

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “ORIO VERGANI” – Ferrara

Polo Scolastico Agroalimentare Estense
Vergani Navarra



c.f. 01880150386 – FEIS011004

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

IPSSAR “Orio Vergani” – Sede Dirige 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 Navar

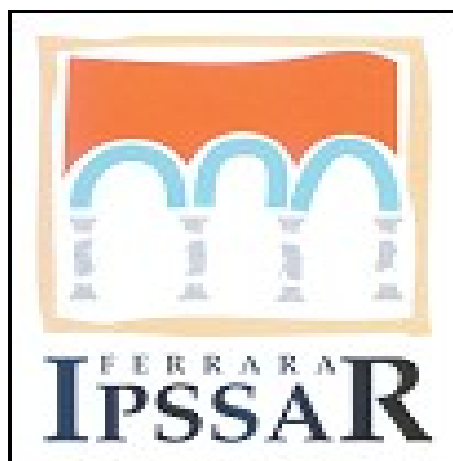
Tecnico Agrario: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria.

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[^] E**

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

**“Enogastronomia”
(art. 5, DPR 323/98)**

Data: 15/05/2018

IL POLO AGROALIMENTARE ESTENSE

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

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

(Estratto Piano dell'Offerta Formativa)

PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO PROFESSIONALE

L'IIS Vergani-Navarra offre i seguenti percorsi:

1.

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

Istituto Professionale: Settore Servizi

Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (B3)

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

2.

Percorso Tecnico Agrario presso ITAS Navarra

Istituto Tecnico: Settore Tecnologico

Indirizzo Agraria, Agroalimentare, Agroindustria (C8)

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

3

Percorso Professionale Agrario - IPAS Navarra

Istituto Professionale: Settore Servizi

Indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

Opzione Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio.

(Estratto Piano dell'Offerta Formativa)

LA STORIA DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO "ORIO VERGANI"

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

Ancor prima dell'avvento dell'autonomia scolastica (anno 2000) l'Istituto ha intrattenuto rapporti e relazioni con gli Enti Locali e le Associazioni di categoria tanto da 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”**

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

1 - COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	DISCIPLINE
CIAFARDINI PAOLO	RELIGIONE
MARCHESINI MARINELLA	LINGUA e LETTERATURA ITALIANA
MARCHESINI MARINELLA	STORIA
MONTE ANGELA	1° LINGUA: INGLESE
GRAZIANI BARBARA	2° LINGUA: TEDESCO
MUSTO ROSSELLA	MATEMATICA
NERI DANIELA CHIARA	DTA - DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE\
PANCALDI LEONARDO	SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
RAMBALDI PAOLO	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA
BORGONZONI ELISA	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore SALA/VENDITA
BARALDI MARIA LISA	SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE
MIELATI EMANUELE	SOSTEGNO

2 – COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E PROVENIENZA DEGLI ALUNNI.

La classe 5E , composta da 24 allievi di cui 18 femmine e 6 maschi, si è formata nel terzo anno del ciclo di studi, dall'unione di diverse sezioni della classe seconda. Tutti gli studenti che attualmente la frequentano hanno pertanto seguito insieme e nella stessa sezione anche la terza e la quarta classe. Gli studenti risiedono per lo più nella provincia di Ferrara, seguita dalle province di Bologna , Rovigo e Modena; solo due allieve risiedono nella città di Ferrara.

