

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “ORIO VERGANI” – Ferrara

Polo Scolastico Agroalimentare Estense
Vergani Navarra



ORIO VERGANI
IPSSAR



c.f. 01880150386 – FEIS011004

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

IPSSAR “Orio Verga – 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

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



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Anno Scolastico 2017/2018

**DOCUMENTO del 15 MAGGIO
DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5[^] B**

**“Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera”
articolazione
“Enogastronomia”
(art. 5, DPR 323/98)**

Data: 15/05/2018

I. Presentazione dell'Istituto

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 diventarne 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”

CARATTERI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO

Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera . *(dal Regolamento di riordino degli Istituti 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

II. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 5[^] B

1 – COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	DISCIPLINE
Bortolotti M.R.	RELIGIONE
Piagentini A.	LINGUA e LETTERATURA ITALIANA
Piagentni A.	STORIA
Bruschetta G.	1° LINGUA: INGLESE
Todaro M.	2° LINGUA: FRANCESE
Cervi V.	MATEMATICA
Poni V.	DTA - DIRITTO e TECNICA AMMINISTRATIVA della STRUTTURA RICETTIVA
Testa M.R.	SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Martini E.	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA
Farinelli L.	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore SALA/VENDITA
Baraldi M.	SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE
Castellani G.	SOSTEGNO

2 – COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E PROVENIENZA DEGLI ALUNNI

Al termine dell'anno scolastico, la classe 5[^] B risulta composta da 18 allievi: 7 femmine e 11 maschi, tutti provenienti dalla 4[^] B. Fra questi alunni, solamente sei abitano a Ferrara, la maggioranza proviene dalle zone periferiche della nostra provincia, alcuni da territori extraprovinciali, quali il rodigino, il bolognese e il modenese.

Gli studenti dell'attuale 5[^] B hanno frequentato insieme, e nella stessa sezione, tutte le classi dalla terza, ad eccezione di tre alunni che sono stati inseriti in quarta. Tutti hanno scelto come seconda lingua straniera Francese.

Dalla classe quarta la composizione del consiglio di classe ha consentito una continuità didattica degli insegnanti.

Il clima relazionale è stato sereno, improntato al rispetto reciproco anche se qualche allievo si è distinto per un atteggiamento vivace e talvolta poco educato.

La partecipazione per taluni è stata a volte a fasi alterne a seconda delle discipline e, nel complesso, non tanto collaborativa, quanto sarebbe stato auspicabile in questo anno terminale. Dopo il primo quadrimestre l'attenzione e la concentrazione sono lievemente migliorate, ciò ha reso possibile un lavoro più costruttivo, specialmente con quel gruppo di allievi che ha sempre dimostrato interesse, impegno, serietà e costanza.

I docenti hanno operato con unità d'intenti per fare acquisire agli alunni un metodo di studio corretto e rigoroso, potenziare le loro capacità di analisi, di sintesi e di espressione e per favorire, negli elementi migliori, una rielaborazione personale dei contenuti; hanno utilizzato, nelle varie discipline, le metodologie e gli strumenti ritenuti più idonei, affiancando alle lezioni frontali, le lezioni interattive.

I programmi sono stati svolti in modo sostanzialmente regolare e completo.

La partecipazione degli alunni alle attività proposte ha evidenziato riscontri positivi, soprattutto negli incontri con esperti esterni. A livello professionale, i ragazzi coinvolti in attività di settore, hanno sempre dimostrato interesse, partecipazione attiva e in alcuni casi propositiva.

Al termine dell'a.s. si delinea una fisionomia del gruppo classe che rispecchia quella emersa lungo tutto l'arco dei precedenti anni. Il profitto appare diversificato in base alle prestazioni dei singoli studenti. Alcuni presentano una preparazione appena sufficiente, per scarso impegno sia scolastico che domestico, fragilità e incertezze di ordine logico e linguistico; in altri il profitto è sufficiente però l'impegno deve essere stimolato, così come l'interesse e la partecipazione. Alcuni elementi si distinguono per impegno, capacità, interesse e partecipazione positiva al dialogo educativo, raggiungendo soddisfacenti livelli complessivi di preparazione. Infine pochi studenti hanno evidenziato il possesso di ottime doti di intuizione e di giudizio, uniti a capacità di rielaborazione e di autonomia nello studio distinguendosi per tutto il corso dell'a.s.

