

I.I.S. VERGANI NAVARRA

Polo Scolastico Agroalimentare Estense



ORIO VERGANI
IPSSAR



FOONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



pon
2014-2020

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[^] L**

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

articolazione

“Enogastronomia”

(art. 5, DPR 323/98)

Data: 15/05/2018

I. Presentazione dell'Istituto

IL POLO AGROALIMENTARE ESTENSE

Il 1 settembre 2012 su delibera della Giunta Regionale dell'Emilia Romagna, il Ministero dell'Istruzione e Ricerca istituisce I. I. S. "Vergani – Navarra" unificando I. P. S. S. A. R. "Orio Vergani" di Ferrara con I. T. A. S. "F. Ili 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'I.I.S. Vergani – Navarra offre tre percorsi:

1.

Percorso Professionale Alberghiero presso I.P.S.S.A.R. Orio Vergani

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 I.T.A.S .Navarra Istituto Tecnico Settore Tecnologico

Indirizzo Agraria, Agroalimentare, Agricoltura (C8)

Articolazione attiva: Gestione dell'Ambiente e del Territorio

3

Percorso Professionale Agrario – I.P.A.S. 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 di I. P. C.). 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, quando 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), alla nascita della quale ha contribuito fattivamente, 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 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.

II. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE
5^ L

1 - COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE DI 5^ L Anno Scolastico 2017 – 2018	
MATERIE	INSEGNANTI
Religione	Simonetta Masiero
Italiano - Storia	Anna Botti Coordinatore
Lingua Inglese	Wilma Manfredi
Lingua Tedesca	Barbara Graziani
Matematica e Informatica	Alessandra Sanin
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Maria Rosaria Testa
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina	Giovanni Padricelli
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	Andrea Di Giangiacomo
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Stefania Trasforini
Scienze Motorie e Sportive	Nicoletta Rubinucci
Sostegno	Rosa Ratti

**DISCIPLINE
SENZA
CONTINUITA'
DIDATTICA
tra il 4° e il 5°anno**

Religione
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore - Cucina
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore -Sala

2 – COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E PROVENIENZA DEGLI ALUNNI.

La classe 5[^] L è composta di diciassette studenti, undici femmine e sei maschi. Tutti gli studenti della classe provengono dalla ex 4[^] L e hanno frequentato insieme, e nella stessa sezione, anche la classe terza e quarta. Se prendiamo in considerazione la provenienza territoriale degli studenti, rileviamo che essi per due terzi, provengono da un bacino d'utenza piuttosto ampio: si tratta dunque di studenti pendolari che raggiungono la scuola avvalendosi di mezzi pubblici come treni e corriere.

Va detto altresì che tutti gli studenti studiano come seconda lingua il tedesco.

La classe ha iniziato l'anno scolastico evidenziando livelli di partenza che sono stati considerati dai docenti del Consiglio di Classe mediamente discreti e, anche oggi, il profitto medio risulta almeno più che sufficiente e, in qualche caso buono o molto buono. Ciò nonostante, seppure con qualche differenza tra le discipline, la partecipazione risulta non particolarmente attiva, l'interesse non spiccatamente vivo e l'impegno discontinuo. La situazione non ha subito cambiamenti positivi neppure nel corso del secondo quadrimestre quando, invece, la frequenza ha fatto registrare un elevato numero di ingressi posticipati ed uscite anticipate che evidenziano la tendenza media degli studenti a partecipare alle lezioni in maniera talvolta selettiva e a porre in primo piano le esigenze personali.

Si può dunque affermare che, sebbene gli studenti appaiono mediamente intellettualmente dotati, essi, specie durante quest'ultimo anno scolastico, non hanno saputo mettere pienamente a frutto le loro potenzialità: va detto, a loro parziale discolpa, che nel passaggio tra il quarto ed il quinto anno di corso non è stato possibile garantire la continuità didattica in tutte le discipline.