La scolaresca, nel complesso ,ha maturato nel corso del triennio una crescita umana e culturale progressiva; i rapporti tra docenti e discenti sono stati improntati alla trasparenza, fiducia e disponibilità. Il particolare, senso di responsabilità e correttezza hanno contrassegnato le attività di Alternanza Scuola/Lavoro, nelle quali molti allievi si sono distinti assai positivamente . A tal proposito, si sottolinea che gli studenti hanno sempre manifestato una spiccata disposizione per le attività laboratoriali di settore, partecipando spontaneamente ed efficientemente a molteplici e qualificate attività che l'istituto ha incrementato soprattutto negli ultimi due anni di corso. In merito ai livelli di competenza, si individuano tre fasce di pertinenza. Per alcuni alunni l'impegno costante nei tre anni di studio , unitamente ad una consapevole partecipazione al processo di insegnamento-apprendimento ,hanno concorso a far loro conseguire un livello di profitto assai soddisfacente. Un secondo gruppo ha assolto ai propri doveri scolastici con impegno e partecipazione spesso di tipo opportunistico e non continuo, raggiungendo così un livello di profitto globalmente sufficiente ma senza approfondimenti. Una terzo gruppo ha necessitato di

frequenti richiami all'impegno , all'attenzione , nonché alla frequenza scolastica, perseguendo una preparazione a tratti lacunosa che comunque, a giudizio del Consiglio di Classe, presenta le sufficienti competenze di ordine intellettuale, culturale e operative adeguate per sostenere l'Esame di Stato.

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

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. Frequenti 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.	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	10 9	AVANZATO

	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.		
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 frammentarie	La comprensione dei contenuti relativi ai diversi ambiti 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'interazione del gruppo svolge un ruolo marginale.	5	
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'interazione del gruppo, l'apporto è marginale se non nullo.	4	BASE NON RAGGIUNTO
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 allievi hanno partecipato alle seguenti attività significative:

- Visita ai Frutteti e alle stazioni di confezionamento della mela Pink Lady, Ottobre 2017;
- Allestimento e Servizio per Banchetto di inaugurazione Museo Nazionale dell'Ebraismo Italiano e della Soah , alla presenza del Presidente Mattarella, Novembre 2017;
- Visione del Film “ la signora dello zoo di Varsavia” di Niki Caro 2017, presso Cinema Apollo Ferrara, Gennaio 2018;
- Partecipazione ad incontro di orientamento post-diploma organizzato dall'Università di Ferrara, Gennaio 2018
- Partecipazione ad incontro con Associazioni AVIS e ADMO, Febbraio 2018;
- Allestimento e Servizio per Banchetto per AMIRA (Associazione Maitre Italiani di Ristoranti e Alberghi) , Febbraio 2018;
- Allestimento e Servizio presso Banchetto per Istituti Agrari, Marzo 2018;
- Visione Spettacolo Teatrale “ Da Falcone a Borsellino.. i 57 giorni che hanno sconvolto l'Italia”, Marzo 2018;
- Visita guidata presso Vittoriale degli Italiani, Gardone Riviera BS, Aprile 2018;
- Visita guidata presso FICO Eatly World, Bologna, Maggio 2018;
- Allestimento e Servizio per Banchetto ReNaIa (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri) nelle date: 11, 12 e 13 Aprile 2018;
- Due allieve hanno partecipato al “ Progetto Storione alla corte Pallavicini”, Aprile 2018

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	Italiano

Simulazioni della Terza prova scritta.

Tipologia	Giorno	Discipline coinvolte
B/C	13 marzo 2018	DTA Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive Lingua Inglese Laboratorio Enogastronomico Settore Cucina Laboratorio Enogastronomico Settore Sala – Vendita
B/C	3 maggio 2018	DTA Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive Lingua Inglese Laboratorio Enogastronomico Settore Cucina Laboratorio Enogastronomico Settore Sala – Vendita

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

1. DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA DOCENTE: CIAFARDINI PAOLO

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero; orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.	Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana; linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale; L'esperienza etica legata alle diverse interpretazioni religiose e storiografia dei mutamenti.	confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente anche legate alla storia locale ricondurre le principali problematiche derivanti dallo sviluppo scientifico-tecnologico a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione;	Visione cristiana e visione laica a confronto su temi di attualità Confronto ecumenico con le altre religioni I COMANDAMENTI attualizzazione e loro implicazioni etico-morali. 1° Comandamento: unicità e primato di Dio 2° Comandamento: il nome di Dio e come il cristianesimo vede la sofferenza. 3° Comandamento: il valore del giorno festivo 4° Comandamento: l'onore per i genitori 5° Comandamento: rispetto della vita – pena di morte, aborto, eutanasia, fecondazione assistita.

