e parabola, analisi di semplici problemi di scelta in condizioni di certezza, analisi di problemi di scelta tra più alternative.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper rappresentare graficamente le varie funzioni di costo, ricavo e utile • Saper analizzare semplici situazioni con l'uso di grafici • Saper costruire il modello simbolico di risoluzione di semplici situazioni problematiche • Saper risolvere semplici problemi di costi, ricavo e utili con l'uso della retta e della parabola • Saper determinare il punto di equilibrio economico • Saper impostare e risolvere semplici problemi di scelta fra più alternative • Saper esporre nel linguaggio specifico. 	<p>MODULO 2: RICERCA OPERATIVA</p>
--	---	---	--

5. DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: GABRIELLA BRUSCHETTA

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
------------	------------	----------	-------------------

<p>Usare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>Redigere brevi relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>	<p>Aspetti comunicativi e socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguati ai contesti comunicativi, in particolare professionali.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.</p> <p>Tecniche d'uso di dizionari multimediali e in rete.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radiotelevisivi e filmati divulgativi su tematiche note.</p> <p>Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p>	<p>Dal libro di testo <i>"Cook Book Club Up"</i> Module 1: On the ground</p> <p>Module 2 : On the safe side</p> <p>Module 3: On the watch</p> <p>Da materiale fotocopiato: Una finestra sull'Europa: James Joyce <i>"The Dubliners"</i></p> <p><i>"Talking about my internships"</i></p> <p>The Application Letter e il colloquio di lavoro</p> <p>Dal sito <i>"Eures"</i> il portale del lavoro dell'Unione Europea: euro pass, il cv europeo</p>
--	---	---	--

<p>6. DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DOCENTE: LIZZI BARBARA</p>			
<p>Competenze</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Capacità</p>	<p>Moduli sviluppati</p>

<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.</p> <p>Tecniche di marketing turistico e web-marketing.</p> <p>Fasi e procedure di redazione di un business plan.</p> <p>Prodotti a chilometro zero.</p> <p>Abitudini alimentari ed economia del territorio.</p> <p>Normativa del settore.</p> <p>Norme e procedure per la rintracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</p> <p>Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>MODULO- IL TURISMO: IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>MODULO – LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <p>MODULO – LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E IL BUDGET</p> <p>MODULO – LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p>
--	--	---	---

7. DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: PANCALDI LEONARDO

COMPETENZE	CAPACITA'	CONOSCENZE	MODULI SVILUPPATI
Saper applicare i principi fondamentali nella programmazione di una dieta in condizioni fisiologiche. Saper applicare i principi di base in alcune dietoterapie. Saper interpretare correttamente i modelli alimentari più comuni. Saper distinguere le intolleranze alimentari dalle allergie.	Essere in grado di formulare le linee guida di un menu funzionale alle esigenze fisiologiche e patologiche. Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari e dei prodotti dietetici.	Il concetto di dieta. I LARN. I principi fondamentali nella pianificazione di un regime alimentare equilibrato e i fondamenti di una corretta alimentazione nell'età evolutiva, nell'adulto, nella terza età. Le principali tipologie dietetiche: il modello alimentare mediterraneo, il vegetarianismo. I fondamenti di dietoterapia nell'obesità, malattie cardiovascolari nelle dislipidemie, ipertensione, diabete mellito. Le allergie e le intolleranze alimentari. Le nuove tendenze di filiera: gli alimenti funzionali, fortificati, arricchiti, light. I prodotti dietetici. Cenni sugli OGM.	DIETETICA E DIETOTERAPIA
Saper valutare le principali cause di contaminazione chimica, fisica e biologica. Saper descrivere ed identificare gli agenti patogeni delle principali tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione. Saper illustrare le fasi del sistema di controllo HACCP. Saper individuare la "qualità totale" di un prodotto alimentare e il sistema di rintracciabilità. Saper distinguere i criteri di certificazione.	Essere in grado di prevenire e gestire i rischi di contaminazioni alimentari. Essere in grado di interpretare la normativa vigente e le modalità di attuazione di un piano di autocontrollo (HACCP).	La sicurezza alimentare Il Pacchetto Igiene. La Rintracciabilità. Il sistema di controllo HACCP. Le contaminazioni alimentari. Modalità di contaminazione. Caratteristiche fondamentali di virus e batteri. Le contaminazioni biologiche da virus e batteri. Le tossinfezioni e malattie trasmesse da alimenti: salmonellosi, febbre tifoide, botulismo, intossicazione stafilococcica, colera, listeriosi, epatite A, norwalk virus. La qualità degli alimenti. Le certificazioni di tipicità.	IGIENE DEGLI ALIMENTI
Saper riconoscere le motivazioni culturali e sociali delle scelte alimentari delle grandi religioni.	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni.	Prescrizioni alimentari nell'Ebraismo, nell'Islamismo e nel Cristianesimo.	CIBO E RELIGIONE

8. DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA BARBARA		DOCENTE: GRAZIANI	
Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati

<p>Sa interagire in contesti conosciuti adeguandosi alla situazione comunicativa anche in ambito settoriale.</p> <p>Sa utilizzare il lessico necessario ad una comunicazione anche a carattere professionale, in contesti noti</p> <p>Sa comprendere,organizzare e redigere materiali attinenti il settore ristorativo</p> <p>Sa utilizzare i dizionari cartacei e multimediali</p> <p>Competenze procedurali e multimediali</p> <p>E' in grado di utilizzare trasversalmente le informazioni acquisite nelle varie discipline cogliendo i nessi concettuali comuni in un'ottica dell'unitarietà dei saperi, facendo ricorso anche a strumenti multimediali</p>	<p>Conosce strategie di base per l'esposizione orale e per l'interazione in contesti familiari di studio e lavoro relativi al settore ristorativo.</p> <p>Conosce modalità di produzione di semplici testi comunicativi scritti ed orali adeguati al contesto, agli obiettivi fissati, utilizzando di supporto, all'occorrenza, anche strumenti multimediali e di fruizione in rete.</p> <p>Conosce strategie di base per la comprensione globale e selettiva di testi a carattere settoriale e generale.</p> <p>Conosce lessico e fraseologia fondamentale di settore convenzionale e codificato da organismi internazionali.</p> <p>Conosce le modalità basilari della traduzione di testi di settore.</p> <p>Conosce le tematiche fondamentali e i contesti socioculturali degli argomenti trattati</p>	<p><u>Comprensione orale</u> E' in grado di comprendere un messaggio anche a carattere professionale cogliendone il significato globale e gli elementi specifici. <u>Espressione orale</u> Sa utilizzare ai fini comunicativi le funzioni e le strutture analizzate. Utilizza lessico di riferimento settoriale</p> <p><u>Comprensione scritta</u> E' in grado di comprendere un testo "autentico" non complesso, anche a carattere professionale ottenendo informazioni globali e specifiche, inferendo dal contesto dati e nessi non esplicitati</p> <p><u>Espressione scritta</u> E' in grado di produrre anche in ambito professionale semplici messaggi coesi e coerenti adeguati al contesto nel rispetto delle consegne date. E' in grado di utilizzare lessico di settore,nonché di trasporre da e nella lingua Inglese brevi testi scritti in ambito settoriale</p>	<p>Modulo 1 Berlin Die Geschichte Deutschlands von 1945 bis 1989 Berliner Sehenswuerdigkeiten</p> <p>Modulo 2 Allergien und Intoleranzen Das Cafè Der Espresso</p> <p>Modulo 3 Der Wein Weinsorten Weine beschreiben</p> <p>Modulo 4 Typische deutsche Gerichte Typische italienische Gerichte</p> <p>Modulo 5 Rund um die Arbeitswelt Das Praktikum Berufliche Kontakte</p>
--	--	--	---