Riguardo al profitto poi in alcune discipline, come la lingua inglese e DTA, permangono, in qualche caso, alcune criticità e i requisiti minimi non sono sempre stati acquisiti con sicurezza nonostante la partecipazione ai corsi di recupero. Nel caso di DTA va segnalato che gli studenti hanno avuto in terza un percorso accidentato e quindi, in quarta e quinta, hanno dovuto lavorare intensamente per recuperare.

L'attività didattica si svolge in un clima tranquillo e apparentemente sereno anche perché, come già detto, la partecipazione non risulta particolarmente attiva e anzi, talvolta, si nota la tendenza di alcuni ad una certa facile distrazione.

A parte alcune intemperanze, la relazione con i docenti è stata corretta, risultando però mediamente un po' fredda, doverosa più che sentita. Anche i rapporti tra compagni sono apparsi complessivamente distesi sebbene la classe non sia unita e coesa.

Lo svolgimento della programmazione annuale è risultato complessivamente regolare sebbene l'attività didattica, come spesso accade, sia stata nel secondo quadrimestre assai frammentata a causa delle numerose, e molto vicine tra loro, festività e del maltempo in seguito al quale sono state sospese le lezioni per alcuni giorni.

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. come da verbale n°1 del 12 Ottobre 2017 nonché previsto dal P.T.O.F., per la classe 5[^] L 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 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
BIENNIO AGRARIO E ALBERGHIERO
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. Mostra difficoltà ad individuare semplici relazioni. 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	

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.

□□□ **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.

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 non cognitivi
- dalla 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;
- Relazione scritta;
- Prova strutturata e prova semistrutturata
- Simulazioni
- Progetti
- Discussioni di gruppo

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

DATA	ATTIVITA' – PROGETTO
20/10/2017	Visita didattica azienda Volpini Riccardo (Bondeno) e partecipazione al "Festival della mela Pink Lady" presso l'azienda Salvi di Ferrara.
26/01/2018	In occasione del giorno della memoria visione film "La Signora dello zoo di Varsavia".
31/01/2018	Partecipazione al convegno "Alimentazione e sport".
01/02/2018	Incontro con i volontari dell'AVIS.

14/02/2018	Prelievo sangue per verificare idoneità alla donazione.
26/02/2018	Incontro con i volontari dell'ADMO.
14/03/2018	Prima donazione AVIS.
15/03/2018	Partecipazione attività di orientamento post-diploma organizzata da UNIFE.
20/03/2018	Nell'ambito delle attività per l'educazione alla legalità, spettacolo teatrale "Falcone e Borsellino".
05/04/2018	Visita didattica al "Vittoriale degli italiani"
12/04/2018	Partecipazione ad attività finalizzata all'educazione stradale "Yong and road".
02/05/2018	Partecipazione alla conferenza del Professor Brandolini "Conoscere il cibo: alimenti nutraceutici e funzionali.
07/05/2018	Partecipazione alla conferenza del Professor Ciafardini: "Alimentazione e religione".
17/05/2018	A conclusione del progetto "Alimentazione e sport" camminata del benessere.

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, lettera G

F. NUMERO E TIPOLOGIE DELLE PROVE SCRITTE:

DATA	SIMULAZIONE
24/03/18	Prima simulazione di seconda prova: Alimentazione.
28/03/18	Prima simulazione di terza prova: DTA, Inglese, Laboratorio Enogastronomico-Cucina, Laboratorio Enogastronomico-Sala
04/05/18	Simulazione di prima prova: Italiano.
12/05/18	Seconda simulazione di seconda prova: Alimentazione.
16/05/18	Seconda simulazione di terza prova: DTA, Inglese, Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina, Matematica.

Per quanto riguarda lo svolgimento della terza prova, le simulazioni hanno previsto la tipologia B + C con una somma complessiva di 12 quesiti a risposta aperta e 16 a risposta chiusa.

