

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “ORIO VERGANI” – Ferrara

Polo Scolastico Agroalimentare Estense
Vergani Navarra



ORIO VERGANI
IPSSAR



c.f. 01880150386 – FEIS011004

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

IPSSAR “Orio 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



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Anno Scolastico 2017/2018

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

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

Data: 15/05/2018

I. Presentazione

IL POLO AGROALIMENTARE ESTENSE

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

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

(Estratto Piano dell'Offerta Formativa)

PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO PROFESSIONALE

L'IIS Vergani-Navarra offre i seguenti percorsi:

1.

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

Istituto Professionale: Settore Servizi

Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (B3)

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

2.

Percorso Tecnico Agrario presso ITAS Navarra

Istituto Tecnico: Settore Tecnologico

Indirizzo Agraria, Agroalimentare, Agroindustria (C8)

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

3

Percorso Professionale Agrario - IPAS Navarra

Istituto Professionale: Settore Servizi

Indirizzo Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

Opzione Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio.

(Estratto Piano dell'Offerta Formativa)

LA STORIA DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO "ORIO VERGANI"

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

Ancor prima dell'avvento dell'autonomia scolastica (anno 2000) l'Istituto ha intrattenuto rapporti e relazioni con gli Enti Locali e le Associazioni di categoria tanto da diventarne partner in tutti gli eventi e manifestazioni promossi dalla Prefettura, Questura, Provincia, Comune, Camera di Commercio ed

Uffici Scolastici Periferici. Il completo riconoscimento da parte del tessuto socio-economico della città è avvenuto in occasione della visita di Papa Giovanni Paolo II nel 1990, dove per volontà dell'Arcivescovo il nostro Istituto si è occupato del banchetto ufficiale e dei pasti del Pontefice. L'ultima attività di rilevanza nazionale si è concretizzata nel settembre 2011 con l'attività di accoglienza e accreditamento alla Festa Nazionale della Polizia svoltasi a Ferrara il 29 settembre 2011, alla presenza del Capo della Polizia Prefetto Antonio Manganelli.

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

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

Con l'anno scolastico 2010/2011 entra progressivamente in vigore il riordino della scuola secondaria superiore. L'Istituto Professionale Alberghiero confluisce nel settore Servizi ad indirizzo

“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” (B3), con tre Articolazioni attive: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**

CARATTERI SPECIFICI DELL' INDIRIZZO

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

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

È in grado di:

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

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

“Accoglienza turistica”

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 5[^] I

1 - COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	DISCIPLINE	DISCIPLINE SENZA CONTINUITA' DIDATTICA
M. R. BORTOLOTTI	RELIGIONE	Matematica
SERGIO CAMERANI	LINGUA e LETTERATURA ITALIANA	DTA
SERGIO CAMERANI	STORIA	Laboratorio di servizi enogastronomici sala/vendita
ANGELA MONTE	1° LINGUA: INGLESE	Religione
M.MICHELA TODARO	2° LINGUA: FRANCESE	Scienze motorie e sportive
GIULIA BOLZONARO	MATEMATICA	Scienza e cultura della alimentazione
MARIANGELA RUSSO	DTA - DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE delle STRUTTURE RICETTIVE	
ELISABETTA DOSI	SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
GIOVANNI PADRICELLI	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA	
ELISA BORGONZONI	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore SALA/VENDITA	
ALESSANDRA NARDELLA	SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE	

2 – COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E PROVENIENZA DEGLI ALUNNI.

La classe è composta da 23 allievi, di cui 14 maschi e 9 femmine, provenienti , in prevalenza, dalla classe IV° sez. I dello scorso anno. Un alunno ripetente, un alunno trasferito dal corso serale ed una alunna inserita nel corso dell'anno da istituto paritario. Una alunna ripetente si è trasferita al corso serale .

Il gruppo classe è formato prevalentemente da studenti pendolari residenti in provincia di Ferrara, Bologna e Rovigo, solo 7 allievi risiedono a Ferrara.

La classe si è formata nel terzo anno del ciclo di studi, dall'unione di alunni provenienti da diverse sezioni della classe seconda. Gli alunni arrivati nel corrente anno scolastico si sono ben inseriti e, nel complesso, il gruppo classe risulta unito.

