

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “ORIO VERGANI” – Ferrara**

Polo Scolastico Agroalimentare Estense  
Vergani Navarra



ORIO VERGANI  
**IPSSAR**



c.f. 01880150386 – FEIS011004

[feis011004@istruzione.it](mailto:feis011004@istruzione.it) - [posta@verganinavarra.it](mailto:posta@verganinavarra.it) - [www.verganinavarra.it](http://www.verganinavarra.it)

**IPSSAR**

*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<sup>^</sup> D**

**“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<sup>^</sup> D

### 1 - COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	DISCIPLINE	DISCIPLINE SENZA CONTINUITA' DIDATTICA SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE
RITA BORTOLOTTI	RELIGIONE	
ERASMO PASQUALINI	LINGUA e LETTERATURA ITALIANA	
ERASMO PASQUALINI	STORIA	
RAFFAELLA PICELLO	1° LINGUA: INGLESE	
ELISA BUSOLI	2° LINGUA: FRANCESE	
GIOVANNA FIORILLO	MATEMATICA	
MARIA PALMIERO	DTA - DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE\	
ELDA DE MARCO	SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
OMBRETTA CALZOLARI	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA	
MIRCO ROCCATI	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore SALA/VENDITA	
MARIALISA BARALDI	SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE	
FABIANA MORETTI	SOSTEGNO	
SAVERINA V. VITALE	SOSTEGNO	

### 2 – COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E PROVENIENZA DEGLI ALUNNI.

La classe 5<sup>^</sup>D è composta da 15 studenti, 8 femmine e 7 maschi, tutti provenienti dalla 4<sup>^</sup>D dello scorso anno e in precedenza dalla 3<sup>^</sup>D. Tutti gli alunni hanno avuto francese come seconda lingua straniera.

Se prendiamo in considerazione la provenienza territoriale degli studenti di 5<sup>^</sup>D, rileviamo che solo tre sono gli studenti residenti nel comune di Ferrara, sette quelli provenienti dalla provincia di Ferrara, due dalla provincia di Bologna e tre dalla provincia di Rovigo. Gli studenti pendolari raggiungono la scuola avvalendosi di mezzi pubblici come treni e corriere.

Per quanto riguarda l'andamento scolastico, bisogna sottolineare che i livelli di partenza della classe sono apparsi mediamente sufficienti e in alcuni casi buoni, per la presenza di alcune alunni dotati di discrete capacità e preparazione. Qualche preoccupazione ha destato una minoranza di studenti che ha manifestato difficoltà e lacune soprattutto nelle materie teoriche. L'andamento delle prestazioni nel corso della prima parte dell'anno scolastico è stato però globalmente inferiore alle attese a causa di impegno discontinuo, comportamenti non sempre adeguati, facilità alla distrazione in classe e studio individuale spesso superficiale, fatta eccezione per alcuni studenti. Si tratta infatti di una classe di ragazzi e ragazze vivaci e esuberanti, ben socializzati e disponibili alla relazione, che però in classe

faticano a collaborare fra loro in modo costruttivo e che è stato spesso necessario richiamare al silenzio e all'attenzione a causa di una modalità di interazione disordinata. Il loro valore è emerso invece appieno durante le attività extrascolastiche, le manifestazioni, gli eventi organizzati dalla scuola e gli stage, ai quali hanno sempre aderito con entusiasmo e senso di responsabilità, riuscendo ad esprimere le abilità professionali e teoriche acquisite.

Al termine del primo quadrimestre sette studenti su quindici non presentavano una pagella interamente sufficiente e di questi quattro avevano tre o più insufficienze.

Nel corso del secondo quadrimestre il comportamento degli alunni è migliorato e la maggior parte degli insufficienti ha recuperato le proprie lacune, soprattutto grazie ad un atteggiamento molto disponibile del corpo docente.

Alcuni alunni hanno avuto una frequenza irregolare a causa di problemi di salute.

Nel complesso il livello di preparazione raggiunto può ritenersi più che sufficiente per circa 2/3 della classe. Vi sono studenti più preparati, per i quali il livello di preparazione può considerarsi discreto e a volte buono. In un numero limitato di casi il percorso scolastico è stato difficoltoso e la preparazione che ne è conseguita è piuttosto fragile.