G. SCANSIONE MODULARE DEI PROGRAMMI CURRICOLARI DELLE SINGOLE DISCIPLINE DECLINATI IN COMPETENZE, CONOSCENZE, CAPACITÀ

1. RELIGIONE

DOCENTE: Simonetta Masiero

Competenze	Conoscenze	Abilità/Capacità	Moduli sviluppati
<p>Saper analizzare le istituzioni sociali di base secondo i parametri dell'etica cattolica, rilevando gli influssi che i diversi intendimenti ideologici determinano su di esse.</p> <p>Saper analizzare in modo autonomo i contenuti.</p>	<p>Conosce le differenze fra matrimonio civile e religioso.</p>	<p>Saper cogliere l'importanza dell'amore tra uomo e donna</p>	<p>Matrimonio</p>
	<p>Conosce il valore del sacramento del matrimonio e il pensiero del Magistero della Chiesa su di esso.</p>		
	<p>Conosce a grandi linee l'evoluzione storica riguardo l'inseminazione artificiale nelle sue varie tipologie.</p>	<p>Saper cogliere l'importanza della vita umana, la quale deve essere rispettata e protetta in modo assoluto fin dal momento del concepimento.</p>	<p>Inseminazione artificiale</p>
	<p>Conosce a grandi linee le varie correnti contemporanee dell'ateismo.</p>	<p>Saper comprendere che la scienza e la tecnica sono ordinate all'uomo, dal quale traggono origine e sviluppo</p>	<p>Ateismo</p>
	<p>Conosce il pensiero sociale della Chiesa.</p>		
	<p>Conosce varie forme di volontariato presenti nella società contemporanea.</p>	<p>Saper individuare la specificità della religione e dell'esperienza religiosa, distinguendo tra domanda e il senso della vita e risposta religiosa.</p>	<p>Il volontariato</p>
<p>Conosce a grandi linee i diritti dell'uomo e la normativa vigente sull'obiezione di coscienza.</p>	<p>Saper cogliere l'importanza dell'amore verso il prossimo e saper individuare i valori che stanno alla base della morale cristiana.</p>	<p>L'obiezione di coscienza</p>	

2. ITALIANO

DOCENTE: Anna Botti

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<p>LINGUA</p> <p>Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p>	<p>LINGUA</p> <p>Conosce le tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p> <p>Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.</p>	<p>LINGUA</p> <p>Utilizza i linguaggi settoriali della comunicazione in contesti professionali.</p> <p>Redige testi utilizzando forma e linguaggio corretti.</p> <p>Sa esprimere i contenuti corretti con scioltezza e linguaggio appropriato</p>	<p>MODULO 1: “Tipologie della prima prova”</p> <p>tipologia A: testo in poesia e testo in prosa; tipologia B: saggio breve e articolo di giornale</p> <p>tipologia C e D: tema storico e tema di carattere generale.</p>
<p>LETTERATURA</p> <p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta agevolmente tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>Stabilisce collegamenti tra tradizioni culturali nazionali ed internazionali.</p> <p>Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti della realtà</p>	<p>LETTERATURA</p> <p>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>Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>Conosce elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e quella di altri paesi con riferimento al periodo studiato.</p>	<p>LETTERATURA</p> <p>Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dal Risorgimento ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p> <p>Identifica relazioni tra i principali autori della letteratura italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p> <p>Utilizza le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto</p>	<p>MODULO 1 (incontro con un genere) : “IL ROMANZO NELLA PRIMA E SECONDA META' DELL'OTTOCENTO: DAL ROMANZO STORICO AL NATURALISMO E VERISMO SINO AL DECADENTISMO”</p> <p>MODULO 2 (incontro con autori) : “DUE POETI A CONFRONTO: PASCOLI E D'ANNUNZIO”</p> <p>MODULO 3 (incontro con un'opera) “IL FU MATTIA PASCAL: IL PRIMO INETTO DEL ROMANZO ITALIANO DEL NOVECENTO”</p> <p>MODULO 4 (incontro con un genere) “L'EVOLUZIONE DEL ROMANZO NEL NOVECENTO”.</p>