I livelli cognitivi risultano disomogenei: in particolare a buoni livelli di competenze nelle discipline professionali a volte si accompagnano modesti livelli in quelle di base e viceversa. Alcune lacune sono

state colmate con le attività di recupero, curricolare o extracurricolare, attivate dal consiglio di classe durante il corso dell'anno scolastico nei modi e nei tempi deliberati dai singoli dipartimenti. Mediamente discrete o buone le competenze linguistiche, sia allo scritto che all'orale, mentre per alcuni permangono difficoltà espressive per una oggettiva povertà lessicale. Alcuni alunni hanno conseguito ottime competenze in tutte le materie.

Anche i livelli non cognitivi non risultano omogenei. In particolare alcuni alunni hanno avuto una frequenza non sempre regolare, con assenze in parte supportate da certificazione medica, mentre altri presentano un quadro di assenze raggruppate in alcuni giorni settimanali, solitamente quelli con maggiori impegni, senza certificazione medica. A questo hanno spesso accompagnato scarso impegno, soprattutto nelle discipline di base. Una parte della classe ha mostrato invece adeguata motivazione, frequenza regolare e ascolto alle lezioni, con consapevole partecipazione alle varie attività dell'Istituto. Permangono alcune difficoltà di ascolto in classe, nell'impegno domestico e nel rispetto delle consegne. Alcuni alunni hanno conseguito buone conoscenze e abilità in diversi ambiti disciplinari e mostrano di saperle applicare in un percorso autonomo. Infatti nel lavoro di ricerca dei materiali per i percorsi hanno dato prova di saper utilizzare varie fonti di informazione, biblioteche, siti web, materiali cartacei, sapendo cogliere anche relazioni complesse.

Altri, invece, hanno faticato ad organizzare il proprio lavoro con metodo, non riuscendo a cogliere le relazioni essenziali tra discipline diverse, anche per una oggettiva carenza di impegno nel lavoro di reperimento e selezione dei materiali, come hanno mostrato una superficiale comprensione dei contenuti essenziali dei diversi ambiti disciplinari nel corso dell'anno scolastico.

Alcuni alunni, oltre alle attività di alternanza scuola- lavoro, hanno avuto o hanno ancora al momento impegni lavorativi serali o nel fine settimana.

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°I si individua quanto segue:

A. TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO O CONDOTTA

VOTO	MOTIVAZIONE
10 (dieci)	Frequenza regolare e puntualità nelle consegne. Collaborazione attiva alla vita scolastica e ruolo propositivo all'interno della classe supportando il lavoro dei compagni. Sa esprimere e sostenere in modo adeguato il proprio ragionamento, le motivazioni del proprio agire anche in situazioni conflittuali esercitando l'autocontrollo. Sa ascoltare le ragioni degli altri manifestando sempre e comunque rispetto per l'interlocutore, evitando atteggiamenti polemici e/o intolleranti.
9 (nove)	Frequenza regolare e regolare rispetto delle consegne. Comportamento sempre corretto e rispettoso degli altri, delle norme, degli spazi, degli arredi e dei beni altrui. Partecipazione attiva alle proposte didattico- formative. Disponibilità a collaborare costruttivamente con insegnanti e compagni per il raggiungimento degli obiettivi formativi.
8 (otto)	Frequenza e/o puntualità a scuola regolare. Occasionali e lievi episodi di disturbo e/o distrazione durante le lezioni. Disponibilità a collaborare con insegnanti e compagni per il raggiungimento degli obiettivi formativi.