La frequenza nel complesso è stata abbastanza regolare, anche se per alcuni emerge una frequenza irregolare caratterizzata da entrate posticipate, uscite anticipate e numerose assenze. Gli allievi sono stati sollecitati individualmente stimolando il loro senso di maturità e di responsabilità. In situazioni particolari, riguardanti comunque non l'intera classe, ma il singolo studente, sono stati coinvolti i familiari che hanno risposto positivamente, dando la loro disponibilità a collaborare con i docenti.

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 del 13 ottobre 2017 e previsto dal P.O.F., per la classe V[^] B 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 ledere 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.	<p>Comprende, rappresenta ed elabora in modo personale e critico le conoscenze acquisite.</p> <p>Comunica in modo sicuro, efficace, articolato proponendo e sostenendo le proprie opinioni.</p> <p>Organizza il proprio apprendimento utilizzando varie fonti d'informazione, cogliendo relazioni complesse.</p> <p>Esegue e risolve problemi in situazioni anche non note.</p> <p>Interagisce con il gruppo contribuendo con il suo apporto all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.</p>	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	BASE NON RAGGIUNTO
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	

Nulle o quasi nulle	Mostra gravi difficoltà a comprendere i diversi linguaggi. Comunica in modo confuso, disarticolato con gravi errori. L'organizzazione dell'apprendimento è inesistente. Non è in grado di eseguire compiti semplici. Nell'interazione di gruppo non apporta nessun contributo.	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.

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.

Strumenti di verifica

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

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

Gli studenti hanno partecipato alle attività organizzate dall'Istituto nell'ambito del progetto Alternanza Scuola-Lavoro dal 4 al 24 settembre 2017. Questa esperienza si è rivelata importante per la formazione degli allievi in quanto ha permesso loro di prendere contatto con la realtà lavorativa e di misurare le proprie capacità ed attitudini in un contesto professionale.

Gli allievi hanno inoltre partecipato come gruppo classe o individualmente alle seguenti attività/progetti:

Com. 0115

17 ottobre 2017 presso la sede IIS Vergani alle ore 11.25 partecipazione alla conferenza stampa per serata 23/10 presentazione del libro "Le uve del Fortana", alla presenza della Dott.ssa Roberta Monti e delle cariche rappresentative AIS, AMIRA

Com. 289

8 novembre 2017 presso il Teatro Nuovo: La Compagnia teatrale francese "France Théâtre": lo spettacolo "Saint Germain des Prés" in lingua originale

Com.

Dal 13 al 18 novembre 2017: Competizione AEHT ad Ostenda (1 alunna)

Com. 385

25 novembre: Celebrazioni degli eccidi di novembre presso il Museo del Risorgimento e Resistenza di Ferrara

Com. 387

Open day 26 novembre 2017

Com.

Dal 2 al 7 dicembre 2017 Christmas in Europe a Fatima (Portogallo)

Com. 655

31 gennaio 2018 Convegno Alimentazione e Sport: intervento di esperti del settore: Prof. E. Canducci (Nutrizionista), Dott. R. Pazzi (Facoltà di Scienze Motorie), Dott.ssa M. Antolovich (Psicologa dello Sport) Maggio: Camminata del benessere

Com.695

5 febbraio 2018 Incontro AVIS

19/02 alcuni a. si sono presentati presso SIMT sede AVIS Ferrara per sottoporsi ai previsti accertamenti clinici per la definizione della idoneità alla donazione di sangue.

Com. 698

27 febbraio 2018 Incontro ADMO

Com.

23 febbraio 2018-02-26 Conferenza sulle Foibe

Com. 822

7 marzo 2018: L'orrore delle pulizie etniche nel racconto di Azra Nuhefendi

Incontro nel salone della Sede Centrale con la giornalista Azra Nuhefendic, testimone delle pulizie etniche avvenute in Bosnia negli anni '90, che dialoga con la dott.ssa Anna Quarzi e con l'Assessore alla Cultura del Comune di Ferrara Massimo Maisto.