2 DISCIPLINA .ITALIANO DOCENTE MARINELLA MARCHESINI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Moduli
Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta agevolmente tra testi ed autori fondamentali.	Lingua Conosce le tecniche espositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale	Lingua Utilizza i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali	Tipologie di produzione testuale: analisi del testo, tema storico, d'attualità, articolo di giornale, saggio breve

Stabilisce collegamenti tra tradizioni culturali nazionali e internazionali.	Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.	Redige testi di carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.	<p>Modulo storico-culturale: tra Positivismo e Decadentismo. L'irrazionalismo di fine secolo. Le novità scientifiche. S. Freud, la scoperta dell'inconscio. Società di massa e alienazione Il Verismo. Il romanzo decadente italiano. G. D'Annunzio, Il piacere La poesia del Decadentismo francese: C. Baudelaire.</p> <p>Modulo due poeti a confronto: Pascoli e D'Annunzio</p>
Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative in vari contesti.	Conosce strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica	Interloquisce e argomenta anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.	<p>Modulo storico-culturale: il Futurismo e le avanguardie</p>
Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti della realtà-	Sceglie e utilizza le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento	<p>Letteratura 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 tematico: il romanzo nella prima metà del Novecento. Pirandello. Svevo</p>
<p>Letteratura 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>Identifica relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale- Utilizza le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.</p>	<p>Modulo tematico: la crisi esistenziale del Novecento in Ungaretti e Montale.</p>	<p>Modulo incontro con il genere: l'evoluzione del romanzo nella seconda metà del Novecento. Neorealismo , tradizione, sperimentalismo. Calvino, Bassani, Pasolini.</p>
<p>Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche Conosce significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali</p>			

3 DISCIPLINA

Storia

Competenze

Docente

Conoscenze

Abilità

MARINELLA MARCHESINI

Moduli

Individua le connessioni tra economia, tecnologia e storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche.
 Conosce e collega i fatti storici ai contesti globali e locali in un costante rimando sia al territorio che allo scenario internazionale
 Approfondisce i nessi tra il passato e il presente.

Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il XXI secolo in Italia, in Europa e nel mondo.
 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.
 Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui centri produttivi sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.
 Radici storiche della costituzione italiana e dibattito sulla costituzione europea.
 Carte internazionali dei diritti.
 Principali istituzioni internazionali europee e nazionali

Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
 Analizza le problematiche significative del periodo considerato.
 Riconosce le relazioni fra la dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze e mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.
 Esprime osservazioni personali sulle carte costituzionali e istituzioni europee e nazionali

1 Conflitti e rivoluzioni del primo Novecento

Le grandi potenze ad inizio Novecento

La prima guerra mondiale

La rivoluzione russa

2 La crisi della civiltà europea

Il Fascismo

La crisi del 29 e il New Deal

Il regime nazista

La seconda guerra mondiale

3 Il mondo diviso

La guerra fredda

Il blocco occidentale

Il blocco orientale

La crisi cubana

L'Europa unita

4 L'Italia repubblicana dalla proclamazione agli anni

La nascita della Repubblica..

I governi di centro.

Il boom economico

Il 68 e la strategia della tensione.

Dalla prima alla seconda repubblica.

La deolonizzazione (sintesi)

5 La società contemporanea

Crisi economica e questione ambientale.

Neoliberismo e terza rivoluzione industriale.

Un mondo globalizzato.