7 (sette)	Frequenza e/o puntualità a scuola abbastanza regolare. Episodica mancanza di rispetto delle norme scolastiche e delle consegne. Lievi episodi di disturbo e/o distrazione durante le lezioni. Selettiva disponibilità a collaborare nell'attività didattica.
6 (sei)	Frequenza e/o puntualità non sempre regolari; episodica mancanza di rispetto delle norme scolastiche, degli spazi, degli arredi e dei beni altrui; scarso rispetto delle consegne; frequenti episodi di disturbo e/o distrazione durante le lezioni. Limitato interesse per le attività didattiche.
5 (cinque)	Frequenza alle lezioni molto scarsa. Completo disimpegno. Episodi di grave mancanza di rispetto degli altri, delle norme del Regolamento scolastico, degli spazi, degli arredi e dei beni altrui. Frequente e fastidioso disturbo dell'attività didattica tale da renderne particolarmente faticoso il regolare svolgimento. Completo disinteresse per le attività didattiche.
4 (quattro)	Reiterati episodi di assenze ingiustificate. Episodi di grave scorrettezza nei confronti di persone e istituzioni, tali da ledere la dignità e il buon nome. Comportamenti che arrechino gravi danni ad arredi e spazi. Comportamenti che costituiscano pericoli per l'incolumità di terzi. Violazione delle regole della privacy, ad esempio producendo filmati o foto della vita scolastica senza la dovuta autorizzazione. Nonostante i ripetuti richiami, le comunicazioni alla famiglia e le sanzioni disciplinari, l'alunno non mostra alcun segno di cambiamento.

B. TABELLA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE TRIENNIO ALBERGHIERO

Conoscenze	Abilità	Voto	Livelli
Complete, organiche ed articolate.	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 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	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'interazione del gruppo, l'apporto è marginale se non nullo.	4	
Nulle o quasi nulle	Mostra gravi difficoltà a comprendere i diversi linguaggi. Comunica in modo confuso, disarticolato con gravi errori. L'organizzazione dell'apprendimento è inesistente. Non è in grado di eseguire compiti semplici. Nell'interazione di gruppo non apporta nessun contributo.	3	

C. COMPETENZE DI APPRENDIMENTO PERMANENTE (LIFELONG LEARNING)

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

- 1. Comunicazione nella madrelingua:** è la capacità di esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) e di interagire adeguatamente e in modo creativo sul piano linguistico in un'intera gamma di contesti culturali e sociali.
- 2. Comunicazione in lingue straniere:** oltre alle principali abilità richieste per la comunicazione nella madrelingua, richiede anche abilità quali la mediazione e la comprensione interculturale. Il livello di padronanza dipende da numerosi fattori e dalla capacità di ascoltare, parlare, leggere e scrivere.
- 3. Competenza matematica e competenze di base in campo scientifico e tecnologico:** la competenza matematica è l'abilità di sviluppare e applicare il pensiero matematico per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane, ponendo l'accento sugli aspetti del processo, dell'attività e della conoscenza. Le competenze di base in campo scientifico e tecnologico riguardano la padronanza, l'uso e l'applicazione di conoscenze e metodologie che spiegano il mondo che ci circonda. Tali competenze comportano la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e la consapevolezza della responsabilità di ciascun cittadino.
- 4. Competenza digitale:** consiste nel saper utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione (TSI) e richiede quindi abilità di base nelle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC), quali l'uso del computer per reperire, valutare, conservare, produrre e scambiare informazioni nonché per comunicare e partecipare a reti collaborative tramite internet.
- 5. Imparare ad imparare:** è l'abilità di perseverare nell'apprendimento, di organizzare il proprio

apprendimento sia a livello individuale che in gruppo, a seconda delle proprie necessità, e alla consapevolezza relativa a metodi e opportunità.

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

7. Senso di iniziativa e di imprenditorialità: significa saper tradurre le idee in azione. In ciò rientrano la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi, come anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi. 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:

- Orientamento universitario

- Donazione Avis
- Visita FICO EATALY WORLD (27marzo)
- Spettacolo teatrale in lingua francese Saint Germaen des Pres
- Admo
- Concorso AIS
- Ritiro Costituzione della Repubblica Italiana (17 marzo)
- Incontro “Uomini maltrattanti” (16 aprile e 08 maggio).
- Corso e certificazione PET.

E: SCANSIONE MODULARE DEI PROGRAMMI CURRICOLARI

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

F: NUMERO E TIPOLOGIE DELLE PROVE SCRITTE

Simulazione della Prima Prova scritta.