Com. 1000

20 marzo 2018 presso la sala Estense partecipazione allo spettacolo "Da Falcone a Borsellino... i 57 giorni che hanno sconvolto l'Italia", articolato in due momenti: la messinscena e il confronto con gli studenti.

Com. 1114

27 marzo 2018 visita a FICO- Bologna

Com. interna

Dall'11 al 14 aprile 2018 Evento RE.NA.I.A

Com.1229

14-15 e 16 Aprile 2018: Il "Progetto Storione": Polesine Parmense Antica Corte Pallavicina

Com. 1324

2 maggio Incontro con il prof. Brandolini dal titolo "Conoscere il cibo: Alimenti nutraceutici e funzionali"

Com. 1330

Prove per la certificazione PET

E: SCANSIONE MODULARE DEI PROGRAMMI CURRICOLARI

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.

F: NUMERO E TIPOLOGIE DELLE PROVE SCRITTE

Simulazione della Prima Prova scritta.

Tipologia	Giorno	Disciplina coinvolta
A-B-C-D	4 maggio 2018 (1 [^] ,2,3 [^] ,4 [^] ,5 [^] ,6 [^] ora)	Italiano

Simulazioni della Terza prova scritta.

Tipologia	Giorno	Discipline coinvolte
B/C	12 marzo 2018 (1 [^] ,2 [^] ,3 [^] ora)	DTA Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive Lingua Inglese Laboratorio Enogastronomico Settore Cucina Matematica
B/C	17 maggio 2018 (1 [^] ,2 [^] , 3 [^] ora)	DTA Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive Lingua Inglese Laboratorio Enogastronomico Settore Sala-Vendita Lingua Francese

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

1. DISCIPLINA: RELIGIONE DOCENTE: BORTOLOTTI M.RITA Classe 5 [^] B			
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	MODULI SVILUPPATI
Sviluppa un maturo senso critico, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.	Conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.	<p>Sa porsi di fronte alla realtà riuscendo ad interpretarla per formulare giudizi autonomi ed operare scelte sul piano umano, sociale ed etico</p> <p>Sa cogliere la portata di senso dei valori proposti dalla religione cattolica in ordine alla dignità della persona umana e ai diritti umani</p> <p>Sapersi confrontare con i documenti autentici della fede cattolica</p>	<p>MODULO : Una società fondata sui valori cristiani</p> <p>1.</p> <p>La pace</p> <p>2.</p> <p>Giustizia, carità e solidarietà</p> <p>3.</p> <p>Un'economia per l'uomo</p>
Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.	<p>Riconosce il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.</p> <p>Conosce la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia.</p>	<p>Formula domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.</p> <p>Motiva, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con al visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</p> <p>Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.</p> <p>Si sa confrontare con i documenti autentici della fede cattolica</p>	<p>MODULO : <u>Le relazioni: innamoramento e amore</u></p> <p>1.</p> <p>L'amore tra uomo e donna nel progetto di Dio: il matrimonio</p> <p>2.</p> <p>La donna nella riflessione contemporanea e nel Magistero</p>

<p>Sa rielaborare le principali critiche rivolte alla religione.</p>	<p>Conosce le principali critiche rivolte alla religione</p> <p>Riconosce che fede e scienza fanno riferimento a diversi piani di significato</p>	<p>Si sa confrontare con diversi piani di significato</p> <p>Sa esprimere percezioni, sentimenti e opinioni senza temere il giudizio degli altri</p> <p>Sa sviluppare capacità di sospensione del giudizio nei confronti di posizioni diverse o contrarie.</p>	<p>MODULO : <i>l'uomo e la ricerca della verità</i></p> <p>1.</p> <p>Le critiche alla religione: Schopenhauer, Marx, Nietzsche, Freud</p> <p>2.</p> <p>Rapporto Fede-scienza</p> <p>3</p> <p>La verità secondo il Magistero della Chiesa.</p>
--	---	--	---