3. STORIA

DOCENTE: Anna Botti

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<p>Individua le connessioni tra economia, tecnologia e storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche, conoscendo la dimensione geografica in cui si inseriscono i fatti storici.</p> <p>Collega i fatti storici ai contesti locali e globali in un costante rimando sia al territorio che allo scenario internazionale.</p> <p>Approfondisce i nessi tra il passato e il presente.</p>	<p>Conosce principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XX in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Conosce aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare l'industrializzazione, limiti dello sviluppo, violazioni e conquiste dei diritti fondamentali, nuovi soggetti e movimenti, stato sociale e sua crisi, globalizzazione.</p> <p>Conosce innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socioeconomiche.</p> <p>Conosce le radici storiche della Costituzione italiana</p>	<p>Riconosce nella storia Del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Analizza problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Riconosce le relazioni tra la dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.</p> <p>Esprime osservazioni personali sulla carta costituzionale.</p>	<p><u>MODULO 1:</u> (racordo tra il programma di quarta e quello di quinta)</p> <p>“L’UNIFICAZIONE ITALIANA E LE SUE CONSEGUENZE”</p> <p><u>MODULO 2:</u></p> <p>“GRANDE DEPRESSIONE, SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE; IMPERIALISMO; NAZIONALISMO E RAZZISMO”.</p> <p><u>MODULO 3:</u></p> <p>“CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO”.</p> <p><u>MODULO 4:</u></p> <p>“LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA!.</p> <p><u>MODULO 5:</u></p> <p>“IL MONDO DIVISO”.</p>

4. LINGUA INGLESE

DOCENTE: Wilma Manfredi

Competenze	Conoscenze	Capacità'	Moduli sviluppati
<p>Sa interagire in modo pertinente ed appropriato adeguandosi alla situazione comunicativa anche in ambito settoriale..</p> <p>Sa utilizzare il lessico, le strutture, le funzioni necessarie alla comunicazione ai fini professionali</p> <p>Sa comprendere, organizzare e redigere materiali attinenti il settore ristorativo</p>	<p>Conosce i sistemi alimentari locali sostenibili e quelli industriali</p> <p>Conosce il cibo organico ed il cibo geneticamente modificato ed i principi per una sana alimentazione.</p> <p>Conosce lo" slow food" ed il "fast food"</p> <p>Conosce le allergie e le intolleranze da cibo.</p> <p>Conosce le problematiche connesse all'HACCP</p> <p>Conoscere la lettera di richiesta di lavoro</p> <p>Conosce le caratteristiche fondamentali sul piano narrativo e l'ambito storico-culturale dei testi letterari oggetto della programmazione.</p>	<p>COMPRESIONE ORALE Essere in grado di comprendere un messaggio anche a carattere professionale cogliendone il significato globale ed elementi specifici</p> <p>INTERAZIONE ORALE Essere in grado di utilizzare adeguatamente ai fini comunicativi le funzioni e le strutture analizzate, utilizzando in ambito professionale lessico specifico vario e pertinente</p> <p>COMPRESIONE SCRITTA Essere in grado di comprendere un testo "autentico" anche a carattere professionale , ottenendo informazioni globali e specifiche, inferendo quando possibile le parole sconosciute dal contesto (inferential comprehension)</p> <p>PRODUZIONE SCRITTA Essere in grado di produrre anche in ambito professionale messaggi i coesi e coerenti adeguati al contesto nel rispetto delle consegne date</p>	<p>Modulo 1: The sustainable table</p> <p>Modulo 2: From farm to fork - from fish to fork</p> <p>Modulo 3: Safe food for all</p> <p>Modulo 4: Menu Types</p> <p>Modulo 5: food safety certification HACCP. : hygiene & food safety in catering</p> <p>Modulo 6: Oscar Wilde: "The picture of Dorian Gray"</p> <p>Modulo 6: Food allergies and intolerances.</p> <p>Modulo 7: "Food and Religions"</p>