La relazione con i docenti non è stata sempre buona, e diverse sono state le mancanze sotto il profilo della partecipazione e dell'impegno. I rapporti tra compagni sono stati buoni, sebbene la classe risulti suddivisa in gruppetti. Le dinamiche che hanno governato le relazioni tra studenti sono tuttavia riconducibili a quelle proprie di tutti gli adolescenti. Lo svolgimento della programmazione annuale è stato abbastanza regolare.

### **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 ottobre 2017 e previsto dal P.O.F., per la classe V si individua quanto segue:

#### **A. TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO O CONDOTTA**

<b>VOTO</b>	<b>MOTIVAZIONE</b>
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 polemicici 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. Frequentemente 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**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Voto</b>	<b>Livelli</b>
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	Comprende ed elabora i contenuti relativi ai diversi ambiti disciplinari. Comunica in modo efficace ed appropriato utilizzando linguaggi diversi. Organizza il proprio apprendimento attraverso scelte consapevoli, mostrando di saper applicare conoscenze ed abilità. Esegue e risolve problemi semplici anche in situazioni non note individuando relazioni, analogie e differenze, cause ed effetti. Interagisce con il gruppo confrontando i diversi punti di vista contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.	8	
Sostanzialmente essenziali e organizzate	Comprende i linguaggi disciplinari. Comunica in modo efficace. Organizza il proprio apprendimento con qualche difficoltà e autonomia. Esegue e risolve problemi anche complessi in situazioni note individuando semplici relazioni. Collabora ed interagisce nel gruppo comprendendo i vari punti di vista contribuendo all'apprendimento delle attività collettive.	7	INTERMEDIO
Essenziali	Comprende i messaggi disciplinari. Comunica in modo non sempre efficace e corretto. Guidato riesce a organizzare il proprio apprendimento. Esegue compiti semplici con alcune imprecisioni senza commettere errori sostanziali. Collabora e interagisce nel gruppo esprimendo il suo punto di vista.	6	BASE
Superficiali e	La comprensione dei contenuti relativi ai diversi ambiti	5	BASE

frammentarie	disciplinari è superficiale. Comunica i contenuti in modo approssimativo e non sempre corretto. Mostra difficoltà ad organizzare il proprio apprendimento. Esegue compiti semplici con alcune incertezze. Mostra difficoltà ad individuare semplici relazioni. Nell'interiezione del gruppo svolge un ruolo marginale.		NON RAGGIUNTO
Frammentarie e gravemente lacunose	Fatica a comprendere la sostanzialità dei messaggi. Comunica in modo inappropriato, confuso e disarticolato con gravi errori. L'organizzazione dell'apprendimento non è autonoma ed è priva di metodo. Pur guidato, esegue compiti semplici con gravi errori. Nell'interiezione del gruppo, l'apporto è marginale se non nullo.	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. E' 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.)**

La classe ha preso parte ad incontri di sensibilizzazione con rappresentanti dell'Avis e dell'ADMO, ad incontri finalizzati all'orientamento universitario e al mondo del lavoro, incontrando rappresentanti di importanti Accademie e scuole di specializzazione del settore enogastronomico. Ha partecipato alle giornate di orientamento universitario presso l'ateneo di Ferrara.

Gli allievi hanno partecipato alle seguenti attività significative:

27-10-'17 Cena conviviale organizzata dal Prof. Trotta;

08-11-'17 France Theatre- Sant Germain des Pres Spettacolo presso Teatro Nuovo, Ferrara.

13-11-'17 Partecipazione allo spettacolo teatrale "Loro di Napoli" presso Teatro Boldini, Ferrara;

26-11-'17 Partecipazione agli Open Days dell'Istituto;

25-11-'17 Partecipazione all'attività Ride for Life a Mizzana. Ferrara;

16-12-'17 Partecipazione agli Open Days dell'Istituto;

18-12-'17 Cena conviviale organizzata dal Prof. Trotta;

01-02-'18 Partecipazione alla attività promossa dall'Avis in Istituto.

26-02-'18 Partecipazione all'incontro con l'Associazione "ADMO" in Istituto;

10-03-'18 Partecipazione all'attività di orientamento post-diploma in Istituto.