Tipologia	Giorno	Disciplina coinvolta
A-B-C-D	4 maggio 2018	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	03 maggio 2018	DTA Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive Lingua Inglese Lingua francese Matematica

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

DISCIPLINA: RELIGIONE

DOCENTE: M.RITA BORTOLOTTI

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

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	MODULI SVILUPPATI
<p>1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</p> <p>2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>1. Conosce le tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p>	<p>1. Redigere testi utilizzando un linguaggio specifico.</p> <p>2. Utilizza i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.</p> <p>3. Saper redigere le tipologie testuali della prima prova.</p>	<p>Modulo n. 1 Produzione orale e scritta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche strutturali dei testi • Lessico e sintassi • La pianificazione del testo scritto e della esposizione orale <p>Le caratteristiche “tecniche” relative al saggio breve, al riassunto, all’articolo di giornale, al tema di storia ,all’ analisi del testo letterario.</p>
<p>1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</p> <p>2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Conosce il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>2. Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>3. Conosce significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Utilizza i linguaggi nella comunicazione in contesti professionali.</p> <p>2. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p>	<p>Modulo n. 2 Il verismo. Il Decadentismo tra Ottocento e Novecento.</p> <p>G. Verga: Rosso Malpelo.</p> <p>C. Baudelaire: Spleen, Corrispondenze.</p> <p>G. Pascoli: le innovazioni del codice poetico, Il Fanciullino, Digitale purpurea, L'assiuolo, Novembre, Il gelsomino notturno, Temporale, Lavandare, La mia sera.</p> <p>Le figure retoriche ed il fonosimbolismo.</p> <p>L'estetismo e G. D'Annunzio: La pioggia nel pineto. Andrea Sperelli e “Il piacere”.</p>
<p>1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento.</p> <p>2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Utilizza i linguaggi nella comunicazione in contesti professionali.</p> <p>2. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali,</p>	<p>Modulo n. 3 La crisi della civiltà del Novecento</p> <p>Il panorama europeo, cenni alla storia del pensiero, nichilismo e superomismo. Il romanzo psicologico. Letture antologiche di brani di I. Svevo.</p> <p>“L’ultima sigaretta” ,”L’esplosione finale”.</p> <p>L. Pirandello, l’umorismo ed il relativismo</p>

		politici e scientifici di riferimento.	esistenziale: Il fu Mattia Pascal (trama), “Una vecchia...”, “La vita non conclude”, “Il treno ha fischiato”. “La sig.ra Frola e il sig. Ponza” La figura dell’intellettuale organico.”Per una nuova cultura”.Il neorealismo. Calvino: La leggerezza(saggio) da “Lezioni americane”.Le città invisibili”, letture selezionate. G. Bassani, “Il giardino dei Finzi Contini” ed il romanzo della memoria: letture selezionate. James Joyce, “Eveline”, da “Gente di Dublino”.
1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti di riferimento. 2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	LINGUA 1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari. LETTERATURA 1. Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.	LINGUA 1. Utilizza i linguaggi nella comunicazione in contesti professionali. 2. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico. LETTERATURA 1. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.	Modulo n. 4 le avanguardie : Futurismo e Crepuscolarismo Il Futurismo e F.T. Martinetti: Manifesto del Futurismo G. Gozzano e i segni del tempo: Totò Merumeni , La signorina Felicità, La più bella.

DISCIPLINA: STORIA		DOCENTE: SERGIO CAMERANI	
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	MODULI SVILUPPATI
1. Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 2. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.	1. Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. 2. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.	1. Analizza problematiche significative del periodo considerato. 2. Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.	Mod. n. 1. L'ascesa della borghesia ❖ La “Pace dei cento anni” e le sue istituzioni: mercato autoregolantesi, stato liberale, base aurea e sistema dell'equilibrio del potere. ❖ Il” Secolo breve” e la sua scansione : l'età

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

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

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

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE		DOCENTE: ANGELA MONTE	
Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati

<p>Sa interagire in contesti conosciuti adeguandosi alla situazione comunicativa anche in ambito settoriale.</p> <p>Sa utilizzare il lessico necessario ad una comunicazione anche a</p>	<p>Conosce strategie di base per l'esposizione orale e per l'interazione in contesti familiari di studio e lavoro relativi al settore ristorativo.</p> <p>Conosce modalità di produzione di semplici</p>	<p><u>Comprensione orale</u> E' in grado di comprendere un messaggio anche a carattere professionale cogliendone il significato globale e gli elementi specifici.</p> <p><u>Espressione orale</u> Sa utilizzare ai fini comunicativi le funzioni e le strutture</p>	<p>Modulo 1: Applying for a job in Europe Modulo 2: On the safe side::GMOs, Organic Food. Modulo 3: Food forgery: Food and wine certifications; Ferrara's " pearls" Modulo 4: Ferrara's local traditional dishes Modulo 5: Food Contamination Modulo 6: Food and health</p>
<p>carattere professionale, in DISCIPLINA: DIRITTO E ECONOMIA DOCENTE: MARIANGELA</p>	<p>testi comunicativi scritti e di Gran adeguati al contesto, agli obiettivi fissati, utilizzando di supporto, all'occorrenza,</p>	<p>analizzate. Utilizza lessico di riferimento settoriale <u>Comprensione scritta</u> E' in grado di comprendere un testo "autentico" non</p>	<p>Moduli sviluppati</p>
<p>COMPETENZE DI BASE Utilizzare tecniche di lavoro e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti Competenze procedurali e multimediali Accoglienza turistico-alberghiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle informative acquisite nelle varie discipline cogliendo i nessi concettuali comuni in un ottica dall'unicità del servizio face coordinare anche costruzioni multimediali 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 attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>anche strumenti, Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e Internazionale .L'Unione Europea: Istituzioni e fonti del diritto comunitario. Abitudini alimentari ed Economia del territorio. Normativa di settore. La sicurezza alimentare Norme e procedure per la sicurezza alimentare. Il lessico e la fraseologia di settore. La fraseologia fondamentale di settore convenzionale e Tecniche di marketing : codificato da organismi internazionali. Fasi e procedure di redazione di un business plan Conosce le modalità basilari della traduzione di testi di settore . Conosce le tematiche fondamentali e i contesti socioculturali degli argomenti trattati</p>	<p>complesso, anche a carattere turistico e interpretarne le informazioni globali e specifiche in modo dal contesto data e necessario. <u>Espressione scritta</u> Organizzare e comparare gli Organi istituzionali comunitari e quelle nazionali. Identificare e distinguere i testi del settore adeguati a queste finalità delle consegne date. E' in grado di utilizzare il lessico di settore, nonché di trasporre da e nella lingua inglese brevi testi scritti in ambito settoriale. 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. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</p>	<p>MODULO - IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA MODULO - LA LEGISLAZIONE TURISTICA MODULO - LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE MODULO - LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET</p>

DISCIPLINA : LINGUA FRANCESE		DOCENTE : M.MICHELA TODARO	
COMPETENZE	CONOSCENZE	CAPACITA'	Moduli sviluppati

<p>Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	<p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici e/o turistici.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali. - Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. - Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo. - Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. - Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto. - Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali. - Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento ai servizi enogastronomici. 	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. - Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio. - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi e tecnici di settore. - Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. - Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali. --Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali. - Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici. 	<p>Modulo 1: L'organisation de la restauration</p> <p>Modulo 2 : Santé et Sécurité</p> <p>Modulo 3 : Les Banquets.</p> <p>Modulo 4 : France Théâtre « Saint Germain des Prés »</p> <p>Modulo 5 : Alimentation et Santé</p> <p>Modulo 6 : La guerre au cinéma</p> <p>Modulo 7 : Le vin en France</p> <p>Modulo 8 : Baudelaire et le thème du vin</p>
--	---	--	---

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA
DOCENTE: GIOVANNI PADRICELLI

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti legate alla sicurezza dei prodotti usati</p> <p>Usare gli alimenti in modo adeguato sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Caratteristiche dei prodotti del territorio. ❖ Tecniche di catering e banqueting. ❖ Sistema HACCP. ❖ Tipologie di intolleranze alimentari. ❖ 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"> ❖ Realizzare piatti con prodotti del territorio. ❖ Progettare menu per tipologia di eventi e realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela. ❖ 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. <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Evoluzione delle abitudini alimentari e gli stili di cucina. ❖ La ristorazione commerciale e collettiva. ❖ Il Catering. ❖ Il Banqueting. ❖ Il menu : fattori e funzioni. ❖ L'offerta dei prodotti alimentari, il concetto di qualità. ❖ I metodi preventivi legati alla sicurezza sul lavoro. ❖ La microlingua