<p>9. DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore CUCINA DOCENTE: GRECO DONATO</p>			
<p>COMPETENZE</p>	<p>CONOSCENZE</p>	<p>CAPACITA'</p>	<p>MODULI SVILUPPATI</p>

<p>Utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti legate alla sicurezza dei prodotti usati.</p> <p>Usare gli alimenti e le bevande in modo adeguato sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastro-nomico.</p> <p>Individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Caratteristiche dei prodotti del territorio.</p> <p>Tecniche di Catering e Banqueting.</p> <p>Sistema HACCP.</p> <p>Tipologie di intolleranze alimentari.</p> <p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi sviluppando eventi di catering e banqueting.</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi e realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>La cucina del territorio con realizzazione di piatti tipici tradizionali e rivisitati, cucina regionale, cucina nazionale e internazionale.</p> <p>La classificazione delle aziende ristorative. Ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>L'evoluzione delle abitudini alimentari.</p> <p>Lo street food. Attività laboratoriale.</p> <p>Scheda tecnica dei piatti, compilazione e pianificazione.</p> <p>I marchi di qualità: IGP, DOP, STG, BIOLOGICO, OGM, CHILOMETRI ZERO, LA QUALITA' ALIMENTARE.</p> <p>Le risorse umane. L'azienda alberghiera e ristorativa, figure organizzative, organigramma, la centralità del cliente, lo staff management, la gestione delle risorse umane, il contratto (CCNL) e contratti atipici.</p> <p>Il menu: struttura e funzioni. Cenni storici, la struttura del menu, i diversi tipi di menu, le regole per pianificare il menu, il target, dall'azienda ai mercati, la progettazione del menu, le diverse tipologie di consumo.</p>
--	---	--	---

			<p>Gli stili di cucina: cucina tradizionale, molecolare, destrutturata, vegana, vegetariana, nouvelle cuisine, etnica, creativa.</p> <p>In fase di svolgimento. Il Catering: definizione e tipologie di servizio, soggetti coinvolti, ristorazione collettiva e catering privato, il trasporto dei pasti, i buoni pasto.</p> <p>In fase di svolgimento. Il Banqueting: definizione, le diverse tipologie di banqueting, il banqueting manager, come organizzare un evento, il contratto, la scheda evento.</p>
--	--	--	--

10. DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA settore SALA E VENDITA DOCENTE: BORGONZONI ELISA			
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	ARGOMENTI

<p>* Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.</p> <p>* Software del settore turistico-ristorativo</p> <p>* Enografia nazionale ed internazionale.</p> <p>* Principi di analisi sensoriale dei vini.</p> <p>* La cucina di sala.</p> <p>* Lessico e fraseologia di settore.</p> <p>* Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>	<p>* Conoscere le modalità di gestione di un'azienda turistico-ristorativa.</p> <p>* Conoscere le diverse attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <p>* Conoscere le principali funzionalità di un software gestionale.</p> <p>* Conoscere i principali vini regionali italiani.</p> <p>* Conoscere i metodi di produzione dello spumante e dello champagne.</p> <p>* Conoscere la terminologia per la degustazione del vino. * Conoscere le tecniche per la preparazione di piatti alla lampada.</p> <p>* Saper utilizzare la micro lingua di settore (anche in lingua straniera).</p> <p>* Saper operare nel rispetto delle normative.</p>	<p>* Gli aspetti tecnici e gestionali della carta delle vivande e del menu.</p> <p>* Le caratteristiche generali della carta dei vini. * La carta esposta. * La gestione degli acquisti. * Costi e prezzi nella ristorazione. Il food cost. * L'organizzazione di un banchetto.</p> <p>* La gestione informatizzata dell'azienda.</p> <p>* L'enologia regionale. * Lo spumante italiano. Le principali fasi di produzione dei metodi: Classico, Charmat, Artificiale. * Lo Champagne. Le tipologie riportate in etichetta. Le bottiglie in commercio: tipo/contenuto. * Esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo (scheda AIS).</p> <p>* La temperatura di servizio del vino e la relativa influenza sulla percezione di profumi e sapori. L'abbinamento cibo-vino: per contrasto, per armonia. * “La professionalità” della cucina di sala; gli strumenti di lavoro; la linea di servizio; le tecniche per flambare.</p> <p>* La micro lingua di settore come tecnica di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e del coordinamento in brigata.</p> <p>* Igiene e sicurezza nell'ambiente di lavoro.</p>	<p>*MODULO 1: Menu, carta delle vivande, carta dei vini.</p> <p>*MODULO 2: La gestione degli acquisti, costi e prezzi nella ristorazione ed il Food Cost.</p> <p>*MODULO 3: la gestione informatizzata dell'azienda.</p> <p>*MODULO 4: l'organizzazione di un banchetto.</p> <p>*MODULO 5: L'enologia regionale, nazionale ed internazionale, degustazione ed abbinamento cibo-vino.</p> <p>*MODULO 6: lo Champagne, lo Spumante ed i metodi di produzione.</p> <p>*MODULO 7: La cucina di sala.</p> <p>*MODULO 8: igiene e sicurezza.</p>
---	--	---	--

11. DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE	DOCENTE: RUBINUCCI NICOLETTA
--	-------------------------------------

COMPETENZE	CONOSCENZE	CAPACITA'	MODULI SVILUPPATI
<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi autovalutare attraverso tests. - Saper mantenere il proprio stato di efficienza fisica, individuare esercitazioni che sviluppino le diverse capacità condizionali e coordinative. - Saper svolgere attività ed esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, ritmo, o in situazioni spazio-temporali diversificate. - Saper svolgere assistenza diretta ed indiretta relativa all'attività svolta. - Saper applicare il regolamento attraverso l'arbitraggio. - Sapersi relazionare in attività finalizzate ad obiettivi comuni al gruppo, dimostrando di: <ul style="list-style-type: none"> * partecipare attivamente e collaborare ad iniziative ed al dialogo educativo, coinvolgendo anche i compagni in situazioni sportive e giochi di squadra. * organizzare il proprio tempo per gestire e rispettare gli impegni presi. - Saper gestire una partita, dimostrando di: <ul style="list-style-type: none"> * saper i vari ruoli; * saper rapportarsi con i compagni; * saper compiere i gesti delle specialità trattate in modo sempre più corretto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza e consapevolezza dell'esercizio fisico come strumento di benessere e di conoscenza del proprio stato di forma e di efficienza attraverso i principi dell'allenamento, in merito al potenziamento fisiologico generale. - Conoscenza sempre più approfondita dei fondamentali individuali e di squadra, dei sistemi di gioco difensivi ed offensivi e del regolamento. - Capacità di corretta esecuzione dei gesti tecnici. - Capacità di osservazione e misurazione degli aspetti tattici al fine di saper analizzare e controllare situazioni, trovando soluzioni adeguate. - Conoscenza sempre più approfondita dei fondamentali individuali e di squadra, dei sistemi di gioco difensivi ed offensivi e del regolamento. - Capacità di corretta esecuzione dei gesti tecnici. - Capacità di osservazione e misurazione degli aspetti tattici al fine di saper analizzare e controllare situazioni, trovando soluzioni adeguate. - Conoscenze tecniche e di giuria delle specialità dell'atletica leggera, quali la corsa ad ostacoli, il salto in alto, il getto del peso, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi autovalutare attraverso tests. - Saper mantenere il proprio stato di efficienza fisica, individuare esercitazioni che sviluppino le diverse capacità condizionali e coordinative. - Saper applicare il regolamento attraverso l'arbitraggio. - Sapersi relazionare in attività finalizzate ad obiettivi comuni al gruppo, dimostrando di: <ul style="list-style-type: none"> * partecipare attivamente e collaborare ad iniziative ed al dialogo educativo, coinvolgendo anche i compagni in situazioni sportive e giochi di squadra; * organizzare il proprio tempo per gestire e rispettare gli impegni presi. - Saper gestire una partita di mostrando di: <ul style="list-style-type: none"> * saper i vari ruoli; * saper rapportarsi con i compagni; * sapere utilizzare le capacità psicomotorie per interagire in modo cooperativo e/o oppositivo. - Saper compiere i gesti delle specialità trattate in modo sempre più corretto. 	<p>Capacità aerobica.</p> <p>Potenziamento atletico e fisiologico.</p> <p>Pallavolo: fondamentali di squadra; accenni del regolamento.</p> <p>Pallacanestro: fondamentali di squadra; accenni del regolamento.</p> <p>Calcetto: tecnica individuale con la palla; regole di gioco; tecnica calcetto misto.</p> <p>Atletica leggera: le varie specialità (teoria).</p>