La sfida dell'ambiente

Percorso Interdisciplinare

Italiano Tedesco:gli ebrei ferraresi sotto le leggi razziali.. La shoa Ferrarese

4 DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: MONTE ANGELA

Competenze

Sa interagire in contesti conosciuti adeguandosi alla situazione comunicativa anche in ambito settoriale.
 Sa utilizzare il lessico necessario ad una comunicazione anche a carattere professionale, in contesti noti
 Sa comprendere, organizzare e redigere materiali attinenti il settore ristorativo
 Sa utilizzare i dizionari cartacei e multimediali
Competenze procedurali e multimediali
 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

Conoscenze

Conosce strategie di base per l'esposizione orale e per l'interazione in contesti familiari di studio e lavoro relativi al settore ristorativo.
 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.
 Conosce strategie di base per la comprensione globale e selettiva di testi a carattere settoriale e generale.
 Conosce lessico e fraseologia fondamentale di settore convenzionale e codificato da organismi internazionali.
 Conosce le modalità basilari della traduzione di testi di settore .
 Conosce le tematiche fondamentali e i contesti socioculturali degli argomenti trattati

Capacità

Comprensione orale E' in grado di comprendere un messaggio anche a carattere professionale cogliendone il significato globale e gli elementi specifici. Espressione orale Sa utilizzare ai fini comunicativi le funzioni e le strutture analizzate. Utilizza lessico di riferimento settoriale
 Comprensione scritta E' in grado di comprendere un testo "autentico" non complesso, anche a carattere professionale ottenendo informazioni globali e specifiche, inferendo dal contesto dati e nessi non esplicitati
 Espressione scritta E' in grado di produrre anche in ambito professionale semplici messaggi coesi e coerenti adeguati al contesto nel rispetto delle consegne date. E' in grado di utilizzare lessico di settore, nonché di trasportare da e nella lingua Inglese brevi testi scritti in ambito settoriale

Moduli sviluppati

Modulo Pluridisciplinare

1: Applying for a job in Europe

Modulo Pluridisciplinare

2: On the safe side::GMOs, Organic Food.

Modulo Pluridisciplinare

3: Food forgery: Food and wine certifications; Ferrara's " pearls"

Modulo Pluridisciplinare

4: Ferrara's local traditional dishes

Modulo Pluridisciplinare

5: Food Contamination

.

Modulo Pluridisciplinare

6: Food and health

5 DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

Competenze

Sa interagire in contesti conosciuti adeguandosi alla situazione comunicativa anche in ambito settoriale.

Sa utilizzare il lessico necessario ad una comunicazione anche a carattere professionale, in contesti noti

Sa comprendere, organizzare e redigere materiali attinenti il settore ristorativo

Sa utilizzare i dizionari cartacei e multimediali

Competenze procedurali e multimediali

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

Conoscenze

Conosce strategie di base per l'esposizione orale e per l'interazione in contesti familiari di studio e lavoro relativi al settore ristorativo.

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.

Conosce strategie di base per la comprensione globale e selettiva di testi a carattere settoriale e generale.

Conosce lessico e fraseologia fondamentale di settore convenzionale e codificato da organismi internazionali.

Conosce le modalità basilari della traduzione di testi di settore .

Conosce le tematiche fondamentali e i contesti socioculturali degli argomenti trattati

DOCENTE: GRAZIANI BARBARA

Capacità

Comprensione orale E' in grado di comprendere un messaggio anche a carattere professionale cogliendone il significato globale e gli elementi specifici. Espressione orale Sa utilizzare ai fini comunicativi le funzioni e le strutture analizzate.

Utilizza lessico di riferimento settoriale
Comprensione scritta E' in grado di comprendere un testo "autentico" non complesso, anche a carattere professionale ottenendo informazioni globali e specifiche, inferendo dal contesto dati e nessi non esplicitati

Espressione scritta E' in grado di produrre anche in ambito professionale semplici messaggi coesi e coerenti adeguati al contesto nel rispetto delle consegne date. E' in grado di utilizzare lessico di settore, nonché di trasporre da e nella lingua Tedesca brevi testi scritti in ambito settoriale

