

I.I.S. VERGANI NAVARRA

Polo Scolastico Agroalimentare Estense



ORIO VERGANI
IPSSAR



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "ORIO VERGANI" – Ferrara

c.f. 01880150386 – FEIS011004

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

IPSSAR "Orio Vergani" – Sede Dirigenza e Segreteria

Professionale Alberghiero: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Sogari, 3 - 44121 Ferrara - tel. 0532 202707 - fax 0532 202515

ISTITUTO AGRARIO STATALE "F.lli Navarra"

Tecnico Agrario: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria.

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

P.le Chiappini, 3 - 44123 Malborghetto (FE) tel. 0532 750271 fax 0532 754182

Via Garibaldi, 2 - 44020 Ostellato (FE) tel./fax 0533 680030



Anno Scolastico 2017/2018

DOCUMENTO del 15 MAGGIO

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5[^]F

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
articolazione

“Servizi di Sala e Vendita”

(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 Manganeli.

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
Maria Rita Bortolotti	RELIGIONE
Edda Tugnoli	LINGUA e LETTERATURA ITALIANA
Edda Tugnoli	STORIA
Paola Raisi	1° LINGUA: INGLESE
Elisa Busoli (F) Francesca Neri (S)	2° LINGUA: FRANCESE-SPAGNOLO
Valeria Felisatti	MATEMATICA
Marco Malacarne	DTA-DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE della STRUTTURA RICETTIVA
Onesta Ghidini	SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Elisabetta Martini	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA
Massimo Pagano	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore SALA/VENDITA
Poalo Giuliana	SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE
Negrelli Patrizia	SOSTEGNO
Scammacca Gabriella	SOSTEGNO

Discipline per continuità didattica:

I° Lingua Inglese

Lingua Italiano e Letteratura- Storia

Matematica

Laboratorio Sala-Vendita

Scienze e Cultura dell' Alimentazione

Sostegno

2 – COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E PROVENIENZA DEGLI ALUNNI.

La classe è composta da n 22 allievi, mista tra donne e uomini, tutti regolarmente iscritti all' a.s. 2017-2018.

Tutti gli allievi provengono dal percorso triennale del settore Laboratorio Enogastronomia Settore Sala-Bar.

Il coordinatore comunica di aver incontrato diverse famiglie degli allievi iscritti in quanto si sono registrate diverse insufficienze e diverse assenze per lo più programmate e in concomitanza di verifiche scritte programmate.

Ogni mese gli allievi sono stati informati, anche se non previsto in quanto presente e di facile consultazione il registro elettronico, delle assenze, che in alcuni casi progressivamente sono aumentate nel valore percentuale, tanto che ad oggi, diversi allievi potrebbero non essere scrutinati.

La classe complessivamente risulta unita, consapevole e solo in alcuni casi si registrano delle lacune, che in parte sono state colmate con corsi pomeridiani programmati di recupero (come da verbale del CDC del mese di Novembre 2017, Gennaio 2018, Marzo 2018).

Ogni allievo avvalendosi dell' aiuto del Docente ha realizzato un proprio particolare percorso da esporre al colloquio orale di maturità, che ne individua le proprie peculiarità, interessi e conoscenze.

Molti percorsi sono stati realizzati con attenzione particolare alle materie tecnico professionali, motivo per il quale è da sottolineare per ogni singolo allievo un buon interesse per le attività di laboratorio professionali-pratico.

Diversi allievi hanno inoltre scelto di partecipare anche quest' anno al progetto "Ais" e "Work Shop sulla Miscelazione e decorazione di ghiaccio Alimentare" e di partecipare ad attività di Open Day per avvicinamento all' Università; tutti i progetti e i corsi sono stati realizzati in convenzione tra il POLO AGROALIMENTARE VERGANI-NAVARRA e le varie associazioni e Istituzioni Ministeriali.

3- PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

CLASSE 5 SEZ. F

DOCENTE COORDINATORE MASSIMO PAGANO

PROFILO DELLA CLASSE

- N. 22. allievi, tra uomini e donne
- Livelli di partenza e strumenti utilizzati per la rilevazione: **si fa riferimento al punto 1 o.d.g., del primo C.d.C., del mese di Ottobre, gli allievi hanno iniziato la propria attività scolastica il 3 ottobre, per tanto non è stato possibile determinare un livello di partenza, in quanto i Docenti stanno proponendo le attività di verifiche sulla base dei raccordi dell' a.s. 2016-2017.**

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**.

- **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.
- **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.
- **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.
- **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.
- **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.

- **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.
- **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.
- **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.

TABELLA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE TRIENNIO ALBERGHIERO

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,
- dalla progressione negli apprendimenti, rispetto ai livelli di partenza,
- delle conoscenze e abilità oggettivamente acquisite.