5. LINGUA TEDESCA

DOCENTE: Barbara Graziani

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 carattere professionale, in contesti noti</p> <p>Sa comprendere,organizzare e redigere materiali attinenti il settore ristorativo</p> <p>Sa utilizzare i dizionari cartacei e multimediali</p> <p>Competenze procedurali e multimediali</p> <p>E' in grado di utilizzare trasversalmente le informazioni acquisite nelle varie discipline cogliendo i nessi concettuali comuni in un'ottica dell'unitarietà dei saperi, facendo ricorso anche a strumenti multimediali</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 testi comunicativi scritti ed orali adeguati al contesto, agli obiettivi fissati, utilizzando di supporto, all'occorrenza, anche strumenti multimediali e di fruizione in rete.</p> <p>Conosce strategie di base per la comprensione globale e selettiva di testi a carattere settoriale e generale.</p> <p>Conosce lessico e fraseologia fondamentale di settore convenzionale e codificato da organismi internazionali.</p> <p>Conosce le modalità basilari della traduzione di testi di settore .</p> <p>Conosce le tematiche fondamentali e i contesti socioculturali degli argomenti trattati</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. <u>Espressione orale</u> Sa utilizzare ai fini comunicativi le funzioni e le strutture analizzate. Utilizza lessico di riferimento settoriale</p> <p><u>Comprensione scritta</u> E' in grado di comprendere un testo "autentico" non complesso, anche a carattere professionale ottenendo informazioni globali e specifiche, inferendo dal contesto dati e nessi non esplicitati</p> <p><u>Espressione scritta</u> E' in grado di produrre anche in ambito professionale semplici messaggi coesi e coerenti adeguati al contesto nel rispetto delle consegne date. E' in grado di utilizzare lessico di settore,nonché di trasporre da e nella lingua Inglese brevi testi scritti in ambito settoriale</p>	<p>Modulo 1 Berlin Die Geschichte Deutschlands von 1945 bis 1989 Berliner Sehenswuerdigkeiten</p> <p>Modulo 2 Allergien und Intoleranzen Das Cafè Der Espresso</p> <p>Modulo 3 Der Wein Weinsorten Weine beschreiben</p> <p>Modulo 4 Typische deutsche Gerichte Typische italienische Gerichte</p> <p>Modulo 5 Rund um die Arbeitswelt Das Praktikum Berufliche Kontakte</p>