Moduli sviluppati

Modulo 1

Berlin
Die Geschichte Deutschlands von 1945 bis 1989

Berliner
Schenswuerdigkeiten

Modulo 2

Allergien und Intoleranzen
Das Café

Der Espresso

Modulo 3

Der Wein
Weinsorten
Weine beschreiben

Modulo 4

Typische deutsche Gerichte
Typische italienische Gerichte

Modulo 5

Rund um die Arbeitswelt
Das Praktikum
Berufliche Kontakte

6 DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: MUSTO ROSSELLA**Competenze**

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e, quando possibile, le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico
- Matematizzare e risolvere situazioni problematiche coinvolgenti vari ambiti disciplinari
- Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi
- Acquisire rigore espositivo e formale.

Definizione di R. O., richiamo dei concetti di costi, ricavo e utile, analisi di semplici situazioni problematiche da risolvere con l'uso di modelli matematici con retta e parabola, analisi di semplici problemi di scelta in condizioni di certezza, analisi di problemi di scelta tra più alternative.

Conoscenze

Disequazioni di primo e secondo grado, disequazioni fratte e sistemi di disequazioni, equazioni e rappresentazioni della retta e della parabola.

Capacità

- Saper risolvere disequazioni di 1° grado
- Saper risolvere disequazioni di 2° grado
- Saper risolvere sistemi di disequazioni
- Saper risolvere disequazioni fratte
- Saper rappresentare punti, rette e parabole nel piano cartesiano
- Saper risolvere algebricamente e graficamente sistemi di 1° e 2° grado
- Saper esporre nel linguaggio specifico.

Moduli sviluppati

**MODULO 1:
RIPASSO E
RECUPERO DEI
CONCETTI DI BASE**

**MODULO 2:
RICERCA OPERATIVA**

- Saper rappresentare graficamente le varie funzioni di costo, ricavo e utile
- Saper analizzare semplici situazioni con l'uso di grafici
- Saper costruire il modello simbolico di risoluzione di semplici situazioni problematiche
- Saper risolvere semplici problemi di costi, ricavo e utili con l'uso della retta e della parabola
- Saper determinare il punto di equilibrio economico
- Saper impostare e risolvere semplici problemi di scelta fra più alternative
- Saper esporre nel linguaggio specifico.

Competenze

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e, quando possibile, le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico
- Matematizzare e risolvere situazioni problematiche coinvolgenti vari ambiti disciplinari
- Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi
- Acquisire rigore espositivo e formale.

Nozioni di base dello studio di funzione: dominio, codominio, grafico, positività, parità, crescita, decrescenza, intersezioni con gli assi, limitatezza, limiti finiti e infiniti, concetto intuitivo di continuità, individuazione dei limiti di una funzione tramite la lettura del grafico, punti di massimo e di minimo relativi e assoluti, definizione di asintoto e individuazione dal grafico della funzione degli eventuali asintoti verticali, orizzontali, con le loro equazioni, lettura del grafico di una funzione razionale, costruzione del grafico di semplici funzioni razionali.

Nozioni generali sulla statistica, le fasi di una indagine statistica, caratteri e modalità e loro rilevazione, i tipi di grafico, frequenze assolute e relative, media aritmetica semplice e ponderata, moda e mediana, scarto.

Conoscenze

Definizione di matrice, algebra delle matrici, determinante di matrici quadrate, matrici e sistemi lineari, risoluzione di un sistema con la regola di Cramer, risoluzione di semplici problemi con l'uso di sistemi e matrici.

Capacità

- Saper operare con le matrici
- Saper calcolare il determinante di una matrice quadrata 2×2 e 3×3
- Saper risolvere un sistema con la regola di Cramer
- Saper affrontare situazioni problematiche con l'utilizzo delle matrici e dei sistemi
- Saper esporre nel linguaggio specifico.