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

La valutazione dei livelli trasversali è parametrata secondo la seguente tabella:

Conoscenze	Abilità	Voto	Livelli di Competenza
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.	6	BASE

	Esegue compiti semplici con alcune imprecisioni senza commettere errori sostanziali. Collabora e interagisce nel gruppo esprimendo il suo punto di vista.		
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 individuare semplici relazioni. Mostra difficoltà ad organizzare il proprio apprendimento. Esegue compiti semplici con alcune incertezze. Nell'interiezione del gruppo svolge un ruolo marginale.	5	BASE 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	

METODOLOGIE D'INSEGNAMENTO

Per quanto concerne le modalità operative, si privilegeranno: problem solving, lavoro per progetti, attività laboratoriali, lavoro di gruppo, attività pluridisciplinari, CLIL (Content and Language Integrated Learning), conversazione e discussione guidata, lavoro di ricerca individuale e collaborativa, public speaking (presentazioni e discussioni in pubblico), relazioni scritte, lezione frontale, lettura guidata del testo.

Le attività sono normalmente organizzate in Moduli e Unità didattiche e, quando possibile, multimediali, al fine di potenziare le competenze digitali (comunicazione multimediale, cooperazione, creatività, pensiero critico).

Il feedback costante nel gruppo classe, sia dei docenti, sia degli studenti, mira a favorire l'autovalutazione.

PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

La Programmazione fa riferimento alla Programmazione disciplinare individuale e alla Programmazione dei Dipartimenti Disciplinari.

ATTIVITA' INTEGRATIVE

Si fa riferimento al punto **D** del Documento del 15 Maggio

ATTIVITA' DI RECUPERO

MODALITA' : Sono state programmate, svolte attività di recupero extracurricolari (per gruppi di livello, per classi aperte).

VERIFICA PER LA VALUTAZIONE

Per Quadrimestre sono state somministrate almeno n. 2 prove scritte e/o orali e/o pratiche, secondo le programmazioni dei Dipartimenti.

Le prove assegnate erano: prove strutturate, semistrutturate e/o non strutturate, relazioni e presentazioni orali e scritte, riproduzione pratica degli apprendimenti, simulazioni, progetti, discussioni di gruppo, questionari, schede, interrogazioni frontali individuali, altro (specificare)

La **valutazione dello stage della classe 4^a** ha una ricaduta in percentuale sul voto di quinta delle materie di indirizzo, così come la valutazione delle attività di simulazione aziendale, effettuate nell'ambito dell'Alternanza Scuola Lavoro, a cui gli studenti hanno partecipato nel Laboratorio di Servizi enogastronomici del corso del 5° anno.

Riprendendo quanto individuato nei Dipartimenti di Coordinamento di Materia, deliberato dal Collegio dei Docenti, e dal C.d.C verbale n°2 del 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 lederne la dignità e il buon nome. Comportamenti che arrechino gravi danni ad arredi e spazi. Comportamenti che costituiscano pericoli per l'incolumità di terzi. Violazione delle regole della privacy, ad esempio producendo filmati o foto della vita scolastica senza la dovuta autorizzazione. Nonostante i ripetuti richiami, le comunicazioni alla

famiglia e le sanzioni disciplinari, l'alunno non mostra alcun segno di cambiamento.

B. TABELLA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE TRIENNIO ALBERGHIERO

Conoscenze	Abilità	Voto	Livelli
Complete, organiche ed articolate.	Comprende, rappresenta ed elabora in modo personale e critico le conoscenze acquisite. Comunica in modo sicuro, efficace, articolato proponendo e sostenendo le proprie opinioni. Organizza il proprio apprendimento utilizzando varie fonti d'informazione, cogliendo relazioni complesse. Esegue e risolve problemi in situazioni anche non note. Interagisce con il gruppo contribuendo con il suo apporto all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.	10 9	AVANZATO
Sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo	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.	5	BASE NON RAGGIUNTO

	<p>Mostra difficoltà ad individuare semplici relazioni. Nell'interiezione del gruppo svolge un ruolo marginale.</p>		
<p>Frammentarie e gravemente lacunose</p>	<p>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.</p>	4	
<p>Nulle o quasi nulle</p>	<p>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.</p>	3	

C. COMPETENZE DI APPRENDIMENTO PERMANENTE (LIFELONG LEARNING)

Le LINEE GUIDA PER IL PASSAGGIO AL NUOVO ORDINAMENTO (D.P.R. 15/03/2010, n.87, art.8, comma 6) e il quadro di riferimento europeo di competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione 2006/962/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente) prevedono otto competenze trasversali alle discipline. Ciascuna disciplina rafforzerà una o più competenze, in accordo con la propria programmazione. Queste competenze chiave sono tutte interdipendenti e ogni volta l'accento è posto sul pensiero critico, la creatività, l'iniziativa, la capacità di risolvere problemi, la valutazione del rischio, la presa di decisioni e la gestione costruttiva delle emozioni.