12-03-'18 Partecipazione al Progetto “Martina”.

08-05-'18 Partecipazione alla Conferenza “Poesia: istruzioni per l'uso” presso l'Istituto “l: Ariosto” Fe.

### **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.

<b>Tipologia</b>	<b>Giorno</b>	<b>Disciplina coinvolta</b>
A-B-C-D	4 maggio 2018	Italiano

Simulazione della Seconda Prova scritta.

<b>Tipologia</b>	<b>Giorno</b>	<b>Disciplina coinvolta</b>
	19 Febbraio 2018	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
	11 Maggio 2018	Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Simulazioni della Terza prova scritta.

<b>Tipologia</b>	<b>Giorno</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
B/C	marzo 2018	DTA Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive Lingua Inglese Matematica Laboratorio Enogastronomico Settore Cucina Laboratorio Enogastronomico Settore Sala – Vendita
B/C	08 maggio 2018	DTA Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive Lingua Inglese Laboratorio Enogastronomico Settore Cucina Matematica

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

DISCIPLINA: ITALIANO		DOCENTE: ERASMO PASQUALINI	
Competenze	Conoscenze	Abilità	Moduli sviluppati
<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2. Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3. Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p> <p>4. Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale e responsabile nei confronti della realtà.</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><b>MODULO 1. STORICO – CULTURALE. TRA POSITIVISMO E DECADENTISMO. L'IMPEGNO CIVILE E IL POSTMODERNO.</b></p> <p>U. 1. La fine dell'Ottocento. Tra Positivismo e Decadentismo. L'irrazionalismo di fine secolo. Le novità scientifiche. S. Freud. La scoperta dell'inconscio. Società di massa e alienazione. Il pensiero. Tra scienza e filosofia: la rivoluzione epistemologica.</p> <p>U. 2. La poesia del Decadentismo in Francia. I poeti maledetti.</p> <p>U.3 Il Neorealismo. Guerra e Resistenza.</p> <p>U.4. L'universo Postmoderno.</p>

<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2.Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3.Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana , secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p> <p>4.Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale e responsabile nei confronti della realtà.</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. 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><b>MODULO 2. INCONTRO CON L'AUTORE. DUE POETI A CONFRONTO: GABRIELE D'ANNUNZIO E GIOVANNI PASCOLI</b></p> <p>U.1.Gabriele d'Annunzio</p> <p>U. 2. Giovanni Pascoli.</p>
<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2.Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3.Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana , secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p> <p>4.Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale e responsabile nei confronti della realtà.</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. 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><b>MODULO 3. INCONTRO CON IL GENERE L'EVOLUZIONE DEL ROMANZO NEL PRIMO NOVECENTO</b></p> <p>U.1. Luigi Pirandello.</p> <p>U.2. Italo Svevo</p>

<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2.Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3.Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana , secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p> <p>4.Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale e responsabile nei confronti della realta.</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><b>MODULO 4 INCONTRO CON L'OPERA.</b></p> <p><b>UNGARETTI</b></p> <p>U.1.L'allegria dei naufragi</p>
<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2.Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3.Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana , secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p> <p>4.Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale, e responsabile nei confronti della realta..</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. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1.Identifica relazioni tra gli autori della tradizione italiana.</p>	<p><b>MODULO 5. INCONTRO CON IL GENERE: L'EVOLUZIONE DELLA LIRICA NEL PRIMO NOVECENTO.</b></p> <p>U.1.Il Futurismo e Crepuscolarismo. F.T. Marinetti e A. Palazzeschi.</p> <p>U.2. E. Montale.</p> <p>U.3. La Poesia Ermetica.</p> <p>U.4. G. Ungaretti</p> <p>U.4 S. Quasimodo.</p> <p>U.5. U. Saba</p>

<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2. Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3. Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p> <p>4. Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale e responsabile nei confronti della realtà.</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. 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><b>MODULO 6: INCONTRO CON IL GENERE L'EVOLUZIONE DEL ROMANZO NEL SECONDO NOVECENTO.</b></p> <p>U.1. B. Fenoglio e I. Calvino.</p> <p>U.3 P. Volponi e A. Tabucchi.</p>
<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2. Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p>	<p>1. Conosce le tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p>	<p>1. Redigere testi utilizzando un linguaggio specifico.</p> <p>2. Utilizza i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.</p>	<p><b>MODULO 7. EDUCAZIONE LINGUISTICA. USI TECNICI DELLA LINGUA. GUIDA ALLA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO</b></p> <p>U. 1. Le tipologie della prima prova.</p>

