

I.I.S. VERGANI NAVARRA

Polo Scolastico Agroalimentare Estense



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

(art. 5, DPR 323/98)

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5[^] M

Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera
articolazione "Enogastronomia"

Data: 15/05/2018

I. Presentazione dell'Istituto

IL POLO AGROALIMENTARE ESTENSE

Il 1° settembre 2012 su delibera della Giunta Regionale dell'Emilia Romagna, il Ministero dell'Istruzione e Ricerca istituisce l'I.I.S. "Vergani Navarra" unificando l'I.P.S.S.A.R. "Orio Vergani" di Ferrara con l'I.T.A.S. "F.lli Navarra" di Malborghetto e di Ostellato. Entrambi gli Istituti posseggono una riconosciuta tradizione nel panorama scolastico provinciale con menzioni anche a livello nazionale e, forti di questa storia, pur mantenendo i loro rispettivi percorsi differenziati, sperimentano forme integrate di curricula per formare un professionista che posseda 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

Istituto Professionale Settore Servizi

Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

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, Agricoltura

Articolazione attiva: Gestione dell'Ambiente e del Territorio

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 socioeconomico 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”**, 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” 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^ M

1 - COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	DISCIPLINE	DISCIPLINE SENZA CONTINUITA' DIDATTICA Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina DTA scienze Motorie Spagnolo
Marinella Marchesini	LINGUA e LETTERATURA ITALIANA	
Marinella Marchesini	STORIA	
Valeria Felisatti	MATEMATICA	
Giulia Catalano	1° LINGUA: INGLESE	
Paola Malagutti	DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE della STRUTTURA RICETTIVA	
Licia Moretto	SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Francesca Neri	2° LINGUA: SPAGNOLO	
Alessandra Nardella	SCIENZE MOTORIE	
Irene Sisti	LABORATORIO dei SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA	
Davide Balestra	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore SALA VENDITA	

2 – COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E PROVENIENZA DEGLI ALUNNI.

La classe è composta da 16 allievi, di cui 11 maschi e 5 femmine, provenienti dalla classe IV° sez M, settore Cucina.

Il gruppo classe risulta molto eterogeneo, formato da pochi allievi seriamente motivati e partecipi e da un altro gruppo più numeroso, con interesse e partecipazione appena sufficiente o scarsa.

Un buon numero di allievi ha spesso infatti adottato atteggiamenti poco costruttivi e frequentemente opportunistici, sia per quanto riguarda la frequenza che l'impegno; ciò ha penalizzato il raggiungimento di un profitto se non appena sufficiente e bassi livelli di competenze .

Alcuni al contrario, si sono distinti per profitto, partecipazione, frequenza ed hanno svolto funzione propositiva e di traino per il gruppo classe.

I livelli cognitivi conseguiti ,pertanto, risultano buoni o più che buoni.

3 – PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Riprendendo quanto individuato nei Dipartimenti di Coordinamento di Materia, deliberato dal Collegio dei Docenti e previsto dal P.O.F., per la classe V° M 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 - TRIENNIO ALBERGHIERO