- 1. Comunicazione nella madrelingua:** è la capacità di esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) e di interagire adeguatamente e in modo creativo sul piano linguistico in un'intera gamma di contesti culturali e sociali.
- 2. Comunicazione in lingue straniere:** oltre alle principali abilità richieste per la comunicazione nella madrelingua, richiede anche abilità quali la mediazione e la comprensione interculturale. Il livello di padronanza dipende da numerosi fattori e dalla capacità di ascoltare, parlare, leggere e scrivere.
- 3. Competenza matematica e competenze di base in campo scientifico e tecnologico:** la competenza matematica è l'abilità di sviluppare e applicare il pensiero matematico per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane, ponendo l'accento sugli aspetti del processo, dell'attività e della conoscenza. Le competenze di base in campo scientifico e tecnologico riguardano la padronanza, l'uso e l'applicazione di conoscenze e metodologie che spiegano il mondo che ci circonda. Tali competenze comportano la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e la consapevolezza della responsabilità di ciascun cittadino.
- 4. Competenza digitale:** consiste nel saper utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione (TSI) e richiede quindi abilità di base nelle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC), quali l'uso del computer per reperire, valutare, conservare, produrre e scambiare informazioni nonché per comunicare e partecipare a reti collaborative tramite internet.
- 5. Imparare ad imparare:** è l'abilità di perseverare nell'apprendimento, di organizzare il proprio apprendimento sia a livello individuale che in gruppo, a seconda delle proprie necessità, e alla consapevolezza relativa a metodi e opportunità.
- 6. Competenze sociali e civiche:** per competenze sociali si intendono competenze personali, interpersonali e interculturali e tutte le forme di comportamento che consentono alle persone di partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e lavorativa. La competenza sociale è collegata al benessere personale e sociale. È essenziale comprendere i codici di comportamento e le maniere nei diversi ambienti in cui le persone agiscono. La competenza civica e in particolare la conoscenza di concetti e strutture sociopolitici (democrazia, giustizia, uguaglianza, cittadinanza e diritti civili) dota le persone degli strumenti per impegnarsi a una partecipazione attiva e democratica.
- 7. Senso di iniziativa e di imprenditorialità:** significa saper tradurre le idee in azione. In ciò rientrano la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi, come anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi. È una competenza che aiuta l'individuo ad avere consapevolezza del contesto in cui opera e a poter cogliere le opportunità che gli si offrono. È il punto di partenza per acquisire le abilità e le conoscenze più specifiche di cui hanno bisogno coloro che avviano o contribuiscono ad un'attività sociale o commerciale. Essa dovrebbe includere la consapevolezza dei valori etici e promuovere il buon governo.
- 8. Consapevolezza ed espressione culturali:** implicano la consapevolezza dell'importanza dell'espressione creativa di idee, esperienze ed emozioni attraverso un'ampia varietà di mezzi di comunicazione, compresi la musica, le arti dello spettacolo, la letteratura e le arti visive.

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 partecipato a diverse attività integrative proposte nel corso dell' A.S. in corso, e le discipline coinvolte sono state diverse del curriculum del 5° anno.

Per la materia di Laboratorio di Sala-Vendita, la classe ha partecipato nell'ottica dell' Alternanza scuola-lavoro a diversi eventi serali all'interno dell' Istituto, mettendo in risalto sempre le capacità professionali dei singoli allievi;

La classe ha partecipato per la 2° lingua comunitaria ad una rappresentazione teatrale: "Saint Germain des Près", presentata dalla compagnia France Théâtre. Data: 9 novembre. Luogo: Teatro Nuovo

Il giorno 17 Maggio la classe ha partecipato alla camminata del ben essere, organizzata sulla base del progetto "Gusta in salute, saluta con Gusto", organizzata dal docente di Scienze Motorie; nonostante le molteplici attività tecnico-pratiche il CDC all'unanimità ha deciso per tutto il secondo quadrimestre di potersi concentrare nelle attività curricolari, potenziando al meglio i singoli allievi in tutte le discipline, seguendo così come stabilito la linea di programmazione stabilita.

E: SCANSIONE MODULARE DEI PROGRAMMI CURRICOLARI (DEI MODULI TRASVERSALI E DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI se deliberati dal C.dC.)

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.

MODULO TRASVERSALE.

In sede di CDC del mese di Ottobre n.2, si fa riferimento alle programmazioni individuali per le quali i moduli trasversali sono individuati tra le diverse discipline: Italiano-Storia in asse con DTA, Italiano-Storia in asse con Laboratorio dei servizi di enogastronomia di sala e di cucina, DTA in asse con Laboratorio di enogastronomia di sala e di cucina come da riferimento alle programmazioni individuali iniziali e conclusive, in previsione dell'esame di maturità.

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	Disciplina coinvolta
B/C	6 Aprile 2018	Laboratorio dei servizi di Cucina Laboratorio dei servizi di Sala DTA I° Lingua Inglese
B/C	8 Maggio	Matematica Laboratorio dei servizi di Sala DTA I° Lingua Inglese

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

DISCIPLINA: D.T.A. DOCENTE: MALACARNE MARCO			
COMPETENZA	CONOSCENZE	CAPACITA'	MODULI SVILUPPATI
<p>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 semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>MODULO - IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Il fenomeno turistico Le fonti del diritto comunitario e internazionale
			<p>MODULO - LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> Le norme obbligatorie per l'impresa Le norme sulla sicurezza alimentare La disciplina dei contratti di settore Le norme volontarie
			<p>MODULO - LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Il marketing: concetti generali Le tecniche del marketing
			<p>MODULO: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <ul style="list-style-type: none"> Programmazione e controllo di gestione La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**DOCENTE: E. MARTINI**