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE : ELISABETTA DOSI

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<ul style="list-style-type: none"> • Saper valutare cause ed effetti della contaminazione alimentare di tipo biologico. • Saper interpretare la normativa vigente e le modalità di attuazione di un piano di autocontrollo • Saper individuare le caratteristiche dei prodotti tipici • Saper programmare un regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche ed applicare i principi di base di alcune dietoterapie • Saper individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari e individuare gli allergeni che vanno indicati in etichetta • Saper interpretare le caratteristiche nutrizionali di alcuni modelli alimentari e la loro influenza sullo stato di salute • Saper riconoscere le motivazioni culturali, sociali ed economiche nelle scelte alimentari delle grandi religioni • Saper valutare la qualità nutrizionale degli alimenti conservati o manipolati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cause ed effetti della contaminazione alimentare di tipo biologico e la normativa vigente e le modalità di attuazione di un piano di autocontrollo (HACCP) • Le certificazioni di tipicità • Le caratteristiche del regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche ed i principi di base di alcune dietoterapie (obesità, diabete, ipercolesterolemia, ipertensione, ecc.) • Le allergie e le intolleranze alimentari • Alcuni modelli alimentari (dieta mediterranea, vegetariana, ecc.) • I nuovi prodotti alimentari: alimenti innovativi fortificati, alleggeriti, funzionali, di gamma • L'alimentazione nella religione cristiana, ebraica, musulmana • Cause di alterazione degli alimenti e metodi di conservazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare una corretta terminologia scientifica • Correlare le diverse tipologie alimentari con il rischio di contaminazione biologica • Correlare le caratteristiche dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature con il rischio di contaminazione biologica • Riconoscere le certificazioni di qualità • Definire il fabbisogno in macro e micronutrienti nelle diverse fasce d'età e in diverse condizioni fisiologiche • Individuare la composizione alimentare di regimi destinati a specifiche condizioni (obesità, diabete, ipercolesterolemia, ecc.) • Individuare le caratteristiche peculiari di alcune tipologie alimentari • Essere in grado di distinguere le allergie dalle intolleranze alimentari • Riconoscere la funzione degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, funzionali. • Classificare e riconoscere gli alimenti di gamma • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni • Individuare metodi di conservazione adeguati in relazione agli alimenti 	<p>CAUSE DI ALTERAZIONE DEGLI ALIMENTI Cause biologiche e chimico-fisiche di alterazione.</p> <p>METODI FISICI DI CONSERVAZIONE Conservazione a basse temperature (refrigerazione, congelamento, surgelamento); conservazione ad alte temperature (pascalizzazione, pastorizzazione, sterilizzazione); conservazione per disidratazione (essiccamento, concentrazione, liofilizzazione); conservazione mediante radiazioni e in atmosfera modificata (raggi UV, raggi X; conservazione in atmosfera controllata, modificata, sottovuoto)</p> <p>METODI CHIMICI DI CONSERVAZIONE Conservanti naturali (sale, zucchero, olio, alcool etilico, aceto, spezie ed erbe aromatiche); conservanti artificiali (antimicrobici e antiossidanti).</p> <p>METODI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI DI CONSERVAZIONE Affumicamento e fermentazioni .</p> <p>CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI Fonti di contaminazione biologica; virus, batteri. Fattori condizionanti lo sviluppo microbico. Modalità di contaminazione. <u>Tossinfezioni alimentari:</u> botulismo, salmonellosi, enterotossicosi stafilococcica, gastroenterite da Cl. perfringens, Bacillus Cereus, epatite virale A, tifo. Intossicazioni da muffe.</p> <p>PREVENZIONE IGIENICO-SANITARIA La</p>