2. DISCIPLINA: ITALIANO DOCENTE: Antonella Piagentini Classe 5[^] B			
Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<p>1. Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</p> <p>2. Utilizza procedure e strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>3. Redige relazioni tecniche e documenta 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 dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p>	<p>Modulo 1. Storico – culturale. Dal Naturalismo al Decadentismo.</p> <p>U.1. Le coordinate storiche: dall'Unità d'Italia all'età giolittiana.</p> <p>U.2. Tra Positivismo e Decadentismo.</p> <p>U.3. La narrativa. Giovanni Verga.</p> <p>U.4. La poesia del Decadentismo in Francia.</p> <p>U.5. Il romanzo del Decadentismo.</p>
<p>1. Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</p> <p>2. Utilizza procedure e strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>3. Redige relazioni tecniche e documenta 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. Identifica relazioni tra gli autori della tradizione italiana.</p> <p>2. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p>	<p>Modulo 2. Incontro con l'autore. Due poeti a confronto: Gabriele d'Annunzio e Giovanni Pascoli.</p> <p>U. 1. Gabriele d'Annunzio.</p> <p>U. 2. Giovanni Pascoli.</p>

<p>1. Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</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>LINGUA</p> <p>1. Utilizza i linguaggi nella comunicazione in contesti professionali.</p>	<p>Modulo 3. Storico – culturale. Dalle avanguardie storico – culturali alla poesia del Novecento.</p> <p>U.1. Le coordinate storiche: dall'Italia giolittiana alla Seconda guerra mondiale.</p> <p>U.2. L'età dell'irrazionalismo.</p> <p>U.3. Il Futurismo</p>
<p>2. Utilizza procedure e strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>3. Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</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>2. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p>	<p>U.4. I crepuscolari.</p> <p>U.5. Giuseppe Ungaretti</p> <p>U.6. Salvatore Quasimodo e l'Ermetismo.</p> <p>U.7. Umberto Saba.</p> <p>U.8. Eugenio Montale.</p>
<p>1. Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</p> <p>2. Utilizza procedure e strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>3. Redige relazioni tecniche e documenta 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 di un autore fondamentale che caratterizzano l'identità culturale nazionale.</p>	<p>LINGUA.</p> <p>1. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Identifica relazioni tra gli autori della tradizione italiana.</p>	<p>Modulo 4. Incontro con un'opera. <i>Ossi di seppia</i> di Eugenio Montale.</p> <p>U.1. <i>Ossi di seppia</i>.</p>

<p>1. Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</p> <p>2. Utilizza procedure e strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>3. Redige relazioni tecniche e documenta 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 testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Identifica relazioni tra gli autori della tradizione italiana.</p>	<p>Modulo 5. Incontro con il genere. L'evoluzione del romanzo nel Novecento.</p> <p>U.1. Il nuovo romanzo. U.2. Luigi Pirandello. U.3. Italo Svevo. U.4. Neorealismo e dintorni. U.5. La narrativa post – neorealistica. U.6. Le nuove vie del romanzo nel secondo Novecento.</p>
<p>1. Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</p> <p>2. Utilizza procedure e strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>3. Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>1. Conosce le tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p>	<p>1. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>2. Utilizza i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.</p>	<p>Modulo 6. Educazione Linguistica. Usi tecnici della lingua.</p> <p>U.1. Guida alla prova scritta dell'Esame di Stato. Le quattro tipologie della prima prova.</p>

3. DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: Antonella Piagentini		Classe 5[^] B	
Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<p>Individua le connessioni tra economia, tecnologia e storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche.</p> <p>Conosce e collega i fatti storici ai contesti globali e locali in un costante rimando sia al territorio che allo scenario internazionale.</p> <p>Approfondisce i nessi tra il passato e il presente.</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il XXI secolo in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e del mondo attuale quali in particolare l'industrializzazione e società post-industriali; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; stato sociale e sua crisi; globalizzazione.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui centri produttivi sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p> <p>Radici storiche della costituzione italiana e dibattito sulla costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali europee e nazionali.</p>	<p>Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Analizza le problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Riconosce le relazioni fra la dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze e mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.</p> <p>Esprime osservazioni personali sulle carte costituzionali e istituzioni europee e nazionali.</p>	<p>Modulo 1. Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento. U.1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento. U.2. La Prima guerra mondiale. U.3. La rivoluzione russa.</p> <p>Modulo 2. La crisi della civiltà europea. U.1. Il fascismo. U.2. La crisi del '29 e il New Deal. U.3. Il regime nazista. U.4. La seconda guerra mondiale.</p> <p>Modulo 3. Il mondo diviso. U.1. La guerra fredda. U.2. La decolonizzazione. Sintesi. U.3. L'età dell'oro. U.4. L'Italia repubblicana.</p> <p>Modulo 4. La società contemporanea U.1. Dagli anni '70 agli anni '90. Sintesi. U.2. La civiltà del mondo globale. U.3. Le organizzazioni internazionali.</p>