<b>DISCIPLINA: STORIA</b>		<b>DOCENTE: ERASMO PASQUALINI</b>	
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Capacità</b>	<b>Moduli sviluppati</b>
<p>1. Individua le connessioni tra economia, società e storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche.</p> <p>2. Conosce la dimensione geografica in cui si inseriscono i fatti storici.</p> <p>3. Collega i fatti storici al contesto globale e nazionale.</p> <p>4. Approfondisce i nessi tra il passato ed il presente.</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><b>MODULO 1. Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento</b></p> <p>U.1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento.</p> <p>U.2. La Prima guerra mondiale.</p> <p>U.3. La rivoluzione russa.</p>

<p>1. Individua le connessioni tra economia, società e storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche.</p> <p>2. Conosce la dimensione geografica in cui si inseriscono i fatti storici.</p> <p>3. Collega i fatti storici al contesto globali e nazionale.</p> <p>4. Approfondisce i nessi tra il passato ed il presente.</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><b>MODULO 2. La crisi della civiltà europea.</b></p> <p>U.1. Il Fascismo.</p> <p>U.2. La crisi del '29 e il New Deal.</p> <p>U.3. Il regime nazista.</p> <p>U.4. La Seconda guerra mondiale.</p>
<p>1. Individua le connessioni tra economia, società e storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche.</p> <p>2. Conosce la dimensione geografica in cui si inseriscono i fatti storici.</p> <p>3. Collega i fatti storici al contesto globali e nazionale.</p> <p>4. Approfondisce i nessi tra il passato ed il presente.</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. Analizza problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>2. Effettua confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali.</p>	<p><b>MODULO 3. Il mondo diviso</b></p> <p>U.1. La guerra fredda.</p> <p>U.2. La decolonizzazione. (sintesi).</p>
<p>1. Individua le connessioni tra economia, società e storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche.</p> <p>2. Conosce la dimensione geografica in cui si inseriscono i fatti storici.</p> <p>3. Collega i fatti storici al contesto globali e nazionale.</p> <p>4. Approfondisce i nessi tra il passato ed il presente.</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. Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>2. Analizza problematiche significative del periodo considerato.</p>	<p><b>MODULO 4. Il Secondo Dopoguerra</b></p> <p>U.1. L'età dell'oro.</p> <p>U.2. L'Italia repubblicana.</p>

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E S.		DOCENTE: BARALDI MARIA LISA	
COMPETENZE	CONOSCENZE	CAPACITA'	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.	<b>“POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO”</b> 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.	<b>“RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI”</b> 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.	<b>“EDUCAZIONE POSTURALE”</b> 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. 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.	<b>“CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE”</b> 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
Sicurezza e salute	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	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.	<b>“TUTELA DELLA SALUTE E PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI”</b> 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



	farmacologici tesi solo al risultato		dell'apparato muscoloscheletrico; 4) cenni relativi alla corretta alimentazione dello sportivo.
--	--------------------------------------	--	--