COMPETENZA	CONOSCENZE	CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none">● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.● Applicare le normative vigenti legati alla sicurezza dei prodotti usati● Usare gli alimenti e le bevande in modo adeguato sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.● Individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	<ul style="list-style-type: none">● Caratteristiche dei prodotti del territorio.● Tecniche di catering e banqueting.● Sistema HACCP.● Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.● Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.	<ul style="list-style-type: none">● Riconoscere i piatti con prodotti del territorio.● Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi, simulando eventi di catering e banqueting● Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.● Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA
DOCENTE: M. PAGANO

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	ARGOMENTI
<p>- tecniche di gestione dell'azienda ristorativa</p> <p>- Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala</p> <p>- Principi di analisi sensoriale dei vini</p> <p>- Enografia nazionale ed internazionale</p> <p>- Software del settore turistico-ristorativa</p> <p>- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> <p>- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>	<p>- simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie</p> <p>- Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici</p> <p>- Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert, per flambé di prestigio</p> <p>- Eseguire analisi sensoriali del vino</p> <p>- Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale</p> <p>- Utilizzare il sistema informatico di un'impresa turistico-ristorativa</p> <p>- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> <p>- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute</p>	<p>-Utilizzare tecniche di lavorazione strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristoratrici 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 docenti</p> <p>- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>- Applicare le normative vigenti, nazionali ed 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 menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare</p>	<p>-MODULO 1: Menu, carta delle vivande, carta dei vini.</p> <p>-MODULO 2: La gestione degli acquisti, costi e prezzi nella ristorazione ed il Food Cost.</p> <p>-MODULO 3: la gestione informatizzata dell'azienda.</p> <p>-MODULO 4: l'organizzazione di un banchetto, il catering ed il banqueting.</p> <p>-MODULO 5: L'enologia regionale, nazionale ed internazionale, degustazione ed abbinamento cibo-vino.</p> <p>-MODULO 6: lo Champagne, lo Spumante ed i metodi di produzione.</p> <p>-MODULO 7: La cucina di sala.</p> <p>-MODULO 8: igiene e sicurezza.</p>

DISCIPLINA: INGLESE DOCENTE: P. RAISI			
COMPETENZE	CONOSCENZE	CAPACITA'/ABILITA'	MODULI SVILUPPATI
<p>-Sa interagire in contesti noti, adeguandosi alla situazione comunicativa, anche in ambito settoriale.</p> <p>-Sa utilizzare il lessico necessario ad una comunicazione anche a carattere professionale, in contesti noti.</p> <p>-Sa comprendere materiali attinenti il settore ristorativo</p> <p><u>-Competenze procedurali</u> E' in grado di utilizzare trasversalmente le informazioni acquisite nelle varie discipline cogliendo i nessi concettuali in un' ottica della unitarietà dei saperi.</p>	<p>-Conosce le problematiche relative all'eco-sostenibilità nell'ambito della catena alimentare e ristorativa</p> <p>-Conosce il movimento "Slow Food" ed i suoi principi</p> <p>-conosce le varie problematiche legate alla sicurezza alimentare, le misure per tutelarla ed il fenomeno delle frodi alimentari.</p> <p>-Conosce le caratteristiche fondamentali del cibo organico e del cibo geneticamente modificato e le varie problematiche ad esso connesse.</p> <p>-Conosce le problematiche legate all'igiene alimentare (HACCP) ed i rischi della contaminazione batterica.</p> <p>-Conosce la differenza tra intolleranze ed allergie alimentari.</p>	<p><u>Comprensione orale</u> -E' in grado di comprendere un messaggio, anche a carattere professionale, sapendone cogliere il significato globale .</p> <p><u>Espressione orale</u> -Sa esporre in modo semplice le tematiche affrontate, utilizzando le funzioni ed il lessico specifico del linguaggio settoriale</p> <p><u>Comprensione scritta</u> -E' in grado di comprendere un testo, anche a carattere professionale, ottenendo informazioni globali e specifiche, inferendo, quando possibile, le parole sconosciute dal contesto.</p> <p><u>Espressione scritta</u> - E' in grado di produrre, anche in ambito professionale, semplici messaggi adeguati al contesto, utilizzando il lessico specifico.</p>	<p>Module 1 On the ground -Unit 1: The F&B service world needs knowledgeable experts; The green issue; Slow Food:"Good, clean & fair food". -Unit 2: The food value chain; From farm to Fork; Food miles: km 0. Unit 3: Eco-conscious restaurant management; The Duke of Cambridge - Britain's first certified organic pub.</p> <p>Module 2 On the safe side Unit 1 Traceability & certification;The labelling rules; Italian food products certification; Organic & GMO food;The GMOs controversy Unit 2 HACCP: food safety & hygiene; HACCP guarantees food hygiene and safety in catering. Unit 3 WHO: emerging scenarios; Bacteria, viruses & food poisoning; food contamination: the invisible challenge</p> <p>Module 3 On the watch Unit 1 Is it allergy or intolerance? New EU law on food information to consumers</p>

DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: V.FELISATTI		
MODULI SVILUPPATI	CONOSCENZE	CAPACITA'
Ricerca Operativa	Definizione di R.O. Concetti di costi, ricavo, utile. Le fasi della ricerca operativa. La classificazione dei problemi di scelta. Analisi di semplici situazioni problematiche in condizioni di certezza da risolversi con l'uso di modelli matematici con retta, parabola e iperbole. Metodi di risoluzione di problemi di scelta nel caso discreto e nel caso di scelta tra più alternative.	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, della parabola e dell'iperbole. Saper determinare il punto di equilibrio economico. Saper impostare e risolvere semplici problemi di scelta tra più alternative.
Elementi di Statistica	Nozioni generali sulla statistica. Le fasi di una indagine statistica. Caratteri e modalità di un carattere.. Frequenze assolute, relative e frequenze cumulate. Raccolta dei dati in tabelle. Rappresentazione grafica dei dati. Media aritmetica, semplice e ponderata. Moda e mediana. Campo di variazione, scarto semplice medio, scarto quadratico medio e deviazione standard.	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.
Matrici, sistemi lineari	Definizione di matrice. Matrice trasposta. Matrici quadrate : diagonale principale e secondaria, elementi coniugati, matrice diagonale, matrice identica, matrice triangolare. Algebra delle matrici. Proprietà della moltiplicazione di matrici. Determinante di matrici quadrate 2x2 e 3x3; calcolo del determinante di matrice 3x3 con complementi algebrici e con regola di Sarrus. Proprietà dei determinanti Sistemi lineari di due/tre incognite e loro risoluzione con la regola di Cramer	Saper operare con matrici Saper calcolare il determinante di una matrice quadrata 2x2 e 3x3 Saper risolvere un sistema con la regola di Cramer
Studio di funzione	Nozioni di base dello studio di funzione: dominio, grafico, positività, parità, crescita, decrescenza, intersezioni con gli assi, concetto intuitivo di 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	Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche con l'uso di disequazioni. Saper analizzare e leggere i grafici delle funzioni razionali evidenziando i punti significativi. Saper riconoscere, rappresentare e analizzare i grafici delle principali funzioni incontrate nei precedenti anni

	<p>assoluti. Definizione di asintoto e individuazione dal grafico della funzione degli eventuali asintoti verticali e orizzontali con le loro equazioni . Lettura del grafico di una funzione razionale.</p>	<p>scolastici.</p>
--	--	--------------------

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			
DOCENTE: E. TUGNOLI			
COMPETENZE	CONOSCENZE	CAPACITA'	MODULI SVILUPPATI
<p>1. Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>2. Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>3. Utilizza procedure e strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>LINGUA: Conosce</p> <p>1. le tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale.</p> <p>2. 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>3. i termini tecnici in diverse lingue.</p> <p>4. gli strumenti e i metodi di documentazione per l'informazione tecnica.</p> <p>5. la struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del Cv europeo.</p> <p>6. i software per la comunicazione professionale.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>Conosce:</p> <p>1. 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. I testi e gli autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>3. significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori stranieri.</p> <p>4. gli elementi di identità e di diversità tra</p>	<p>LINGUA 1. Utilizza i linguaggi settoriali nella comunicazione e in contesti professionali.</p> <p>2. Redige testi di carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>3. Compara e utilizza termini tecnici nelle diverse lingue.</p> <p>4. Interloquisce e argomenta anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.</p> <p>5. Sceglie e utilizza le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.</p> <p>6. Elabora il curriculum vitae in formato europeo</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p> <p>2. identifica relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva</p>	<p>MODULO 1: NATURALISMO – VERISMO u.d 1 .Naturalismo u.d. 2. Verismo – G.Verga - I Malavoglia</p> <p>MODULO 2 STORICO–CULTURALE: L'INQUIETUDINE DELL'INDIVIDUO DECADENTE u.d 1 - Baudelaire e i "Poeti maledetti" Scelta di liriche da "I fiori del male" u.d.2 - Le avanguardie in Europa. Il Futurismo e il Crepuscolarismo u.d.3 - Contesto storico – socio – culturale. Simbolismo ed Estetismo ud.4 - O.Wilde, "Il ritratto di Dorian Gray" (Caratteri generali)</p> <p>MODULO 3 – DUE FIGURE DI INTELLETTUALE A CONFRONTO: PASCOLI E D'ANNUNZIO; u.d.1.-Il Simbolismo italiano: G. Pascoli: biografia, ideologia e la poetica del "Fanciullino". Scelta di liriche da "Mirycae" e da "Canti di Castelvecchio" u.d.2 – G. D'Annunzio: biografia, ideologia e la poetica; lettura da "Il piacere" e da Alcyone, "La pioggia nel pineto"</p> <p>MODULO 4 – LA CRISI</p>