Moduli sviluppati

MODULO 3: ALGEBRA LINEARE

MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE

- Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche anche con l'uso di disequazioni
- Saper riconoscere, rappresentare e analizzare i grafici delle principali funzioni incontrate nei precedenti anni scolastici
- Saper analizzare e leggere i grafici delle funzioni razionali evidenziando i punti significativi
- Saper ricostruire il grafico di una funzione, conoscendone le caratteristiche.
- Saper esporre nel linguaggio specifico.

MODULO 5: STATISTICA

- Saper descrivere ed analizzare dati e informazioni su fenomeni oggettivi
- Saper interpretare e rappresentare dati sotto forma di tabelle e di grafici
- Saper elaborare le informazioni raccolte utilizzando le principali funzioni statistiche
- Saper esporre nel linguaggio specifico.

7

**DISCIPLINA:
SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE
E - DOCENTE:
PANCALDI
LEONARDO
COMPETENZE**

Saper applicare i principi fondamentali nella programmazione di una dieta in condizioni fisiologiche. Saper applicare i principi di base in alcune dietoterapie. Saper interpretare correttamente i modelli alimentari più comuni. Saper distinguere le intolleranze alimentari dalle allergie.

Saper valutare le principali cause di contaminazione chimica, fisica e biologica. Saper descrivere ed identificare gli agenti patogeni delle principali tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione. Saper illustrare le fasi del sistema di controllo HACCP. Saper individuare la "qualità totale" di un prodotto alimentare e il sistema di rintracciabilità. Saper distinguere i criteri

CAPACITA'

Essere in grado di formulare le linee guida di un menu funzionale alle esigenze fisiologiche e patologiche. Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari e dei prodotti dietetici.

Essere in grado di prevenire e gestire i rischi di contaminazioni alimentari. Essere in grado di interpretare la normativa vigente e le modalità di attuazione di un piano di autocontrollo (HACCP).

CONOSCENZE

Il concetto di dieta. I LARN. I principi fondamentali nella pianificazione di un regime alimentare equilibrato e i fondamenti di una corretta alimentazione nell'età evolutiva, nell'adulto, nella terza età. Le principali tipologie dietetiche: il modello alimentare mediterraneo, il vegetarianismo. I fondamenti di dietoterapia nell'obesità, malattie cardiovascolari nelle dislipidemie, ipertensione, diabete mellito. Le allergie e le intolleranze alimentari. Le nuove tendenze di filiera: gli alimenti funzionali, fortificati, arricchiti, light. I prodotti dietetici. Cenni sugli OGM. La sicurezza alimentare Il Pacchetto Igiene. La Rintracciabilità. Il sistema di controllo HACCP. Le contaminazioni alimentari. Modalità di contaminazione. Caratteristiche fondamentali di virus e batteri. Le contaminazioni biologiche da virus e batteri. Le tossinfezioni e malattie trasmesse da alimenti: salmonellosi, febbre

**MODULI
SVILUPPATI**

**DIETETICA E
DIETOTERAPIA**

**IGIENE DEGLI
ALIMENTI**

di certificazione .

tifoide, botulismo,
intossicazione
stafilococcica,colera,
listeriosi,epatite A,
norwalk virus.
La qualità degli alimenti.
Le certificazioni di
tipicità.

Sapere riconoscere le
motivazioni culturali e
sociali delle scelte
alimentari delle grandi
religioni.

Individuare gli alimenti in
relazione alle consuetudini
alimentari delle grandi
religioni.

Prescrizioni alimentari
nell'Ebraismo,
nell'Islamismo e nel
Cristianesimo.

CIBO E RELIGIONE

8 DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: DANIELA CHIARA NERI

Competenze

COMPETENZE DI BASE

Utilizzare tecniche di
lavorazione e strumenti
gestionali nella
produzione di servizi e
prodotti enogastronomici,
ristorativi e di accoglienza
turistico-alberghiera.

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.

Applicare le normative
vigenti, nazionali e
internazionali, in fatto di
sicurezza, trasparenza e
tracciabilità dei prodotti.
Adeguare e organizzare la
produzione e la vendita in
relazione alla domanda
dei mercati, valorizzando
i prodotti tipici.