6. MATEMATICA

DOCENTE: Alessandra Sanin

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e, quando possibile, le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico Matematizzare e risolvere situazioni problematiche coinvolgenti vari ambiti disciplinari Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi Acquisire rigore espositivo e formale 	<ul style="list-style-type: none"> Studio di funzione: dominio, condominio, grafico, positività, parità, crescita, decrescenza, concetto intuitivo di limite, continuità, punti di massimo e di minimo, asintoti Ricerca operativa: costi, ricavi, utile, punto di pareggio, problemi di scelta in condizioni di certezza Algebra lineare: matrici, operazioni con le matrici, determinante di matrici quadrate, matrici e sistemi lineari Statistica: nozioni generali, fasi di una indagine, tipi di tabelle e grafici, calcolo di valori medi di una distribuzione 	<ol style="list-style-type: none"> Comprendere il concetto di funzione e della sua rappresentazione grafica Saper determinare il dominio di funzioni algebriche anche con l'uso di disequazioni Saper riconoscere, rappresentare e analizzare i grafici della funzione lineare, quadratica, esponenziale, logaritmica e della proporzionalità inversa Saper analizzare e leggere i grafici delle funzioni razionali evidenziandone gli elementi significativi Comprendere il significato logico – operativo della ricerca operativa Saper rappresentare graficamente le funzioni costo, ricavo e utile Saper analizzare semplici situazioni con l'uso di grafici Saper costruire il modello matematico di risoluzione di semplici situazioni problematiche Saper risolvere semplici problemi di scelta in condizioni di certezza Comprendere il significato logico – operativo delle matrici Saper operare con le matrici Comprendere il significato logico – operativo della statistica Saper descrivere, analizzare, interpretare e rappresentare dati Saper elaborare le informazioni raccolte utilizzando le principali funzioni statistiche Saper esporre nel linguaggio specifico 	<p>MODULO 0: Ripasso Disequazioni di primo e secondo grado; disequazioni fratte e sistemi di disequazioni; equazioni e rappresentazioni della retta e della parabola.</p> <p>MODULO 1: Studio di funzione Nozioni di base dello studio di funzione: dominio, grafico, positività, parità, crescita, decrescenza, intersezioni con gli assi, limiti finiti e infiniti, concetto intuitivo di continuità, individuazione dei limiti di una funzione tramite la lettura del grafico, ricerca dei limiti delle principali funzioni note; limiti delle funzioni razionali intere e fratte, punti di massimo e di minimo relativi e assoluti, definizione di asintoto e individuazione dal grafico della funzione degli eventuali asintoti verticali, orizzontali, con le loro equazioni, lettura del grafico di una funzione razionale.</p> <p>MODULO 2: Ricerca operativa Definizione di R.O. Richiamo dei concetti di costi, ricavo, utile. Analisi di semplici situazioni problematiche da risolversi con l'uso di modelli matematici con retta e parabola. Analisi di semplici problemi di scelta in condizioni di certezza.</p> <p>MODULO 3: Algebra lineare Definizione di matrice, algebra delle matrici, determinante di matrici quadrate, matrici e sistemi lineari, risoluzione di un sistema con la regola di Cramer.</p> <p>MODULO 4: Statistica Nozioni generali sulla statistica. Le fasi di una indagine statistica. Caratteri e modalità e loro rilevazione. I tipi di grafico. Frequenze assolute e relative. Media aritmetica semplice e ponderata. Moda e mediana.</p>

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

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

8. LABORATORIO ENOGASTRONOMICO – SETTORE CUCINA DOCENTE: Giovanni Padricelli

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti legate alla sicurezza dei prodotti usati • Usare gli alimenti in modo adeguato sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. • Individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. 	<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 e 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

	<p>La cucina di sala.</p> <p>Lessico e fraseologia del settore.</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>B4 pgg. 164-180).</p> <p>“La professionalità” della cucina di sala; gli strumenti di lavoro; la linea di servizio, le tecniche per flambare. (Capitolo B2 pgg.118-135).</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>
--	--	---	--

10. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
DOCENTE: Stefania Trasforini

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<p>Le diverse tipologie delle imprese turistiche e la loro struttura organizzativa</p> <p>Le modalità di gestione del fattore umano e i contratti di lavoro</p> <p>La busta paga e i suoi elementi.</p> <p>Conoscere la normativa della sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	<p>Individuare gli elementi interni ed esterni dell'impresa in grado di influenzare l'organizzazione del lavoro.</p> <p>Distinguere tra i diversi modelli organizzativi.</p> <p>Riconoscere i diversi contratti di lavoro dalle rispettive caratteristiche.</p> <p>Saper riconoscere gli elementi della busta paga</p> <p>Saper individuare le disposizioni vigenti nei diversi ambiti professionali</p>	<p>Saper ricavare informazioni significative dalle conoscenze acquisite per individuare la forma organizzativa e gestionale più adatta al tipo di attività che si intende svolgere</p> <p>Saper interpretare la normativa vigente per individuare, a seconda dei casi, la forma contrattuale più appropriata nel rapporto di lavoro subordinato.</p> <p>Applicare le principali norme di sicurezza nei laboratori professionali</p>	<p>MODULO 0: IL PERSONALE</p>
<p>Riconoscere, nell'evoluzione del fenomeno turistico, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano ,in riferimento ai diversi contesti nazionali ed internazionali. Comprendere la realtà operativa interpretando dati e valutando le variabili che determinano i diversi processi produttivi.</p>	<p>Cos'è il turismo e quale la sua evoluzione.</p> <p>Quali gli aspetti socio-economici del turismo.</p> <p>Perché il turismo è un fattore importante per la crescita economica di un Paese.</p> <p>Cosa si intende per turismo responsabile e sostenibile.</p> <p>Le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale.</p>	<p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici.</p> <p>Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica del Paese.</p> <p>Il turismo sostenibile e responsabile.</p> <p>Le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale.</p>	<p>MODULO A-IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p>
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e</p>	<p>I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore.</p>	<p>Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono</p>	<p>MODULO B – LA LEGISLAZIONE</p>