	<p>la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.</p> <p>5. i tratti salienti dell'evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento.</p> <p>6. il rapporto tra le opere letterarie ed altre espressioni artistiche.</p> <p>7. i beni artistici del territorio.</p>	<p>interculturale.</p> <p>3. utilizza le tecnologie digitali in funzione dell'evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento.</p> <p>6. conosce il rapporto tra le opere letterarie ed altre espressioni artistiche.</p> <p>7. conosce i beni artistici del territorio.</p> <p>presentazione di un progetto o di un prodotto.</p> <p>4. Altre espressioni artistiche Analizza l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni del territorio.</p>	<p>DELL'IO NEL PRIMO '900 LETTERARIO</p> <p>u.d.1- Inquadramento storico- culturale del primo '900 europeo</p> <p>u.d. 2 - Nuove forme per nuovi contenuti: M.Proust, J.Joyce, T. Mann, F. Kafka</p> <p>u.d.3 - Pirandello: biografia, ideologia e la poetica de' "L'umorismo"; letture da "Uno, nessuno e centomila", da "Il fu Mattia Pascal" e da "Novelle per un anno", Il treno ha fischiato.</p> <p>u.d. 4 – I. Svevo: biografia, ideologia e poetica; letture da "La coscienza di Zeno";</p> <p>MODULO 4 – IL GENERE: LA POESIA DEL NOVECENTO</p> <p>u.d.1 - G. Ungaretti: biografia, ideologia e poetica; Liriche da "L'Allegria"</p> <p>u.d. 2 - E. Montale: biografia, ideologia e poetica; Liriche da "Ossi di seppia", e da "Le Occasioni"</p> <p>MODULO 5 – IL ROMANZO DEL SECONDO '900</p> <p>u.d.1 - Panoramica sui caratteri e sull'evoluzione della narrativa nel '900</p> <p>u.d.2- Il ruolo dell'intellettuale e il suo impegno nella società: I. Calvino e la Resistenza</p> <p>u.d.3 - Impegno e testimonianza: P. Levi; G. Bassani (caratteri generali)</p>
--	--	---	---

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

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: P.GIULIANA			
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	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.	<p>“POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO”</p> <p>1) Attività specifica per migliorare la resistenza</p> <p>2) attività specifica per migliorare la velocità;</p> <p>3) attività specifica per migliorare l'elasticità muscolare;</p> <p>4) attività specifica per migliorare la mobilità articolare.</p>
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.	<p>“RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI”</p> <p>1) Attività rivolte all'acquisizione di una corretta postura e deambulazione;</p> <p>2) attività richiedenti coordinazione motoria;</p> <p>3) attività richiedenti equilibrio statico e dinamico.</p>
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> <p>1) Semplici nozioni teoriche di anatomia del rachide;</p> <p>2) esercizi di presa di coscienza della corretta postura da tenere nelle varie stazioni;</p> <p>3) educazione respiratoria e relativa ginnastica;</p> <p>4) allungamento dei vari gruppi muscolari che interessano la colonna vertebrale;</p> <p>5) esercizi di mobilità articolare del rachide e del bacino;</p> <p>6) potenziamento dei muscoli paravertebrali ed addominali;</p>
Gioco e sport	L'aspetto educativo e sociale dello sport.	Cooperare in équipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali.	<p>“CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE”</p> <p>1) Avviamento alla pratica delle più diffuse attività sportive;</p> <p>2) regolamenti delle discipline sportive</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	affrontate.
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 farmacologici tesi solo al risultato	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.	“TUTELA DELLA SALUTE E PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI” 1) Informazioni relative uso ed abuso di alcool, fumo e droghe; 2) nozioni di traumatologia e di primo soccorso; 3) semplici nozioni di fisiologia degli apparati respiratorio e circolatorio; 4) cenni relativi al funzionamento ed alla struttura dell'apparato muscoloscheletrico; 5) cenni relativi alla corretta alimentazione dello sportivo.

1.DISCIPLINA: SPAGNOLO**DOCENTE: F. NERI**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	MODULI SVILUPPATI
<p>Interagire in scambi dialogici usando le funzioni comunicative adeguate e un lessico appropriato.</p> <p>Rispondere oralmente a domande sulla comprensione di un testo.</p> <p>Scrivere un testo per descrivere come si era e come si è cambiati nel tempo. Saper parlare di sé, di ciò che si è fatto nel passato.</p> <p>Leggere e comprendere brevi testi sul argomenti noti.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali</p>	<p>Pretérito imperfecto (imperfetto)</p> <p>Pretérito pluscuamperfecto (trapassato prossimo)</p> <p>Pretérito indefinido (passato remoto) e perfecto. (passato prossimo)</p>	<p>Descrivere situazioni e persone del passato.</p> <p>Usare correttamente i tempi del passato, anche negli usi asimmetrici rispetto all'italiano.</p>	<p>Modulo 1</p> <p>u.d.1 I tempi del passato- forme e usi.</p>
<p>Produrre testi scritti coerenti e coesi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico appresi.</p> <p>Formulare desideri</p> <p>Comprendere dialoghi registrati con e senza il supporto del testo scritto.</p> <p>Interagire in simulazioni di vita reale (richiedere servizi, dare consigli e suggerimenti, esprimere doveri e proibizioni)</p>	<p>Paradigmi verbali del congiuntivo presente (subjuntivo), del condizionale semplice e dell'imperativo nelle forme proprie</p>	<p>Richiedere un servizio o chiedere un favore.</p> <p>Chiedere e dare consigli.</p> <p>Dare ordini.</p> <p>Esprimere dovere e proibizione.</p> <p>Dare ordini, chiedere e concedere permessi, augurare.</p>	<p>Modulo 1</p> <p>u.d.2 Congiuntivo presente e Condizionale (le subordinate oggettive, causali, finali)</p>
<p>Saper esprimere la propria opinione ed argomentare le proprie posizioni.</p> <p>Leggere e analizzare testi comprendendo e costruendo significati</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali</p>	<p>Subordinate oggettive</p> <p>Subordinate causali</p> <p>Subordinate finali</p>	<p>Esprimere un'opinione</p> <p>Esprimere causa e giustificarsi</p> <p>Esprimere finalità</p> <p>Strutturare un'argomentazione</p>	<p>Modulo 1</p> <p>u.d.2 Congiuntivo presente e condizionale (le subordinate oggettive, causali, finali)</p>