Conoscenze	Abilità	Voto	Livelli
Complete, organiche ed articolate.	<p>Comprende, rappresenta ed elabora in modo personale e critico le conoscenze acquisite.</p> <p>Comunica in modo sicuro, efficace, articolato proponendo e sostenendo le proprie opinioni.</p> <p>Organizza il proprio apprendimento utilizzando varie fonti d'informazione, cogliendo relazioni complesse.</p> <p>Esegue e risolve problemi in situazioni anche non note.</p> <p>Interagisce con il gruppo contribuendo con il suo apporto all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.</p>	<p>10</p> <p>9</p>	AVANZATO
Sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo	<p>Comprende ed elabora i contenuti relativi ai diversi ambiti disciplinari.</p> <p>Comunica in modo efficace ed appropriato utilizzando linguaggi diversi.</p> <p>Organizza il proprio apprendimento attraverso scelte consapevoli, mostrando di saper applicare conoscenze ed abilità.</p> <p>Esegue e risolve problemi semplici anche in situazioni non note individuando relazioni, analogie e differenze, cause ed effetti.</p> <p>Interagisce con il gruppo confrontando i diversi punti di vista contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.</p>	8	
Sostanzialmente essenziali e organizzate	<p>Comprende i linguaggi disciplinari.</p> <p>Comunica in modo efficace.</p> <p>Organizza il proprio apprendimento con qualche difficoltà e autonomia.</p> <p>Esegue e risolve problemi anche complessi in situazioni note individuando semplici relazioni.</p> <p>Collabora ed interagisce nel gruppo comprendendo i vari punti di vista contribuendo all'apprendimento delle attività collettive.</p>	7	INTERMEDIO
Essenziali	<p>Comprende i messaggi disciplinari.</p> <p>Comunica in modo non sempre efficace e corretto.</p> <p>Guidato riesce a organizzare il proprio apprendimento. Esegue compiti semplici con alcune imprecisioni senza commettere errori sostanziali.</p> <p>Collabora e interagisce nel gruppo esprimendo il suo punto di vista.</p>	6	BASE
Superficiali e frammentarie	<p>La comprensione dei contenuti relativi ai diversi ambiti disciplinari è superficiale.</p> <p>Comunica i contenuti in modo approssimativo e non sempre corretto.</p> <p>Mostra difficoltà ad organizzare il proprio apprendimento.</p> <p>Esegue compiti semplici con alcune incertezze.</p> <p>Mostra difficoltà ad individuare semplici relazioni.</p> <p>Nell'interazione del gruppo svolge un ruolo marginale.</p>	5	BASE NON RAGGIUNTO
Frammentarie e gravemente lacunose	<p>Fatica a comprendere la sostanzialità dei messaggi.</p> <p>Comunica in modo inappropriato, confuso e disarticolato con gravi errori.</p> <p>L'organizzazione dell'apprendimento non è autonoma ed è priva di metodo.</p> <p>Pur guidato, esegue compiti semplici con gravi errori.</p> <p>Nell'interazione del gruppo, l'apporto è marginale se non nullo.</p>	4	
Nulle o quasi nulle	<p>Mostra gravi difficoltà a comprendere i diversi linguaggi.</p> <p>Comunica in modo confuso, disarticolato con gravi errori.</p> <p>L'organizzazione dell'apprendimento è inesistente.</p> <p>Non è in grado di eseguire compiti semplici.</p> <p>Nell'interazione di gruppo non apporta nessun contributo.</p>	3	

C - COMPETENZE DI APPRENDIMENTO PERMANENTE (LIFELONG LEARNING)

Le LINEE GUIDA PER IL PASSAGGIO AL NUOVO ORDINAMENTO (D.P.R. 15/03/2010, n.87, art.8, comma 6) e il quadro di riferimento europeo di competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione [2006/962/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente) prevedono otto competenze trasversali alle discipline. Ciascuna disciplina rafforzerà una o più competenze, in accordo con la propria programmazione.

Queste competenze chiave sono tutte interdipendenti e ogni volta l'accento è posto sul pensiero critico, la creatività, l'iniziativa, la capacità di risolvere problemi, la valutazione del rischio, la presa di decisioni e la gestione costruttiva delle emozioni.

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

D - 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.

E - STRUMENTI DI VERIFICA Interrogazione individuale frontale;

- elaborato scritto;
- relazione orale;
- applicazione di apprendimenti;
- lavori di gruppo;
- relazione scritta;

prova strutturata e prova semistrutturata

F - ATTIVITÀ SIGNIFICATIVE:

LA CLASSE PURTROPPO HA POTUTO REALIZZARE SOLO I SEGUENTI PROGETTI :

1)EDUCAZIONE ALLA LEGALITA

H - NUMERO E TIPOLOGIE DELLE PROVE SCRITTE;

Simulazione della Prima Prova scritta.

Tipologia	Giorno	Disciplina coinvolta
A-B-C-D	04/05/2018	Italiano

Simulazioni della Terza prova scritta.