4. DISCIPLINA: INGLESE DOCENTE: GABRIELLA BRUSCHETTA CLASSE:5 ^B

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>"</p> <p>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: "Talking about my internships"</p> <p>The Application Letter e il colloquio di lavoro</p> <p>Dal sito "Eures" il portale del lavoro dell'Unione Europea: euro pass, il cv europeo</p> <p>Modulo digitale Classe 2.0 "Future foods: what will we be eating in the future?"</p>

COMPETENZE	CONOSCENZE	CAPACITA'	Moduli sviluppati
<p>Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</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>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</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>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici e/o turistici.</p> <p>- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>- Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>- Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>- Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento ai servizi enogastronomici.</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>- Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi e tecnici di settore.</p> <p>- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi -</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali riguardanti la ristorazione.</p> <p>- Utilizzare il lessico del settore dei servizi alberghieri.</p>	<p>Modulo 1: L'organisation de la restauration</p> <p>Modulo 2 : Santé et Sécurité</p> <p>Modulo 3 : Les Banquets.</p> <p>Modulo 4 : France Théâtre « Saint Germain des Prés »</p> <p>Modulo 5 : Alimentation et Santé</p> <p>Modulo 5 : Le vin en France</p> <p>Modulo 6 : Baudelaire et le thème du vin</p> <p>Modulo 8 : Le cinéma</p>

6. DISCIPLINA: MATEMATICA		DOCENTE: Valentina CERVI	Classe: 5 ^A B
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	MODULI SVILUPPATI
<p>1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>2. 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 di tipo informatico</p> <p>3. Matematizzare e risolvere situazioni problematiche coinvolgenti vari ambiti disciplinari</p>	<p>Nozioni di base dello studio di funzione: dominio, grafico, positività, parità, crescita, decrescenza, intersezioni con gli assi, limitatezza, limiti finiti e infiniti, concetto intuitivo di continuità.</p> <p>Individuazione dei limiti di una funzione tramite la lettura del grafico, ricerca dei limiti delle principali funzioni note; limiti delle funzioni razionali intere e fratte, Punti di massimo e di minimo relativi e assoluti</p> <p>Definizione di asintoto e individuazione dal grafico della funzione degli eventuali asintoti verticali, orizzontali, con le loro equazioni .</p> <p>Lettura del grafico di una funzione razionale, costruzione del grafico di semplici funzioni algebriche</p>	<p>Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche anche con l'uso di disequazioni</p> <p>Saper riconoscere, rappresentare e analizzare i grafici delle principali funzioni incontrate nei precedenti anni scolastici</p> <p>Saper analizzare e leggere i grafici delle funzioni algebriche evidenziando i punti significativi</p> <p>Saper ricostruire il grafico di una funzione, conoscendone le caratteristiche</p> <p>Saper esporre nel linguaggio specifico</p>	<p><u>Modulo 4:</u> <u>Studio di funzione</u></p>
<p>4. Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi</p> <p>5. Acquisire rigore espositivo e formale</p>	<p>Nozioni generali sulla statistica.</p> <p>Le fasi di una indagine statistica. Caratteri e modalità e loro rilevazione. I tipi di grafico.</p> <p>Frequenze assolute e relative. Media aritmetica semplice e ponderata. Moda e mediana.</p>	<p>Saper descrivere ed analizzare dati e informazioni su fenomeni oggettivi</p> <p>Saper interpretare e rappresentare dati sotto forma di tabelle e di grafici</p> <p>Saper elaborare le informazioni raccolte, utilizzando le principali funzioni statistiche</p> <p>Saper esporre nel linguaggio specifico</p>	<p><u>Modulo 5: Statistica</u></p>

7. DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**DOCENTE: PONI VALENTINA****Classe 5 B**

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<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 di settore.</p> <p>Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore.</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>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.</p>	<p>MODULO IL TURISTICO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>MODULO – LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <p>MODULO - LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <p>MODULO – LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p>

8. DISCIPLINA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: MARIA ROSARIA TESTA

Classe: 5[^] B

COMPETENZE DISCIPLINARI	CONOSCENZE DISCIPLINARI	CAPACITA' DISCIPLINARI	MODULI SVILUPPATI
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Saper valutare cause ed effetti della contaminazione alimentare di tipo biologico. ❖ Saper mantenere un adeguato livello di igiene personale, delle strutture e delle attrezzature. Saper riconoscere le caratteristiche generali che garantiscono la “ qualità totale” del servizio ristorativo. ❖ Saper individuare le caratteristiche dei prodotti tipici ❖ Saper programmare un regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche ed applicare i principi di base di alcune dietoterapie ❖ Saper individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari e individuare gli allergeni che vanno indicati in etichetta ❖ Saper interpretare le caratteristiche nutrizionali di alcuni modelli alimentari e la loro influenza sullo stato di salute ❖ Applicare i principi base relativi alla correlazione dieta-cancro, individuando i componenti dietetici che svolgono un ruolo preventivo nella comparsa di alcune neoplasie. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Conoscenza delle cause e degli effetti della contaminazione alimentare di tipo biologico e la normativa vigente e le modalità di attuazione di un piano di autocontrollo (HACCP) ❖ Le certificazioni di tipicità ❖ Le caratteristiche del regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche ed i principi di base di alcune dietoterapie (obesità, diabete, ipercolesterolemia, ipertensione, ecc.) Disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa e bulimia nervosa ❖ Le allergie e le intolleranze alimentari ❖ Alcuni modelli alimentari (dieta mediterranea, vegetariana, ecc.) Le principali interrelazioni tra tumore e dieta. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Utilizzare una corretta terminologia scientifica ❖ Correlare le diverse tipologie alimentari con il rischio di contaminazione biologica ❖ Correlare le caratteristiche dell’ambiente di lavoro e delle attrezzature con il rischio di contaminazione biologica ❖ Riconoscere le certificazioni di qualità ❖ Definire il fabbisogno in macro e micronutrienti nelle diverse fasce d’età e in diverse condizioni fisiologiche ❖ Individuare la composizione alimentare di regimi destinati a specifiche condizioni (obesità, diabete, ipercolesterolemia, ecc.) ❖ Individuare le caratteristiche peculiari di alcune tipologie alimentari ❖ Essere in grado di distinguere le allergie dalle intolleranze alimentari Individuare i principi base atti a prevenire la comparsa di forme tumorali correlabili alle scelte alimentari 	<p>IGIENE PROFESSIONALE Tossinfezioni alimentari Infestazioni alimentari: cenni</p> <p>PREVENZIONE IGIENICO-SANITARIA</p> <p>QUALITA' degli ALIMENTI</p> <p>DIETETICA</p> <p>DIETOTERAPIA</p> <p>DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE</p> <p>ALLERGIE e INTOLLERANZE</p> <p>ALIMENTAZIONE E TUMORE</p>

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Correlare la conoscenza generale degli alimenti con gli sviluppi tecnologici e scientifici ❖ Saper riconoscere le motivazioni culturali, sociali ed economiche nelle scelte alimentari delle grandi religioni 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ I nuovi prodotti alimentari: alimenti innovativi fortificati, alleggeriti, funzionali. ❖ I prodotti dietetici. ❖ L'alimentazione nella religione cristiana, ebraica, musulmana 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Riconoscere la funzione degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, funzionali. ❖ Classificare e riconoscere gli alimenti di gamma ❖ Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni 	<p style="text-align: center;">NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p style="text-align: center;">CIBO e RELIGIONE</p>
--	--	---	--

9. DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE: E. MARTINI

CLASSE 5^ B

COMPETENZA	CONOSCENZE	CAPACITA'	MODULI SVILUPPATI
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Applicare le normative vigenti legati alla sicurezza dei prodotti usati</p> <p>Usare gli alimenti e le bevande in modo adeguato sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico</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>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p> <p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</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 il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi, simulando eventi di catering e banqueting</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</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>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>La cucina territoriale Budino di zucca con gamberoni. Risotto mantecato alla zucca e pancetta pepata con gelatina di Fortana. Triangoli di zucca. Tiramizucca. torta di pane e zucca</p> <p>Gli Street Food: arancina di riso pommes chips crescione, panelle siciliane olive ascolane pinzini ferraresi piadine con rucola e stracchino piccole mozzarella in carrozza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menu delle feste tradizionale cappelletti in brodo di cappone faraona in bottaggio sformatino di indivia e crema di topinambur Torta tenerina alle due consistenze • Finger food per banqueting Cucchiaio di crema di riso con ossobuco e salsa gremolada. Raviolo di gamberi su fonduta dipomodoro. Raviolo di cacio e pepe all'amatriciana. Bicchierino con Tria- Bicchierino di insalata di pollo allo zenzero. Catalana di gamberi in vaso cottura. <p>Baccala in infusione di olio con maionese di ceci. Cannolo salato ragusano La Brigata di cucina: le diverse brigate (piccola, media e grande) Classificazione delle diverse</p>

			<p>tipologie ristorative (commerciale e collettiva) Organizzazioni della produzione Il Centro di produzione pasti(CPP) e i sistemi di distribuzione pasti (legami differiti) La ristorazione commerciale e collettiva: CATERING E BANQUETING Gli stili di cucina: classica, nouvelle cuisine, molecolare, multisensoriale, etnica HACCP, i prerequisiti di base. GMP, SOP. Il pacchetto igiene. I principi fondamentali dell'HACCP Il piano di autocontrollo L'offerta dei prodotti alimentari.: i prodotti DOP. IGP.STG Marchi Nazionali: i PAT, i De.Co (denominazioni comunali) e i Presidi slow food. La classificazione in gamme alimentari La microlingua (utilizzata nelle procedure operative di laboratorio) Le nuove tecniche di cottura : la CBT</p>
--	--	--	---

10. DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA/VENDITA

DOCENTE: Luca Farinelli

Classe: 5[^]B

Competenze	Conoscenze	Abilità	Moduli sviluppati
<p>1. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>3. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, gastronomico.</p> <p>4. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</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 i principali vini regionali italiani.</p> <p>Conoscere i metodi di produzione dello spumante italiano e dello champagne.</p> <p>Conoscere la terminologia per la degustazione del vino</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.</p> <p>Gli aspetti tecnici e gestionali del menu.</p> <p>La carta esposta.</p> <p>Costi e prezzi nella ristorazione. Il Food cost.</p> <p>L'enologia regionale: principali vini DOP italiani</p> <p>Lo spumante italiano. Le principali fasi di produzione dei metodi: classico, Charmat, artificiale.</p> <p>Lo champagne. Le tipologie riportate in etichetta. Le bottiglie in commercio: tipo/contenuto.</p> <p>Esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo</p> <p>La temperatura di servizio del vino e la relativa influenza sulla percezione di profumi e sapori.</p> <p>L'abbinamento cibo-vino: per contrasto, per armonia.</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>