<p>internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>La capacità all'esercizio dell'impresa- le procedure concorsuali. Le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro e antincendio. Le norme sulla sicurezza alimentare. Le caratteristiche e le norme che regolano il contratto ristorativo. La responsabilità del ristoratore. Il sistema di qualità e i marchi di settore.</p>	<p>soggetti gli imprenditori commerciali. Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza e sulla sicurezza alimentare. Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere la responsabilità del ristoratore. Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.</p>	<p>TURISTICA</p>
<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio. Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali. Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati</p>	<p>L'evoluzione del concetto di marketing. Cos'è il marketing territoriale Differenza tra marketing strategico ed operativo. Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing. Le diverse strategie di marketing.</p>	<p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing. Distinguere tra micro e macromarketing. Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato. Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing. Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto. Distinguere le diverse strategie di marketing in particolare le forme di comunicazione. Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento degli obiettivi specifici.</p>	<p>MODULO C- LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p>
<p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.</p>	<p>Quali sono gli scopi della programmazione aziendale. Concetto di pianificazione e programmazione. Il budget e il suo scopo</p>	<p>Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione. Distinguere la pianificazione strategica</p>	<p>MODULO D- LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p>

<p>Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione di servizi per la valorizzazione delle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio individuandone le nuove tendenze.</p>	<p>Come si costruisce il budget di un'impresa ristorativa. Scopo e fasi del business-plan</p>	<p>dalla programmazione d'esercizio. Riconoscere gli elementi che costituiscono il budget economico di un'impresa ristorativa e compilare il prospetto con dati semplificati. Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una start-up. Commentare il business plan di un'impresa ristorativa a dati semplificati</p>	
---	---	---	--

11. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Nicoletta Rubinucci

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<p>- Sapersi autovalutare attraverso tests.</p> <p>- Saper mantenere il proprio stato di efficienza fisica, individuare esercitazioni che sviluppino le diverse capacità condizionali e coordinative.</p> <p>- Saper svolgere attività ed esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, ritmo, o in situazioni spazio-temporali diversificate.</p> <p>- Saper svolgere assistenza diretta ed indiretta relativa all'attività svolta.</p> <p>- Saper applicare il regolamento attraverso l'arbitraggio.</p> <p>- Sapersi relazionare in attività finalizzate ad obiettivi comuni al gruppo, dimostrando di:</p> <ul style="list-style-type: none"> * partecipare attivamente e collaborare ad iniziative ed al dialogo educativo, coinvolgendo anche i compagni in situazioni sportive e giochi di squadra. * organizzare il proprio tempo per gestire e rispettare gli impegni presi. <p>- Saper gestire una partita, dimostrando di:</p> <ul style="list-style-type: none"> * saper i vari ruoli; * saper rapportarsi con i compagni; * saper compiere i gesti delle specialità trattate in modo sempre più corretto. 	<p>- Conoscenza e consapevolezza dell'esercizio fisico come strumento di benessere e di conoscenza del proprio stato di forma e di efficienza attraverso i principi dell'allenamento, in merito al potenziamento fisiologico generale.</p> <p>- Conoscenza sempre più approfondita dei fondamentali individuali e di squadra, dei sistemi di gioco difensivi ed offensivi e del regolamento.</p> <p>- Capacità di corretta esecuzione dei gesti tecnici.</p> <p>- Capacità di osservazione e misurazione degli aspetti tattici al fine di saper analizzare e controllare situazioni, trovando soluzioni adeguate.</p> <p>- Conoscenza sempre più approfondita dei fondamentali individuali e di squadra, dei sistemi di gioco difensivi ed offensivi e del regolamento.</p> <p>- Capacità di corretta esecuzione dei gesti tecnici.</p> <p>- Capacità di osservazione e misurazione degli aspetti tattici al fine di saper analizzare e controllare situazioni, trovando soluzioni adeguate.</p> <p>- Conoscenze tecniche e di giuria delle specialità dell'atletica leggera, quali la corsa ad ostacoli, il salto in alto, il getto del peso, etc.</p>	<p>- Sapersi autovalutare attraverso tests.</p> <p>- Saper mantenere il proprio stato di efficienza fisica, individuare esercitazioni che sviluppino le diverse capacità condizionali e coordinative.</p> <p>- Saper applicare il regolamento attraverso l'arbitraggio.</p> <p>- Sapersi relazionare in attività finalizzate ad obiettivi comuni al gruppo, dimostrando di:</p> <ul style="list-style-type: none"> * partecipare attivamente e collaborare ad iniziative ed al dialogo educativo, coinvolgendo anche i compagni in situazioni sportive e giochi di squadra; * organizzare il proprio tempo per gestire e rispettare gli impegni presi. <p>- Saper gestire una partita di mostrando di:</p> <ul style="list-style-type: none"> * saper i vari ruoli; * saper rapportarsi con i compagni; * sapere utilizzare le capacità psicomotorie per interagire in modo cooperativo e/o oppositivo. <p>- Saper compiere i gesti delle specialità trattate in modo sempre più corretto.</p>	<p>Capacità aerobica.</p> <p>Potenziamento atletico e fisiologico.</p> <p>Pallavolo: fondamentali di squadra; accenni del regolamento.</p> <p>Pallacanestro: fondamentali di squadra; accenni del regolamento.</p> <p>Calcetto: tecnica individuale con la palla; regole di gioco; tecnica calcetto misto.</p> <p>Atletica leggera: le varie specialità (teoria).</p>

G. PROGRAMMI CURRICOLARI (In una scheda a parte perché siano facilmente consultabili dai Commissari d'esame anche in sede di colloquio).

H. 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:

- a. 16 ore di formazione in aula per ciascuna classe terza che prevede la formazione per prevenzioni agli infortuni e H.A.C.C.P.
- b. Tirocinio curricolare presso strutture ricettive, ristorative ed enti che operano in ambito turistico così suddivise classi terze diurno agrario ed alberghiero 120 ore classi quarte diurno agrario ed alberghiero 160 ore classi quinte diurno agrario ed alberghiero 120 ore.
- c. 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, volontariamente, hanno partecipato.

I Componenti del Consiglio di Classe
IL CONSIGLIO DI CLASSE DI 5[^] L

Anno Scolastico 2017/18

Materie	Docenti	Firme
Religione	Masiero Simonetta	
Italiano e Storia	Botti Anna	
Lingua Inglese	Manfredi Wilma	
Lingua Tedesca	Graziani Barbara	
Matematica	Sanin Alessandra	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Testa Maria Rosaria	
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina	Padricelli Giovanni	
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	Di Giangiacomo Andrea	
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Trasforini Stefania	
Scienze Motorie e Sportive	Rubinucci Nicoletta	
Sostegno	Ratti Rosa	

I Rappresentanti di classe

STUDENTI	FIRME
Carlotta Bonino	
Luca Guzzinati	

Ferrara, 15 Maggio 2018

**Il Presidente del Consiglio di Classe
La Dirigente Scolastica
Dott.ssa Roberta Mont**