Tipologia	Giorno	Discipline coinvolte
B/C	19/04/2018	DTA , Inglese,Spagnolo
	25/05/2018	Lab. Enog. Settore Cucina

I - SCANSIONE MODULARE DEI PROGRAMMI CURRICOLARI DELLE SINGOLE DISCIPLINE DECLINATI IN COMPETENZE, CONOSCENZE, CAPACITÀ

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

Disciplina: Matematica		Docente: Felisatti Valeria	
Moduli sviluppati	Conoscenze	Capacità	Competenze
Ricerca Operativa	Definizione di R.O. Concetti di costi, ricavo, utile. Le fasi della ricerca operativa. La classificazione dei problemi di scelta. Analisi di semplici situazioni problematiche in condizioni di certezza da risolversi con l'uso di modelli matematici con retta, parabola e iperbole. Metodi di risoluzione di problemi di scelta nel caso discreto e nel caso di scelta tra più alternative.	Saper rappresentare graficamente le varie funzioni di costo, ricavo e utile Saper analizzare semplici situazioni con l'uso di grafici Saper costruire il modello simbolico di risoluzione di semplici situazioni problematiche Saper risolvere semplici problemi di costi, ricavo e utili con l'uso della retta, della parabola e dell'iperbole Saper determinare il punto di equilibrio economico. Saper impostare e risolvere semplici problemi di scelta tra più alternative.	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica <ul style="list-style-type: none"> 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
Elementi di Statistica	Nozioni generali sulla statistica. Le fasi di una indagine statistica. Caratteri e modalità di un carattere.. Frequenze assolute, relative e frequenze cumulate. Raccolta dei dati in tabelle. Rappresentazione grafica dei dati. Media aritmetica, semplice e ponderata. Moda e mediana.	Saper descrivere ed analizzare dati e informazioni su fenomeni oggettivi. Saper interpretare e rappresentare dati sotto forma di tabelle e di grafici Saper elaborare le informazioni raccolte, utilizzando le principali funzioni statistiche.	Matematizzare e risolvere situazioni problematiche coinvolgenti vari ambiti disciplinari Individuare le strategie appropriate

Matrici, sistemi lineari	Definizione di matrice. Matrice trasposta. Matrici quadrate : diagonale principale e secondaria, elementi coniugati, matrice diagonale, matrice identica, matrice triangolare. Algebra delle matrici. Proprietà della moltiplicazione di matrici. Determinante di matrici quadrate 2x2 e 3x3; calcolo del determinante di matrice 3x3 con complementi algebrici e con regola di Sarrus. Proprietà dei determinanti Sistemi lineari di due/tre incognite e loro risoluzione con la regola di Cramer	Saper operare con matrici Saper calcolare il determinante di una matrice quadrata 2x2 e 3x3 Saper risolvere un sistema con la regola di Cramer	per la risoluzione di problemi
Studio di funzione	Nozioni di base dello studio di funzione: dominio, grafico, positività, parità, crescita, decrescenza, intersezioni con gli assi, concetto intuitivo di limiti finiti e infiniti, concetto intuitivo di continuità. Individuazione dei limiti di una funzione tramite la lettura del grafico, Punti di massimo e di minimo relativi e assoluti. Definizione di asintoto e individuazione dal grafico della funzione degli eventuali asintoti verticali e orizzontali con le loro equazioni . Lettura del grafico di una funzione algebrica razionale.	Saper determinare il dominio delle funzioni algebriche con l'uso di disequazioni. Saper analizzare e leggere i grafici delle funzioni razionali evidenziando i punti significativi. Saper riconoscere, rappresentare e analizzare i grafici delle principali funzioni incontrate nei precedenti anni scolastici.	Acquisire rigore espositivo e formale