<b>DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE</b>		<b>DOCENTE: BUSOLI ELISA</b>	
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CAPACITA'</b>	<b>MODULI SVILUPPATI</b>
Comprensione orale: essere in grado di comprendere un messaggio anche a carattere professionale cogliendone il significato globale ed elementi specifici.	Conoscere le diverse forme di ristorazione e le caratteristiche connesse alle diverse tipologie.	Saper interagire in modo pertinente ed appropriato adeguandosi alla situazione comunicativa in ambito settoriale.	1 Postuler à un emploi Le C.V. et la lettre de motivation. Les offres d'emploi et les entretiens. 2 Les fromages français. Le différentes catégories. Le service. L'accompagnement. 3 La cuisine de la francophonie. Le Maghreb. Le Couscous. La Tajine. Les piments
Espressione orale: saper utilizzare ai fini comunicativi le strutture, il lessico e le funzioni anche in ambito professionale.	Conoscere le caratteristiche fondamentali del materiale informativo e pubblicitario connesso alle diverse tipologie di ristorazione.	Saper utilizzare il lessico necessario alla comunicazione ai fini professionali	4 Régime et nutrition. Les aliments bio et OGM. Le régime méditerranéen. Les allergies et les intolérances.
Comprensione scritta: essere in grado di comprendere un messaggio a carattere professionale ottenendo informazioni globali e alcune specifiche. Espressione scritta: essere in grado di produrre anche in ambito professionale messaggi adeguati al contesto nel rispetto delle consegne date. Competenze procedurali: essere in grado di utilizzare trasversalmente le informazioni acquisite nelle varie discipline cogliendo i nessi concettuali comuni in un'ottica di unitarietà dei saperi.	Conoscere le caratteristiche fondamentali socio-culturali e le peculiarità enogastronomiche legate ai diversi ambiti territoriali. Conoscere le caratteristiche fondamentali in ambito storico-culturale dei prodotti tipici del territorio. Conoscere alcuni aspetti del linguaggio letterario e l'ambito storico-culturale dei testi letterari oggetto della programmazione.	Saper comprendere, organizzare e redigere materiali attinenti il settore ristorativo.	5 Littérature : les poètes maudits C. Baudelaire, A. Rimbaud, quelques poèmes  6 <i>Saint Germain des Près</i> . Analyse de la pièce mise en scène par France Théâtre

DISCIPLINA: INGLESE		DOCENTE: RAFFAELLA PICELLO	
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	MODULI SVILUPPATI
Sa interagire in contesti conosciuti adeguandosi alla situazione comunicativa anche in ambito settoriale.	Conosce strategie di base per l'esposizione orale e per l'interazione in familiari contesti di studio e lavoro relativi al settore ristorativo.	<b>Comprensione orale</b> E' in grado di comprendere un messaggio anche a carattere professionale cogliendone il significato globale e gli elementi specifici.	<b>Module 1, Units 1-2-4</b> Sustainability, Slow food The green issue, The food value chain F2F from farm/fish to fork: local sourcing
Sa utilizzare il lessico necessario ad una comunicazione anche a carattere professionale, in contesti noti	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	<b>Espressione orale</b> Sa utilizzare ai fini comunicativi le funzioni e le strutture analizzate, utilizzando, lessico di riferimento settoriale	The new eno-gastronomes; Heritage products, menus & slow food presidia in Italy The knowledgeable waiter
Sa comprendere, organizzare e redigere materiali non complessi attinenti il settore ristorativo	Conosce strategie di base per la comprensione globale e selettiva di testi non inferenziali, a carattere settoriale e generale.	<b>Comprensione scritta</b> E' in grado di comprendere un testo "autentico" non complesso, anche a carattere professionale ottenendo informazioni globali e specifiche, inferendo, quando possibile, alcune parole sconosciute dal contesto	<b>Module 2, Units 1-2-3</b> Food Traceability & certification Italian food products certification Food safety & Hygiene HACCP guarantees food hygiene and safety in catering the HACCP system seven steps
Sa utilizzare i dizionari cartacei e multimediali	Conosce lessico e fraseologia fondamentale di settore convenzionale e codificato da organismi internazionali.	<b>Espressione scritta</b> 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 fondamentale lessico di settore, di trasporre da e nella lingua Inglese brevi testi scritti in ambito settoriale	<b>Module 3, Unit 1</b> Is it allergy or intolerance? As a caterer you can follow these guidelines
<b>Competenze procedurali e multimediali</b> 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	Conosce le modalità basilari della traduzione di testi di settore. Conosce le tematiche fondamentali e i contesti socio-culturali degli argomenti trattati.		<b>CLIL Literature:</b> The Aesthetic Movement and Decadence Oscar Wilde and Gabriele D'Annunzio <i>The portrait of Dorian Gray</i> <b>CLIL Literature:</b> George Orwell, <i>1984</i> (1948): plot and characters.