			<p>tracciabilità; sistema di controllo HACCP). Le certificazioni di Qualità.</p> <p>BIOENERGETICA E PESO TEORICO Bisogni di energia e nutrienti: cenni sulla calorimetria; metabolismo basale; azione dinamico-specifica degli alimenti; termoregolazione; fabbisogno energetico.</p> <p>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E MODELLI ALIMENTARI Impostazione corretta di un regime alimentare equilibrato.L.A.R.N.: finalità; ripartizione energetica; indicazioni per nutrienti (protidi, lipidi, glucidi, vitamine, minerali, acqua). Linee guida per una sana alimentazione. Piramidi alimentari. La dieta nelle varie condizioni fisiologiche. L'alimentazione dello sportivo. Le principali caratteristiche di alcuni modelli alimentari: la dieta mediterranea, il vegetarianismo, il vegetalismo.I nuovi prodotti alimentari. Sostanze bioattive.</p> <p>ELEMENTI DI DIETOTERAPIA I principi fondamentali di <u>alcuni</u> <u>trattamenti dietoterapici</u>: ipertensione; obesità (excursus delle più note diete “dimagranti”); ipercolesterolemia; dislipidemie; diabete.Le allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>ALIMENTAZIONE E RELIGIONI Alimentazione nella religione ebraica, musulmana e cristiana</p>
--	--	--	---

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE		DOCENTE: ALESSANDRA NARDELLA	
COMPETENZE	CONOSCENZE	CAPACITA'	MODULI SVILUPPATI

<p>Conoscere e padroneggiare il proprio corpo</p>	<p>L'educazione motoria, fisica e sportiva nelle diverse età e condizioni</p>	<p>Organizzazione e applicazione di personali percorsi di attività motoria e sportiva e autovalutazione del lavoro.</p>	<p>“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.</p>
<p>Percezione sensoriale</p>	<p>Il ritmo dei gesti e delle azioni anche sportive.</p>	<p>Cogliere e padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci nei gesti e nelle azioni sportive.</p>	<p>“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.</p>
<p>Coordinazione generale</p>	<p>Principi fondamentali della teoria e della metodologia dell'allenamento.</p>	<p>Gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio in funzione dell'attività scelta e del contesto. Realizzare progetti motori e sportivi che prevedano una complessa coordinazione globale e segmentarla. Imparare ad utilizzare in modo corretto la propria schiena in modo da salvaguardare le strutture vertebrali da possibili danneggiamenti. Conoscere, quindi mantenere, le corrette posizioni da tenere sia durante lo svolgimento delle attività legate alla pratica professionale sia nella vita quotidiana. Ridurre le tensioni muscolari che provocano dolore ed irrigidimento.</p>	<p>“EDUCAZIONE POSTURALE” 1) Semplici nozioni teoriche di anatomia del rachide; 2) esercizi di presa di coscienza della corretta postura da tenere nelle varie stazioni; 3) educazione respiratoria e relativa ginnastica; 4) allungamento dei vari gruppi muscolari che interessano la colonna vertebrale; 5) esercizi di mobilità articolare del rachide e del bacino; 6) potenziamento dei muscoli paravertebrali ed addominali;</p>

Gioco e sport	L'aspetto educativo e sociale dello sport.	Cooperare in équipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali. Consapevolezza del ruolo positivo che può assumere lo sport nella vita dei giovani come mezzo della difesa della salute, come strumento di socializzazione e come espressione della propria personalità.	“CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE” 1) Avviamento alla pratica delle più diffuse attività sportive; 2) regolamenti delle discipline sportive 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	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) nozioni di traumatologia e di primo soccorso; 2) semplici nozioni di fisiologia degli apparati respiratorio e circolatorio; 3) cenni relativi al funzionamento ed alla struttura dell'apparato muscoloscheletrico; 4) cenni relativi alla corretta alimentazione dello sportivo.

H: PROGRAMMI CURRICOLARI (Allegato F)

IV - ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

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

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

I tirocini 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 i seguenti Allegati:

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

I Componenti del Consiglio di Classe 5[^]

Discipline	Docenti	Firme
Religione	Bortolotti M. Rita	
Lingua e Letteratura Italiana - Storia	Camerani Sergio	
Lingua Inglese	Monte angela	
Lingua Francese	Todaro M. Michela	
Matematica	Bolzonaro Giulia	
D.T.A. Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Russo Mariangela	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Dosi Elisabetta	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Cucina	Padricelli Giovanni	
Laboratorio dei servizi Enogastronomici settore Sala/Vendita	Borgonzoni Elisa	
Scienze Motorie e Sportive	Nardella Alessandra	

I Rappresentanti di classe

Studenti	Firme
Benati Manuel	
Giuliani Isacco	

Il Presidente del Consiglio di Classe

La Dirigente Scolastica

Dott.ssa Roberta Monti

Ferrara, 15 maggio 2018