1.DISCIPLINA: SPAGNOLO DOCENTE: F. NERI CLASSE: 5 M			
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	MODULI SVILUPPATI
<p>Interagire in scambi dialogici usando le funzioni comunicative adeguate e un lessico appropriato. Rispondere oralmente a domande sulla comprensione di un testo. Scrivere un testo per descrivere come si era e come si è cambiati nel tempo. Saper parlare di sé, di ciò che si è fatto nel passato. Leggere e comprendere brevi testi sul argomenti noti. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali</p>	<p>Pretérito imperfecto (imperfetto) Pretérito pluscuamperfecto (trapassato prossimo) Pretérito indefinido (passato remoto) e perfecto. (passato prossimo)</p>	<p>Descrivere situazioni e persone del passato. Usare correttamente i tempi del passato, anche negli usi asimmetrici rispetto all'italiano.</p>	<p>Modulo 1 u.d.1 I tempi del passato-forme e usi.</p>
<p>Produrre testi scritti coerenti e coesi utilizzando le strutture grammaticali e il lessico appresi. Formulare desideri Comprendere dialoghi registrati con e senza il supporto del testo scritto. Interagire in simulazioni di vita reale (richiedere servizi, dare consigli e suggerimenti, esprimere doveri e proibizioni)</p>	<p>Paradigmi verbali del congiuntivo presente (subjuntivo), del condizionale semplice e dell'imperativo nelle forme proprie</p>	<p>Richiedere un servizio o chiedere un favore. Chiedere e dare consigli. Dare ordini. Esprimere dovere e proibizione. Dare ordini, chiedere e concedere permessi, augurare.</p>	<p>Modulo 1 u.d.2 Congiuntivo presente e Condizionale (le subordinate oggettive, causali, finali)</p>
<p>Saper esprimere la propria opinione ed argomentare le proprie posizioni. Leggere e analizzare testi comprendendo e costruendo significati Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali</p>	<p>Subordinate oggettive Subordinate causali Subordinate finali</p>	<p>Esprimere un'opinione Esprimere causa e giustificarsi Esprimere finalità Strutturare un'argomentazione</p>	<p>Modulo 1 u.d.2 Congiuntivo presente e condizionale (le subordinate oggettive, causali, finali)</p>
<p>Saper parlare della tradizione gastronomica spagnola. Saper parlare dei prodotti di punta della tradizione spagnola (el jamón ibérico)</p>	<p>Terminologia specifica relativa agli argomenti affrontati</p>	<p>Conoscere i piatti e i prodotti principali della tradizione gastronomica spagnola</p>	<p>Modulo 2 u.d.3 L'enogastronomia spagnola</p>
<p>Saper parlare della tradizione gastronomica sudamericana e dei prodotti utilizzati per l'elaborazione delle ricette</p>	<p>Terminologia specifica riguardo i prodotti tipici del Sud America e le ricette della tradizione ispanoamericana</p>	<p>Conoscere i piatti e i prodotti principali della gastronomia sudamericana</p>	<p>Modulo 3 u.d.5 Ricette ispanoamericane</p>

Saper parlare dei vini, dal processo produttivo alla degustazione. Padroneggiare la micro lingua relativa.	Terminologia specifica riguardo i vini, la degustazione, gli utensili del sommelier.	Usare la lingua spagnola per parlare dei vini, della loro produzione e delle loro caratteristiche.	Modulo 4 u.d. 6 La cata de Vinos
Saper riconoscere e parlare di diversi tipi di menù (menù degustaciòn, menù fijo ecc)	Terminologia specifica relativa agli argomenti affrontati	Conoscere i diversi tipi di menù presenti nei ristoranti spagnoli, le possibili combinazioni, le caratteristiche e l'organizzazione del menù.	Modulo 5 u.d. 7 I menù: caratteristiche e composizione
Saper leggere e comprendere un'offerta di lavoro scritta in spagnolo. Saper utilizzare i portali spagnoli per l'offerta/domanda di lavoro. Saper scrivere un cv e una lettera di presentazione in lingua	Elementi lessicali, forme espressive, strutture linguistiche necessarie per poter comprendere e produrre testi in lingua spagnola relativi agli argomenti trattati.	Usare la lingua spagnola per cercare lavoro in Paesi di lingua spagnola.	Modulo 6 u.d.8 Lavorare nella ristorazione