I: PROGRAMMI CURRICOLARI (Allegato F)

4 – ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

L'alternanza scuola-lavoro, istituita tramite L. 53/2003 e Decreto Legislativo n. 77 del 15 aprile 2005 e ridefinita dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107, rappresenta una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- ❖ Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali.
- ❖ Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali.
- ❖ Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.
- ❖ Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società.
- ❖ Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

I tirocini curricolari in azienda sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile e possono essere svolti con modalità differenti, anche in momenti diversi da quelli previsti dal calendario delle lezioni.

Il progetto di Alternanza Scuola-Lavoro della durata complessiva di almeno 400 ore, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, si realizza attraverso:

- ❖ 16 ore di formazione in aula per ciascuna classe terza che prevede la formazione per prevenzioni agli infortuni e H.A.C.C.P.
- ❖ Tirocinio curricolare presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico

così suddivise: classi terze alberghiero 120 ore, classi quarte alberghiero 160 ore, classi quinte alberghiero 120 ore.

- ❖ La valutazione delle attività di alternanza scuola-lavoro avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, tenendo conto dei seguenti criteri:
 - Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto
 - Relazione finale di alternanza
 - Attestato di alternanza scuola-lavoro

Si sottolinea, inoltre, che l'Istituto ha organizzato attività di esercitazione speciale aperte alle eccellenze della classe che hanno partecipato volontariamente.

Fanno parte integrante del Documento del 15 Maggio della classe 5^A i seguenti Allegati:

- ALLEGATO A. Griglie di Valutazione. I Prova Scritta. II Prova Scritta. III Prova Scritta. Colloquio
- ALLEGATO B. Modelli di Simulazione di Terza Prova
- ALLEGATO C. Relazione alunno DSA 1 con indicazioni alla Commissione d'Esame e PDP
Relazione alunno DSA 2 con indicazioni alla Commissione d'Esame e PDP
- ALLEGATO D. Relazione alunno DA con indicazioni alla Commissione d'Esame e PEI
- ALLEGATO E. Schede attribuzione credito.
- ALLEGATO F. Programmi delle discipline

I Componenti del Consiglio di Classe 5^A

Discipline	Docenti	Firme
Religione	Masiero Simonetta	

Lingua e Letteratura Italiana - Storia	Camerani Sergio	
Lingua Inglese	Bruschetta Gabriella	
Lingua Tedesca	Graziani Barbara	
Matematica	Musto Rossella	
D.T.A. Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Lizzi Barbara	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Pancaldi Leonardo	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Cucina	Greco Donato	
Laboratorio dei servizi Enogastronomici settore Sala/Vendita	Borgonzoni Elisa Rubinucci Nicoletta	
Scienze Motorie e Sportive		
Sostegno	Ziotti Manuela	

I Rappresentanti di classe

Studenti	Firme
Ghetti Luca	
Stella Gabriele	

Il Presidente del Consiglio di Classe

La Dirigente Scolastica

Dott.ssa Roberta Monti