DISCIPLINA: MATEMATICA		DOCENTE: FIORILLO GIOVANNA	
COMPETENZE	CONOSCENZE	CAPACITÀ	MODULI SVILUPPATI
<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>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>Matematizzare e risolvere situazioni problematiche coinvolgenti vari ambiti disciplinari</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi</p> <p>Acquisire rigore espositivo e formale</p>	<p>Definizione di R.O.</p> <p>Concetti di costi, ricavo, utile, di vincoli e punto di pareggio (Bep)</p> <p>Analisi di semplici situazioni problematiche da risolversi con l'uso di modelli matematici e rappresentati con retta, parabola e iperbole.</p> <p>Analisi di semplici problemi di scelta in condizioni di certezza</p>	<p>Saper rappresentare graficamente le varie funzioni di costo, ricavo e utile</p> <p>Saper analizzare semplici situazioni con l'uso di grafici</p> <p>Saper impostare e risolvere semplici problemi di costi, ricavo e utili con l'uso della retta, della parabola e dell'iperbole, senza e con vincoli.</p> <p>Saper determinare il punto di equilibrio economico</p> <p>Saper impostare e risolvere semplici problemi di scelta tra più alternative</p>	<b>Ricerca Operativa</b>
	<p>Nozioni generali sulla statistica.</p> <p>Le fasi di una indagine statistica. Caratteri e modalità e loro rilevazione.</p> <p>Varie tipologie di grafico (ortogramma, istogramma, diagramma cartesiano, areogramma, ...).</p> <p>Frequenze assolute e relative. Media aritmetica semplice e ponderata.</p> <p>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. Saper scegliere il grafico più opportuno per rappresentare un'indagine statistica.</p> <p>Saper elaborare le informazioni raccolte, utilizzando gli indici di sintesi studiati.</p>	<b>Statistica</b>
	<p>Nozioni di base dello studio di funzione: dominio, grafico, positività, crescita, decrescenza, intersezioni con gli assi, approccio intuitivo al concetto di limiti finiti e infiniti.</p> <p>Definizione di asintoto; equazioni degli asintoti verticali e orizzontali.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione razionale, costruzione del grafico di semplici funzioni razionali.</p>	<p>Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche con l'uso di disequazioni.</p> <p>Saper analizzare e leggere i grafici delle funzioni razionali evidenziando i punti significativi.</p> <p>Saper calcolare i limiti di semplici funzioni razionali con le tabelle di approssimazione (casi determinati).</p> <p>Saper individuare limiti e asintoti orizzontali e verticali dalla lettura di un grafico. Saper ricostruire il grafico di una funzione, conoscendone le caratteristiche</p>	<b>Studio di funzione</b>

	Definizione di matrice. Algebra delle matrici (somma sottrazione, prodotto, potenza). Determinante di matrici quadrate.	Saper operare con matrici Saper calcolare il determinante di una matrice quadrata 2x2 e 3x3 (regola di Sarrus)	<b>Algebra lineare</b>
--	---	---	------------------------

<b>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>		<b>DOCENTE: MARIA PALMIERO</b>	
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Capacità</b>	<b>Moduli sviluppati</b>
<p><b>COMPETENZE DI BASE</b></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 <i>marketing</i> turistico e <i>web-marketing</i>.</p> <p>Fasi e procedure di redazione di un <i>business plan</i>.</p> <p>Prodotti a chilometro zero.</p> <p>Abitudini alimentari ed economia del territorio.</p> <p>Normativa di settore: contratti 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 <i>business plan</i>.</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><b>MODULO - IL TURISMO: FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE. POLITICA EUROPEA PER IL TURISMO</b></p> <p><b>MODULO - LA LEGISLAZIONE TURISTICA</b></p> <p><b>MODULO - LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET</b></p> <p><b>MODULO - LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</b></p>