DISCIPLINA: DTA DOCENTE: PAOLA MALAGUTTI

Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>La composizione qualitativa del capitale di un'azienda turistica.</p> <p>Le modalità di gestione, i costi e i ricavi tipici delle imprese turistiche.</p> <p>Fasi e procedure di redazione di un business plan, del budget e del piano di marketing.</p> <p>Disciplina per tutela dei marchi agroalimentari.</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Tecniche di marketing turistico e web-marketing.</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</p> <p>Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>MODULO – IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>U.D.- Il fenomeno turistico U.D.- Le fonti del diritto comunitario e internazionale</p> <p>MODULO – LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <p>U.D.- Le norme obbligatorie per l'impresa U.D.- La sicurezza alimentare U.D.- I contratti di settore U.D.- Le norme volontarie</p> <p>MODULO – LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <p>U.D.- Il marketing U.D.- Le tecniche del marketing U.D.- il piano di marketing e il marketing mix</p> <p>MODULO – LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <p>U.D.- Programmazione e controllo di gestione U.D.- La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan</p>

disciplina: Italiano Docente Marinella Marchesini			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Moduli
Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta agevolmente tra testi ed autori fondamentali.	Lingua Conosce le tecniche espositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale	Lingua Utilizza i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali	Tipologie di produzione testuale: analisi del testo, tema storico, d'attualità, articolo di giornale, saggio breve
Stabilisce collegamenti tra tradizioni culturali nazionali e internazionali.	Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.	Redige testi di carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.	Modulo storico-culturale: tra Positivismo e Decadentismo. L'irrazionalismo di fine secolo. Le novità scientifiche. S. Freud, la scoperta dell'inconscio. Società di massa e alienazione Il Verismo. G. Verga Il romanzo decadente italiano. G. D'Annunzio, Il piacere La poesia del Decadentismo francese: C. Baudelaire.
Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative in vari contesti.	Conosce strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica	Interloquisce e argomenta anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.	Modulo due poeti a confronto: Pascoli e D'Annunzio
Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti della realtà-		Sceglie e utilizza le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento	Modulo storico-culturale: il Futurismo e le avanguardie
	Letteratura	Letteratura	
	Conosce il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici	Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.	Modulo tematico: il romanzo nella prima metà del Novecento. Pirandello. Svevo
	Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche	Identifica relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale-	Modulo tematico: la crisi esistenziale del Novecento in Ungaretti e Montale e Saba
	Conosce significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali	Utilizza le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.	Modulo incontro con il genere: l'evoluzione del romanzo nella seconda metà del Novecento. Neorealismo , tradizione, sperimentalismo. Pasolini, Calvino

	<p>Conosce elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.</p>	
--	---	--

Disciplina Storia	Docente	Marinella Marchesini	
Competenze	Conoscenze	Abilità	Moduli
<p>Individua le connessioni tra economia, tecnologia e storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche.</p> <p>Conosce e collega i fatti storici ai contesti globali e locali in un costante rimando sia al territorio che allo scenario internazionale</p> <p>Approfondisce i nessi tra il passato e il presente.</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il XXI secolo in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e del mondo attuale quali in particolare l'industrializzazione e società post-industriali ;limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; stato sociale e sua crisi; globalizzazione.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui centri produttivi sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p> <p>Radici storiche della costituzione italiana e dibattito sulla costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali europee e nazionali</p>	<p>Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Analizza le problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Riconosce le relazioni fra la dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze e mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.</p> <p>Esprime osservazioni personali sulle carte costituzionali e istituzioni europee e nazionali</p>	<p>1 Conflitti e rivoluzioni del primo Novecento Le grandi potenze ad inizio Novecento La prima guerra mondiale La rivoluzione russa</p> <p>2 La crisi della civiltà europea Il Fascismo La crisi del 29 e il New Deal Il regime nazista La seconda guerra mondiale</p> <p>3 Il mondo diviso La guerra fredda Il blocco occidentale Il blocco orientale La crisi cubana L'Europa unita</p> <p>4 L'Italia repubblicana dalla proclamazione agli anni La nascita della Repubblica.. I governi di centro. Il boom economico Il 68 e la strategia della tensione. Dalla prima alla seconda repubblica. La deolonizzazione (sintesi)</p> <p>5 La società contemporanea Crisi economica e questione ambientale. Neoliberismo e terza rivoluzione industriale. Un mondo globalizzato. La sfida dell'ambiente</p>