Saper parlare della tradizione gastronomica spagnola. Saper parlare delle abitudini degli spagnoli riguardo il cibo.	Terminologia specifica riguardo: le abitudini alimentari in Spagna.	Conoscere il concetto di <i>tapas, pinchos e raciones</i> e le abitudini degli spagnoli Conoscere le abitudini degli spagnoli riguardo i pasti .	Modulo 2 u.d.3 L'enogastronomia spagnola
Saper ordinare/prendere un ordine in lingua spagnola Padroneggiare la micro lingua relativa agli argomenti trattati per poter esporre le caratteristiche di un menù.	Terminologia specifica riguardo: I vari tipi di menù e la loro composizione e alcuni piatti tipici spagnoli e italiani.	Conoscere le dinamiche linguistiche per interagire sia come cliente che come cameriere nel contesto ristorativo; Conoscere la composizione dei diversi menù	Modulo 3 u.d.5 En el restaurante
Padroneggiare la micro lingua relativa agli argomenti trattati per poter parlare dei differenti tipi di tè e di caffè.	Terminologia specifica riguardo i diversi tipi di tè e di caffè.	Descrivere i diversi tipi di caffè che possiamo trovare in Spagna e i vari tipi di té	Modulo 4 u.d.6 Aromas y tragos
Saper parlare dei vini, dal processo produttivo alla degustazione.	Terminologia specifica riguardo i vini, la degustazione, gli utensili del sommelier.	Usare la lingua spagnola per parlare dei vini, della loro produzione e delle loro caratteristiche	Modulo 5 u.d. 7 La cata de Vinos

DISCIPLINA: STORIA**DOCENTE: EDDA TUGNOLI**

COMPETENZE Lo studente, alla fine del quinto anno riesce a	CONOSCENZE Lo studente, alla fine del quinto anno conosce:	ABILITÀ Lo studente, alla fine del quinto anno,	MODULI SVILUPPATI
<p>1. Correlare la conoscenza storica generale negli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>2. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture enografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>1. le 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. gli aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare l'industrializzazione e la società post-industriale; i limiti dello sviluppo; le violazioni e le conquiste dei diritti fondamentali; i nuovi soggetti e i movimenti; lo stato sociale e la sua crisi; la globalizzazione.</p> <p>3. le innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p> <p>4. le problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio in relazione ai fabbisogni formativi e professionali, il patrimonio ambientale,</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. Effettua confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</p> <p>3. Riconosce le relazioni fra la dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.</p> <p>4. Utilizza e applica categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare. In un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione all'indirizzo di studio ed al campo professionale di riferimento.</p> <p>5. Esprime osservazioni personali sulle carte costituzionali e</p>	<p>MODULO 1 – L'ETÀ DEI NAZIONALISMI u.d.1 - Imperialismo e tensioni internazionali u.d.2 - L'Italia di fine secolo; l'Italia giolittiana</p> <p>MODULO 2 – LA PRIMA GUERRA MONDIALE u.d.1 - Dall'attentato di Sarajevo alla guerra totale u.d.2 - La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS u.d.3 - Il fronte e il paese</p> <p>MODULO 3 – IL MONDO TRA LE DUE GUERRE u.d.1- La grande crisi del dopoguerra (il crollo di Wall Street) u.d.2 - Dalla Repubblica di Weimar al Nazismo (l'antisemitismo) u.d.3 - L'Italia dallo stato liberale al fascismo (aspetti della vita quotidiana)</p> <p>MODULO 4 – IL MONDO ANCORA IN GUERRA. u.d.1 - La seconda guerra mondiale u.d.2 - L'Italia in guerra (repubblica di Salò, la Resistenza, le foibe giuliane)</p> <p>MODULO 5 – L'EUROPA, L'ITALIA E IL MONDO NEL DOPOGUERRA. u.d. 1 - Guerra fredda e ricostruzione in Europa (il mondo bipolare) u. d. 2 - L'Italia della ricostruzione. La nascita della Repubblica u.d. 3 - La decolonizzazione, le crisi internazionali u. d. 4 - Il mondo dell'era globale</p>

	<p>culturale ed artistico.</p> <p>5. le radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>	<p>istituzioni europee e nazionali.</p>	<p>u.d. 5 - L'Unione europea</p>
--	---	---	----------------------------------