<b>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>			<b>DOCENTE: DE MARCO ELDA</b>
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Moduli sviluppati</b>
<p>Saper valutare cause ed effetti della contaminazione alimentare di tipo biologico, chimico e fisico.</p> <p>Saper mantenere un adeguato livello di igiene personale, delle strutture e delle attrezzature.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche globali che garantiscono la "qualità totale" del servizio ristorativo.</p> <p>Frodi alimentari</p>	<p>Conoscenza delle cause e degli effetti della contaminazione alimentare di tipo biologico, chimico e fisico.</p> <p>Conoscenza della normativa vigente e le modalità di attuazione di un piano di autocontrollo (HACCP).</p> <p>Conoscenza delle caratteristiche globali che garantiscono la "qualità totale" del servizio ristorativo.</p> <p>Conoscenza delle denominazioni che tutelano la tipicità.</p> <p>Conoscenza delle principali frodi sanitarie delle principali frodi commerciali.</p>	<p>Utilizzare una corretta terminologia scientifica.</p> <p>Correlare le diverse tipologie alimentari con il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica.</p> <p>Correlare le caratteristiche dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature, e la pulizia della persona, con il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica.</p> <p>Riconoscere i marchi e le caratteristiche dei prodotti che li possiedono.</p> <p>Riconoscere e distinguere le diverse frodi.</p>	<p><b>IGIENE PROFESSIONALE</b> Tossinfezioni alimentari Micotossine: cenni Ficotossine: cenni Infestazioni alimentari: cenni</p> <p><b>CONTAMINAZIONE CHIMICA e FISICA</b></p> <p><b>AGRICOLTURA ED ALLEVAMENTO BIOLOGICO</b></p> <p><b>PREVENZIONE IGIENICO-SANITARIA</b></p> <p><b>LA QUALITA' ALIMENTARE</b></p>
<p>Saper individuare le caratteristiche del regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>Saper interpretare le caratteristiche nutrizionali di alcuni modelli alimentari e la loro influenza sullo stato di salute.</p>	<p>Le caratteristiche del regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>Alcuni modelli alimentari (dieta mediterranea, vegetariana).</p>	<p>Definire il fabbisogno in macro e micro nutrienti nelle diverse fasce d'età e in diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>Individuare le caratteristiche peculiari di alcune tipologie alimentari.</p>	<p><b>DIETETICA</b></p>
<p>Applicare i principi di base di alcune dietoterapie</p>	<p>I principi di base di alcune dietoterapie (obesità, diabete, ipertensione, stipsi, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia, ecc).</p>	<p>Individuare la composizione alimentare di regimi destinati a specifiche condizioni (obesità, diabete, dislipidemie, ecc.).</p>	<p><b>DIETOTERAPIA</b></p>
<p>Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Le reazioni avverse agli alimenti (allergie alimentari; intolleranze alimentari).</p>	<p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela.</p>	<p><b>ALLERGIE e INTOLLERANZE</b></p>
<p>Correlare la conoscenza generale degli alimenti con gli sviluppi tecnologici e scientifici riferibili alle nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Prodotti dietetici, funzionali, novel food, ecc.</p>	<p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p><b>NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</b></p>

Riconoscere gli aspetti geografici e culturali, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali che hanno determinato le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni: cibo e cristianesimo, cibo ed ebraismo, cibo e religione islamica.	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	<b>CIBO e RELIGIONE</b>
---	--	--	-------------------------

<b>DISCIPLINA: RELIGIONE</b>		<b>DOCENTE: BORTOLOTTI M. RITA</b>	
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CAPACITÀ</b>	<b>MODULI SVILUPPATI</b>
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.	Sa porsi di fronte alla realtà riuscendo ad interpretarla per formulare giudizi autonomi ed operare scelte sul piano umano, sociale ed etico  Sa cogliere la portata di senso dei valori proposti dalla religione cattolica in ordine alla dignità della persona umana e ai diritti umani  Sapersi confrontare con i documenti autentici della fede cattolica	1.MODULO : Una società fondata sui valori cristiani  1. La pace 2. Giustizia, carità e solidarietà 3. Un'economia per l'uomo
Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.	Riconosce il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.  Conosce la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia.	Formula domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.  Motiva, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con al visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.  Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.  Si sa confrontare con i documenti autentici della fede cattolica	2.MODULO : Le relazioni: innamoramento e amore 1. L'amore tra uomo e donna nel progetto di Dio: il matrimonio 2. La donna nella riflessione contemporanea e nel Magistero
Sa rielaborare le principali critiche rivolte alla religione.	Conosce le principali critiche rivolte alla religione  Riconosce che fede e scienza fanno riferimento a diversi piani di significato	Si sa confrontare con diversi piani di significato Sa esprimere percezioni, sentimenti e opinioni senza temere il giudizio degli altri Sa sviluppare capacità di sospensione del giudizio nei confronti di posizioni diverse o contrarie.	MODULO : l'uomo e la ricerca della verità 1.Le critiche alla religione: Schopenhauer, Marx, Nietzsche, Freud 2. Rapporto Fede-scienza 3. La verità secondo il Magistero della Chiesa.