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

Docente Davide Balestra

COMPETENZE DISCIPLINARI	CONOSCENZE	ABILITA'	ARGOMENTI
1. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.	Conoscere le modalità di gestione di un'azienda turistico-ristorativa. Conoscere le diverse attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	Gli aspetti tecnici e gestionali della carta delle vivande. Gli aspetti tecnici e gestionali del menu. Le caratteristiche generali della carta dei vini. La carta esposta. La gestione degli acquisti. Costi e prezzi nella ristorazione. Il Food cost. L'organizzazione di un banchetto.
	Software del settore turistico-ristorativo.	Conoscere le principali funzionalità di un software gestionale.	La gestione informatizzata dell'azienda.
4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, gastronomico.	Enografia nazionale ed internazionale.	Conoscere i principali vini regionali italiani. Conoscere i metodi di produzione dello spumante italiano e dello champagne.	L'enologia regionale in abbinamento ai principali piatti tipici. La spumantizzazione: le fasi di produzione del metodo Classico e Charmat, Lo champagne. Le tipologie riportate in etichetta. Le bottiglie in commercio: tipo/contenuto.
5. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	Principi di analisi sensoriale dei vini.	Conoscere la terminologia per la degustazione del vino.	Esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo (scheda AIS). La temperatura di servizio del vino e la relativa influenza sulla percezione di profumi e sapori. L'abbinamento cibo-vino: per contrasto e per armonia.
	La cucina di sala.	Conoscere le tecniche per la preparazione di piatti alla lampada.	"La professionalità" della cucina di sala; gli strumenti di lavoro; la linea di servizio; le tecniche per flambare.

DOCENTE NARDELLA ALESSANDRA		DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE	
COMPETENZE	CONOSCENZE	CAPACITA'	MODULI SVILUPPATI
Conoscere e padroneggiare il proprio corpo	L'educazione motoria, fisica e sportiva nelle diverse età e condizioni	Organizzazione e applicazione di personali percorsi di attività motoria e sportiva e autovalutazione del lavoro.	“POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO” 1) Attività specifica per migliorare la resistenza 2) attività specifica per migliorare la velocità; 3) attività specifica per migliorare l'elasticità muscolare; 4) attività specifica per migliorare la mobilità articolare.
Percezione sensoriale	Il ritmo dei gesti e delle azioni anche sportive.	Cogliere e padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci nei gesti e nelle azioni sportive.	“RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI” 1) Attività rivolte all'acquisizione di una corretta postura e deambulazione; 2) attività richiedenti coordinazione motoria; 3) attività richiedenti equilibrio statico e dinamico.
Coordinazione generale	Principi fondamentali della teoria e della metodologia dell'allenamento.	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.	“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;

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

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

Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA prof. Irene Sisti

COMPETENZA PROFESSIONALE	CONOSCENZE	ABILITA'	CONTENUTI
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorati vi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti legati alla sicurezza dei prodotti usati</p> <p>Usare gli alimenti e le bevande in modo adeguato sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.(anche in codocenza)</p> <p>Individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Caratteristiche dei prodotti del territorio.</p> <p>Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>Sistema HACCP.</p> <p>Il menù</p> <p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<ul style="list-style-type: none"> Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi, simulando eventi di catering e banqueting Progettare menu per tipo di eventi e realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. 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. 	<ul style="list-style-type: none"> La cucina territoriale I reparti produttivi ed organizzazione del personale La ristorazione commerciale e collettiva: CATERING E BANQUETING Il menu : fattori e funzioni L'offerta dei prodotti alimentari. I metodi preventivi legati alla sicurezza sul lavoro (TUSL n.81 del 2008) La microlingua

		<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	I contenuti sopra indicati verranno sviluppati anche tramite attività laboratoriali nelle classi quinte ad indirizzo cucina.
--	--	--	--