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**DOCENTE: O.GHIDINI**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	MODULI SVILUPPATI
<ul style="list-style-type: none"> - utilizzare una corretta terminologia scientifica - correlare le diverse tipologie alimentari con il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica - correlare le caratteristiche dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature con il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica - correlare la pulizia della persona con il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica - leggere e compilare una check-list del sistema di autocontrollo 	<ul style="list-style-type: none"> - cause ed effetti della contaminazione alimentare di tipo biologico, chimico e fisico - la normativa vigente e le modalità di attuazione di un piano di autocontrollo (HACCP) -le caratteristiche globali che garantiscono la “qualità totale” del servizio ristorativo 	<ul style="list-style-type: none"> - saper valutare cause ed effetti della contaminazione alimentare di tipo biologico, chimico e fisico - saper mantenere un adeguato livello di igiene personale, delle strutture e delle attrezzature - saper interpretare la normativa vigente e le modalità di attuazione di un piano di autocontrollo - saper individuare le caratteristiche globali che garantiscono la “qualità totale” del servizio ristorativo 	<p>MODULO 1: IGIENE NEL SETTORE RISTORATIVO</p>
<ul style="list-style-type: none"> -Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti allegeriti, fortificati, arricchiti, supplementari, funzionali, innovativi. -Saper classificare e riconoscere gli alimenti di gamma, integrali, biologici. -Nutrigenomica e nutraceutica -Saper leggere una etichetta dei nuovi prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> -Alimenti: allegeriti,fortificati, arricchiti, supplementari, funzionali, innovativi, di gamma, integrali, biologici,prodotti dietetici e integratori, etichetta alimentare - 	<ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. 	<p>MODULO 2: I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p>

<p>alimentari.</p> <p>-Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali</p> <p>Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze e allergie alimentari.</p> <p>- definire il fabbisogno in macro e micronutrienti nelle diverse fasce d'età e in diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>- individuare le caratteristiche peculiari di alcune tipologie alimentari.</p>	<p>-I fattori cancerogeni(fumo, inquinamento, alcool, alimentazione), le sostanze cancerogene contenute naturalmente negli alimenti o presenti in seguito alla cottura.</p> <p>-Conoscere i fattori alimentari anticancerogeni.</p> <p>-La differenza tra allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>-Conoscere il significato di allergene e di risposta immunitaria.</p> <p>- le caratteristiche del regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche ed i principi di base di alcune dietoterapie (obesità, diabete, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia, ipertensione, gotta, ulcera, reflusso gastroesofageo, gastrite, ecc.)</p> <p>- definire il fabbisogno in macro e micronutrienti nelle diverse fasce d'età e in diverse condizioni fisiologiche</p> <p>- alcuni modelli alimentari (dieta mediterranea, vegetariana, vegana, macrobiotica, ecc.)</p>	<p>-Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>-Elencare gli allergeni che secondo la normativa vigente vanno indicati in etichetta.</p> <p>- saper individuare le caratteristiche del regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche ed applicare i principi di base di alcune dietoterapie</p> <p>- saper interpretare le caratteristiche nutrizionali di alcuni modelli alimentari e la loro influenza sullo</p>	<p>MODULO 3: RAPPORTO ALIMENTAZIONE E CANCRO</p> <p>MODULO 4: ALLERGIE E IN TOLLERANZE ALIMENTARI</p> <p>MODULO 5: ELEMENTI DI DIETETICA E DI DIETOTERA</p>
--	---	--	--

<p>-Saper descrivere i periodi di digiuno e i tabù alimentari nelle grandi religioni, -Valutare l'importanza del cibo nelle diverse manifestazioni conviviali. -Mettere in relazione la cultura del cibo con le abitudini e le scelte alimentari.</p>	<p>-Le prescrizioni alimentari nelle grandi religioni: Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo. -Significato delle proibizioni nelle grandi religioni</p>	<p>stato di salute</p> <p>-Individuare le prescrizioni di alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>MODULO 6: CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI</p>
---	---	--	---

DISCIPLINA: RELIGIONE
DOCENTE: M.RITA BORTOLOTTI

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

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

Livello medio delle competenze disciplinari (conoscenze e abilità/capacità) raggiunte dalla classe:
 La classe ha raggiunto un livello mediamente buono rispetto agli obiettivi e alle competenze proposte.

H: PROGRAMMI CURRICOLARI (Allegato F)

Risultano presenti tutte le programmazioni di ogni singola disciplina, e in ufficio didattico, copia con firma in calce dei rappresentanti di classe.

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 F 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 DA con Indicazioni alla Commissione d'Esame e relazione PEI
- ALLEGATO E. Schede attribuzione credito.
- ALLEGATO F. Programmi delle discipline

I Componenti del Consiglio di Classe 5[^] F

**Discipline
Docenti
Firme**

Religione
MARIA RITA BORTOLOTTI

Lingua e Letteratura Italiana - Storia
EDDA TUGNOLI

Lingua Inglese
PAOLA RAISI

Lingua Spagnolo
FRANCESCA NERI

Lingua Francese
ELISA BUSOLI

Matematica
VALERIA FELISATTI

D.T.A. Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive
MARCO MALACARNE

Scienza e Cultura dell'Alimentazione
ONESTA GHIDINI

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Cucina
ELISABETTA MARTINI

Laboratorio dei servizi Enogastronomici settore Sala/Vendita
MASSIMO PAGANO
(COORDINATORE)

Scienze Motorie e Sportive
POALO GIULIANA

Sostegno
PATRIZIA NEGRELLI

Sostegno
GABRIELLA SCAMACCA

I Rappresentanti di classe

Studenti

Firme

EMMA SACCENTI

SIMONE CHELI

Il Presidente del Consiglio di Classe

La Dirigente Scolastica

Dott. ssa Roberta Monti

Ferrara, 15 maggio 2018