**DISCIPLINA: LAB. DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA– SETTORE SALA E VENDITA DOCENTE:  
MIRCO ROCCATI**

CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	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>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze</p>	<p>Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo- bevande in relazione al tipo di menu.</p> <p>Caratteristiche dell'enografia estera.</p> <p>Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</p> <p>Organizzazione e programmazione della produzione.</p>	<p>Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.</p> <p>Individuare la produzione enoica internazionale.</p> <p>Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane.</p> <p>Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici .</p> <p>Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</p> <p>Simulare la gestione degli approvvigionamenti degli stock e della cantina.</p> <p>Elaborare nuove bevande.</p>	<p>Ripasso vinificazione vini bianco- rosso- rose.</p> <p>La spumantizzazione: il metodo classico e il metodo champenoise.</p> <p>Degustazione guidata vini nazionali e Le temperature di servizio del vino.</p> <p>Abbinamento cibo- vino (Scheda Mercadini)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▲ la carta dei vini</li> <li>▲ I principali vini italiani</li> <li>▲ La gestione della cantina.</li> </ul> <p>Le principali zone vitivinicole della Francia.</p> <p>Principali stili nella produzione della birra.</p> <p>Preparazione cocktails fantasia secondo le regole i.b.a.</p> <p>La carta del bar.</p> <p>Piatti e prodotti tipici delle regioni italiane.</p> <p>Il menu e la carta delle vivande: regole per la stesura.</p> <p>Il food cost e il beverage cost.</p> <p>Esempi di marketing ristorativo.</p>

<b>DISCIPLINA: LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE- CUCINA</b>			<b>DOCENTE: CALZOLARI O.</b>
<b>COMPETENZA</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>MODULI SVILUPPATI</b>
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici	Presentazione del piatto.	Riconoscere, spiegare e “raccontare “un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.  Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.	I prodotti alimentari Le certificazioni di qualità europee, nazionali, regionali La cucina regionale Gli stili di cucina
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	Programmazione e organizzazione della produzione; catering e banqueting	Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.	La programmazione del sistema operativo in rapporto ai servizi di Catering e di Banqueting
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Sicurezza e tutela della salute e dell’ambiente nel luogo di lavoro	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	I metodi preventivi legati alla sicurezza sul lavoro

## **H: PROGRAMMI CURRICOLARI ( Allegato F)**

### **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 curriculari 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 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 con indicazioni alla Commissione d'Esame e PDP
- ALLEGATO D. Relazione alunno DSA con indicazioni alla Commissione d'Esame e PDP  
Relazione alunno DA con indicazioni alla Commissione d'Esame e PEI  
PDP transitorio per alunna BES
- ALLEGATO E. Schede attribuzione credito.
- ALLEGATO F. Programmi delle discipline

## I Componenti del Consiglio di Classe 5<sup>^</sup> D

<b>Discipline</b>	<b>Docenti</b>	<b>Firme</b>
Religione	RITA BORTOLOTTI	
Lingua e Letteratura Italiana - Storia	ERASMO PASQUALINI	
Lingua Inglese	RAFFAELLA PICELLO	
Lingua Francese	ELISA BUSOLI	
Matematica	GIOVANNA FIORILLO	
D.T.A. Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	MARIA PALMIERO	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	ELDA DE MARCO	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Cucina	OMBRETTA CALZOLARI	
Laboratorio dei servizi Enogastronomici settore Sala/Vendita	MIRCO ROCCATI	
Scienze Motorie e Sportive	MARIALISA BARALDI	
Sostegno	FABIANA MORETTI	
Sostegno	SAVERINA V. VITALE	

## I Rappresentanti di classe

<b>Studenti</b>	<b>Firme</b>
MARCO TUFO	
ALEXANDRU NEGRU	

## Il Presidente del Consiglio di Classe

La Dirigente Scolastica

Dott.ssa Roberta Monti

Ferrara, 15 maggio 2018