DISCIPLINA: INGLESE		DOCENTE: Giulia Catalano	
Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati
<p>Conosce le regole essenziali della fonologia, morfosintassi della lingua inglese anche in relazione ai sottocodici dell'area turistico -ristorativa</p> <p>Conosce le diverse forme di ristorazione e le caratteristiche connesse alle diverse tipologie.</p> <p>Conosce i ruoli del personale dell'azienda ristorativa e le problematiche connesse al mercato del lavoro</p> <p>Conosce le caratteristiche fondamentali socio-culturali e le peculiarità enogastronomiche legate ai diversi ambiti territoriali</p> <p>Conosce alcuni aspetti del linguaggio letterario e l'ambito storico culturale dei testi letterari oggetto della programmazione</p> <p>Conosce i principali aspetti socioculturali della lingua inglese dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo</p>	<p>Comprensione orale E' in grado di comprendere un messaggio orale espresso con chiarezza, anche a carattere professionale, cogliendone il significato globale ed elementi specifici.</p> <p>Espressione orale Sa utilizzare ai fini comunicativi le funzioni e le strutture essenziali già analizzate, utilizzando anche in ambito professionale lessico pertinente, garantendo l'efficacia comunicativa pur in presenza di errori formali</p> <p>Comprensione scritta E' in grado di comprendere, in forma guidata, un testo "autentico" anche a carattere professionale, ottenendo informazioni globali e specifiche</p> <p>Espressione scritta E' in grado di produrre anche in ambito professionale brevi messaggi adeguati al contesto nel rispetto delle consegne date, garantendo l'efficacia comunicativa pur in presenza di alcuni errori formali</p>	<p>Sa interagire adeguandosi alla situazione comunicativa anche in ambito settoriale.</p> <p>Sa utilizzare il lessico essenziale alla comunicazione anche ai fini professionali.</p> <p>Sa comprendere i materiali attinenti il settore ristorativo.</p> <p>Sa utilizzare i dizionari cartacei e multimediali</p> <p>Competenze procedurali e multimediali E' in grado di utilizzare trasversalmente le informazioni acquisite nelle varie discipline cogliendo i nessi concettuali comuni in un'ottica dell'unitarietà dei saperi, facendo ricorso anche a strumenti multimediali.</p>	<p><u>Dal libro di testo:</u> <u>COOK BOOK CLUB UP ed. CLITT</u></p> <p><u>MODULE 1</u> <u>ON THE GROUND</u> Unit 1 The sustainable table Unit 2 F2F: From farm to fork Unit 3 Heritage products. Menus & Recipes (solo p.32,33,39,41,42,44) Unit 4 The New Gastronomes (p.46-50)</p> <p><u>MODULE 2</u> <u>ON THE SAFE SIDE</u> Unit 1 Safe food for all (solo p.58 -72 p.74-77) Unit 2 HACCP: Hygiene & Food safety in catering (solo) p.79-91 Unit 3 WHO: emerging scenarios Unit 4 Food preservation: A step towards sustainability</p> <p><u>MODULE 3</u> <u>FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES</u> Unit 1 Food allergies and intolerances Unit 2 Special cooking for special needs Unit 3 The olive oil world (solo p.146, 150,152)</p> <p>Plus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historical and literary hints about Geoffrey Chaucer, p197

4 – 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 ha una durata complessiva di almeno 400 ore, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi.

La classe 5 M ha effettuato lo stage di alternanza scuola-lavoro dal 04/09/2017 al 25/09/2018, per un tot di 120 ore a compimento del percorso previsto di 400 ore complessive nel triennio.

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.

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.
- ALLEGATO B. Modelli di Simulazione di Terza Prova
- ALLEGATO C. Relazione Alunni DSA con Indicazioni alla Commissione d'Esame
- ALLEGATO D. Schede attribuzione credito.
- ALLEGATO E. Programmi dettagliati delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato

Consiglio di Classe

Materia	Nome del docente
Religione	Paolo Ciafardini
Lingua italiana e storia	Marinella Marchesini
Matematica	Valeria Marchesini
Diritto e Tecnica amministrativa e coordinatrice	Paola Malagutti
Scienza e cultura dell'alimentazione	Licia Moretto
Lingua inglese	Giulia Catalano
Lingua spagnolo	Francesca Neri
Lab. enogastronomici servizi settore cucina	Irene Sisti
Lab. enogastronomici servizi settore sala	Davide Balestra
Scienze motorie e sportive	Alessandra Nardella

I Rappresentanti di classe

.....

.....

Il Presidente del Consiglio di Classe:

La Dirigente Scolastica

Dott.ssa Roberta Monti