11. DISCIPLINA: SC.MOT. E SPORTIVE DOCENTE: BARALDI MARIA LISA Classe 5[^] B

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
Conoscere e padroneggiare il proprio corpo	L'educazione motoria, fisica e sportiva nelle diverse età e condizioni	Organizzazione e applicazione di personali percorsi di attività motoria e sportiva e autovalutazione del lavoro.	“POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO” 1) Attività specifica per migliorare la resistenza 2) attività specifica per migliorare la velocità; 3) attività specifica per migliorare l'elasticità muscolare; 4) attività specifica per migliorare la mobilità articolare.
Percezione sensoriale	Il ritmo dei gesti e delle azioni anche sportive.	Cogliere e padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci nei gesti e nelle azioni sportive.	“RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI” 1) Attività rivolte all'acquisizione di una corretta postura e deambulazione; 2) attività richiedenti coordinazione motoria; 3) attività richiedenti equilibrio statico e dinamico.
Coordinazione generale	Principi fondamentali della teoria e della metodologia dell'allenamento.	Gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio in funzione dell'attività scelta e del contesto. Realizzare progetti motori e sportivi che prevedano una complessa coordinazione globale e segmentarla. Imparare ad utilizzare in modo corretto la propria schiena in modo da salvaguardare le strutture vertebrali da possibili danneggiamenti. Conoscere, quindi mantenere, le corrette posizioni da tenere sia durante lo svolgimento delle attività legate alla pratica professionale sia nella vita quotidiana. Ridurre le tensioni muscolari che provocano dolore ed irrigidimento.	“EDUCAZIONE POSTURALE” 1) Semplici nozioni teoriche di anatomia del rachide; 2) esercizi di presa di coscienza della corretta postura da tenere nelle varie stazioni; 3) educazione respiratoria e relativa ginnastica; 4) allungamento dei vari gruppi muscolari che interessano la colonna vertebrale; 5) esercizi di mobilità articolare del rachide e del bacino; 6) potenziamento dei muscoli paravertebrali ed addominali;
Gioco e sport	L'aspetto educativo e sociale dello sport.	Cooperare in équipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali.	“CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA’

		<p>Consapevolezza del ruolo positivo che può assumere lo sport nella vita dei giovani come mezzo della difesa della salute, come strumento di socializzazione e come espressione della propria personalità.</p>	<p>SPORTIVE” 1) Avviamento alla pratica delle più diffuse attività sportive; 2) regolamenti delle discipline sportive affrontate. 3) riscoperta dei giochi della tradizione e loro validità educativa</p>
<p>Sicurezza e salute</p>	<p>Conoscere le norme di prevenzione e gli elementi del primo soccorso. Gli effetti sulla persona umana dei percorsi di preparazione fisica graduati opportunamente e dei procedimenti farmacologici tesi solo al risultato</p>	<p>Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso. Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della salute dinamica, conferendo il giusto valore all’attività fisica e sportiva.</p>	<p>“TUTELA DELLA SALUTE E PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI” 1) nozioni di traumatologia e di primo soccorso; 2) semplici nozioni di fisiologia degli apparati respiratorio e circolatorio; 3) cenni relativi al funzionamento ed alla struttura dell’apparato muscoloscheletrico; 4) cenni relativi alla corretta alimentazione dello sportivo.</p>

H: PROGRAMMI CURRICOLARI

Inseriti nella cartella denominata ALLEGATO F perché siano facilmente consultabili dai Commissari d'esame anche in sede di colloquio.

IV – 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 classe 5[^] B ha effettuato lo stage di alternanza scuola-lavoro dal 4/09 al

25/09/2017)

- ❖ 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[^] B 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. Relazioni alunni DSA con indicazioni alla Commissione d'Esame e PDP
- ALLEGATO D. Relazioni alunni 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^AB

Discipline	Docenti	Firme
Religione	BORTOLOTTI M.R.	
Lingua e Letteratura Italiana – Storia	PIAGENTINI A.	
Lingua Inglese	PIAGENTINI A.	
Lingua Francese	TODARO M.	
Matematica	CERVI V.	
D.T.A. Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	PONI V.	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	TESTA M.R.	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Cucina	MARTINI E.	
Laboratorio dei servizi Enogastronomici settore Sala/Vendita	FARINELLI L.	
Scienze Motorie e Sportive	BARALDI M.L.	
Sostegno	CASTELLANI G.	

I Rappresentanti di classe

Studenti	Firme
BERGONZONI E.	
ED DEROUACHI A.	

Il Presidente del Consiglio di classe
La Dirigente Scolastica
Dott.ssa ROBERTA MONTI

Ferrara, 15 maggio 2018