Utilizzare le reti e gli
strumenti informatici
nelle attività di studio,
ricerca e approfondimento
disciplinare.

Redigere relazioni
tecniche e documentare le

Conoscenze

Caratteristiche dinamiche
del mercato turistico
nazionale e
internazionale.

Tecniche di marketing
turistico e web-marketing.

Fasi e procedure di
redazione di un business
plan.

Prodotti a chilometro
zero.

Abitudini alimentari ed
economia del territorio.

Normativa di settore.

Norme e procedure per la
tracciabilità dei prodotti.

Lessico e fraseologia di
settore.

Capacità

Analizzare il mercato
turistico e interpretarne le
dinamiche.

Individuare le risorse per
promuovere e potenziare
il turismo integrato.

Utilizzare le tecniche di
marketing con particolare
attenzione

agli strumenti digitali.

Individuare fasi e
procedure per redigere un
business plan.

Individuare i prodotti a
chilometro zero come
strumento di
marketing.

Analizzare i fattori
economici territoriali che
incidono sulle abitudini
alimentari.

Individuare norme e
procedure relative a
provenienza, produzione
e conservazione del
prodotto.

Individuare norme e
procedure per la
tracciabilità dei prodotti.

Utilizzare il lessico e la
fraseologia di settore.

Moduli sviluppati

**MODULO - IL
TURISMO: UNA
PROSPETTIVA
EUROPEA
MODULO - LA
LEGISLAZIONE
TURISTICA
MODULO - LA
PROGRAMMAZIONE
E IL BUDGET
MODULO - LE
POLITICHE DI
VENDITA NELLA
RISTORAZIONE**

attività individuali e di
gruppo relative a
situazioni professionali.

9 LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA , ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA-

DOCENTE:.

RAMBALDI PAOLO

COMPETENZE

- adeguate e organizzare la produzione e la vendita in relazione ai mercati valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare i sistemi di cottura ottimizzando l'utilizzo degli alimenti
- vantaggi e svantaggi dei sistemi di cottura maggiormente utilizzati.
- 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
- utilizzare tutti gli strumenti idonei per una corretta gestione
- correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle scienze , delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
- utilizzare al meglio le applicazioni preposte del sistema
- individuare eventuali anomalie e pericoli

CONOSCENZE

- applicazione dei sistemi di cottura operativi
- caratteristiche dei sistemi di cottura applicati alle diverse tipologie alimentari
- conoscenza dei generi alimentari
- gestione operativa del sistema ristorativo
- corretta organizzazione e pianificazione
- conoscenza di base del settore amministrativo
- utilizzo del protocollo
- responsabilità delle figure preposte-
- conoscenza delle principali norme applicative

CAPACITA'

- riconoscere , spiegare e " raccontare " un piatto , dalla materia prima prima alla realizzazione tecnica del sistema
- saper utilizzare il sistema più idoneo
- saper utilizzare le corrette procedure
- definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.
- saper applicare la corretta gestione al sistema ristorativo
- saper gestire correttamente i rapporti con l'utenza
- applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
- saper gestire al meglio situazioni di eventuale pericolo
- saper analizzare e pianificare un corretto documento di procedura

MODULI SVILUPPATI

**Modulo 1;
I SISTEMI DI
COTTURA
MODULO 2
CATERING E
BANQUETIG
modulo 3
antinfortunistica**

10 DISCIPLINA: Laboratorio di enogastronomia settore SALA E VENDITA

Docente: Borgonzoni

Elisa CONOSCENZE

- tecniche di gestione dell'azienda ristorativa - Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala - Principi di analisi sensoriale dei vini - Enografia nazionale ed internazionale - Software del settore turistico-ristorativa - Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera - Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro

ABILITA'

- simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie - Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici - Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert, per flambé di prestigio - Eseguire analisi sensoriali del vino - Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale - Utilizzare il sistema informatico di un'impresa turistico-ristorativa - Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute

COMPETENZE

-Utilizzare tecniche di lavorazione strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristoratrici e di accoglienza turistico-alberghiera - 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 docenti - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e

ARGOMENTI

-MODULO 1: Menu, carta delle vivande, carta dei vini.
-MODULO 2: La gestione degli acquisti, costi e prezzi nella ristorazione ed il Food Cost.
-MODULO 3: la gestione informatizzata dell'azienda.
-MODULO 4: l'organizzazione di un banchetto, il catering ed il banqueting.
-MODULO 5: L'enologia regionale, nazionale ed internazionale, degustazione ed abbinamento cibo-vino.
-MODULO 6: lo Champagne, lo Spumante ed i metodi di produzione.
-MODULO 7: La cucina di sala.
-MODULO 8: igiene e sicurezza.

gastronomico -
 Predisporre menù coerenti
 con il contesto e le
 esigenze della clientela,
 anche in relazione a
 specifiche necessità
 dietologiche - Adeguare
 ed 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
 comunicative nei vari
 contesti: sociali, culturali,
 scientifici, economici,
 tecnologici - Utilizzare le
 reti e gli strumenti
 informatici nelle attività
 di studio, ricerca ed
 approfondimento

11 DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 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.	“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.	<p>Gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio in funzione dell'attività scelta e del contesto.</p> <p>Realizzare progetti motori e sportivi che prevedano una complessa coordinazione globale e segmentarla.</p> <p>Imparare ad utilizzare in modo corretto la propria schiena in modo da salvaguardare le strutture vertebrali da possibili danneggiamenti.</p> <p>Conoscere, quindi mantenere, le corrette posizioni da tenere sia durante lo svolgimento delle attività legate alla pratica professionale sia nella vita quotidiana.</p> <p>Ridurre le tensioni muscolari che provocano dolore ed irrigidimento.</p>	<p>“EDUCAZIONE POSTURALE”</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.	<p>Cooperare in équipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali.</p> <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>“CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE”</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi</p>	<p>“TUTELA DELLA SALUTE E</p>
<p>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>fondamentali del primo soccorso.</p> <p>Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della salute dinamica, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva.</p>	<p>PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI”</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	

PROGRAMMI CURRICOLARI (Allegato F)

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

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

- ❖ 16 ore di formazione in aula per ciascuna classe terza che prevede la formazione per prevenzioni agli infortuni e H.A.C.C.P..
- ❖ Tirocinio curricolare presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico così suddivise: classi terze alberghiero 120 ore, classi quarte alberghiero 160 ore, classi quinte alberghiero 120 ore.
- ❖ La valutazione delle attività di alternanza scuola-lavoro avviene tramite gli strumenti previsti dalle linee guida regionali, tenendo conto dei seguenti criteri:
 - Livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto
 - Relazione finale di alternanza
 - Attestato di alternanza scuola-lavoro

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

Fanno parte integrante del Documento del 15 Maggio della classe 5 E 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

Discipline	Docenti	Firme
Religione	Ciafardini Paolo	
Lingua e Letteratura Italiana - Storia	Marchesini Marinella	
Lingua Inglese	Monte Angela	
Lingua Tedesca	Graziani Barbara	
Matematica	Musto Rossella	
D.T.A. Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Neri Daniela Chiara	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Pancaldi Leonardo	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Cucina	Rambaldi Paolo	
Laboratorio dei servizi Enogastronomici settore Sala/Vendita	Borgonzoni Elisa	
Scienze Motorie e Sportive	Baraldi Maria Lisa	
Sostegno	Mielati Emanuele	

IL CONSIGLIO DI CLASSE 5E

Docenti

I Rappresentanti di classe

Studenti	Firme
Gaiani Erica	
Lenzi Linda	

Il Presidente del Consiglio di Classe

La Dirigente Scolastica

Dott.ssa ROBERTA MONTI

Ferrara, 15 Maggio 2018

