



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "ORIO VERGANI" – Ferrara

c.f. 01880150386 – FEIS011004

feis011004@istruzione.it

posta@verganinavarra.it

www.verganinavarra.it

IPSSAR "Orio Vergani" – Se Dirigenz e Segreter

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[^] T

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.
1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
2. 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.
3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
4. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
5. 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[^] T

1 - COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	DISCIPLINE
GRAZIA RUSSO	LINGUA e LETTERATURA ITALIANA
GRAZIA RUSSO	STORIA
GIULIA BOLZONARO	MATEMATICA
ALESSANDRA GUIDETTI	1° LINGUA: INGLESE
ARMANDO LUCIANO	DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE della STRUTTURA RICETTIVA
MARIAROSARIA CALANDRA	SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
BARBARA GRAZIANI	2° LINGUA: TEDESCO
SANDRA CORTICELLI	2° LINGUA: FRANCESE
OMBRETTA CALZOLARI	LABORATORIO dei SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA
GIULIA CARARA	LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore SALA VENDITA

DISCIPLINE SENZA CONTINUITA' DIDATTICA

L'unica disciplina che ha continuità didattica dalla classe quarta è SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

2 – COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E PROVENIENZA DEGLI ALUNNI.

La classe 5[^] T del corso serale é composta da 26 allievi:15 studentesse e 11 studenti, per la maggior parte provenienti dalla 4[^]T. Di questi 26 allievi quattro hanno smesso di frequentare nel corso dell'anno scolastico e due allieve sono arrivate dal corso diurno. Un'Allieva è DSA e a tal proposito si allega il suo PDP personalizzato.Trattandosi di un corso serale alcun allievi sono studenti lavoratori e la loro frequenza non é potuta essere sempre regolare proprio a causa degli impegni lavorativi. La classe ha cambiato tutti i docenti ad eccezione dell'insegnante di Scienza e Cultura dell'Alimentazione e questo ha naturalmente comportato un'iniziale fase di adattamento. Il gruppo classe è decisamente eterogeneo per provenienza, per esperienze pregresse e per approccio all'apprendimento. La motivazione e l'impegno degli studenti si sono particolarmente evidenziati nelle materie pratiche di indirizzo Sala e Cucina, concretizzandosi oltre che nell'attività curricolare anche nell'allestimento di alcuni banchetti, ai quali hanno partecipato la Dirigente e i docenti della classe. Dal punto di vista cognitivo la classe ha mostrato conoscenze,competenze e abilità differenziate, che unite a stili di studio e approfondimento personali hanno portato a valutazioni che vanno dal complessivamente sufficiente al buono.

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^o T 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.	Comprende, rappresenta ed elabora in modo personale e critico le conoscenze acquisite.	10	AVANZATO	
	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.	9		
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
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
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.

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.

1. **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.

2. **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.

3. **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.

4. **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.

5. **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.

6. **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.

7. **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

Esperienza di alternanza scuola lavoro dal 04/12/2017 al 23/12/2017.

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	27/03/2018	DTA , Inglese, Lab. Serv. Enog. Settore Sala e Vendita Lab. Enog. Settore Cucina
	08/05/2018	

Simulazione della Seconda prova scritta.

Tipologia	Giorno	Discipline coinvolte
	17/04/2018	Scienza dell'Alimentazione

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: ITALIANO		DOCENTE: Russo Grazia		Classe 5T	
Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati		
<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2. Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3. Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p> <p>4. Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale e responsabile nei confronti della realtà.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Conosce il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>2. Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>3. Conosce significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Utilizza i linguaggi nella comunicazione in contesti professionali.</p> <p>2. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p>	<p>MODULO 1.</p> <p>STORICO – CULTURALE. TRAPPOSITIVISMO E DECADENTISMO. L'IMPEGNO CIVILE E IL POSTMODERNO.</p> <p>U. 1. La fine dell'Ottocento. Tra Positivismo e Decadentismo. L'irrazionalismo di fine secolo. S. Freud. La scoperta dell'inconscio. Società di massa e alienazione.</p> <p>U. 2. La poesia del Decadentismo in Francia. I poeti maledetti.</p> <p>U.3 Il Neorealismo. Guerra e Resistenza.</p> <p>U.4. L'universo Postmoderno.</p>		
<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2. Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3. Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p> <p>4. Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale e responsabile nei confronti della realtà.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Identifica relazioni tra gli autori della tradizione italiana.</p> <p>2. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p>	<p>MODULO 2.</p> <p>INCONTRO CON L'AUTORE. DUE POETI A CONFRONTO: GABRIELE D'ANNUNZIO E GIOVANNI PASCOLI</p> <p>U.1. Gabriele d'Annunzio</p> <p>U. 2. Giovanni Pascoli.</p>		
<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2. Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3. Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana,</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Identifica relazioni tra gli autori della tradizione italiana.</p> <p>2. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p>	<p>MODULO 3.</p> <p>INCONTRO CON IL GENERE L'EVOLUZIONE DEL ROMANZO NEL PRIMO NOVECENTO</p> <p>U.1. Luigi Pirandello.</p> <p>U.2. Italo Svevo</p>		

<p>secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p> <p>4.Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale e responsabile nei confronti della realta.</p>			
<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2.Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3.Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana , secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p> <p>4.Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale e responsabile nei confronti della realta.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1.Conosce testi di un autore fondamentale che caratterizzano l'identità culturale nazionale.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Identifica relazioni tra gli autori della tradizione italiana.</p>	<p>MODULO 4</p> <p>INCONTRO CON L'OPERA. UNGARETTI</p> <p>U.1.L'allegria dei naufragi e le poesie dal fronte.</p>
<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2.Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3.Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana , secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.</p> <p>4.Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale, e responsabile nei confronti della realta..</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1.Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Identifica relazioni tra gli autori della tradizione italiana.</p>	<p>MODULO 5.</p> <p>INCONTRO CON IL GENERE: L'EVOLUZIONE DELLA LIRICA NEL PRIMO NOVECENTO.</p> <p>U.1. Il Futurismo e Crepuscolarismo. F.T. Marinetti</p> <p>U.2. E. Montale.</p> <p>U.3. La Poesia Ermetica.</p> <p>U.4. G. Ungaretti</p> <p>U.4 S. Quasimodo.</p> <p>U.5. U. Saba</p>
<p>Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali.</p> <p>2.Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali</p> <p>3.Utilizza il patrimonio</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Conosce gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1.Conosce testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p>	<p>LINGUA</p> <p>1. Redige testi utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>LETTERATURA</p> <p>1. Identifica relazioni tra gli autori della tradizione italiana.</p> <p>2. Contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e</p>	<p>MODULO 6:</p> <p>INCONTRO CON IL GENERE L'EVOLUZIONE DEL ROMANZO NEL SECONDO NOVECENTO.</p> <p>U.1. B. Fenoglio e I. Calvino.</p>

lessicale ed espressivo della lingua italiana , secondo le esigenze comunicative, in vari contesti. 4.Utilizza gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per assumere un atteggiamento razionale e responsabile nei confronti della realtà.		scientifici di riferimento	
Individua le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e si orienta tra testi ed autori fondamentali. 2.Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana , secondo le esigenze comunicative, in vari contesti.	1.Conosce le tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.	1.Redigere testi utilizzando un linguaggio specifico. 2.Utilizza i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.	MODULO 7. EDUCAZIONE LINGUISTICA. USI TECNICI DELLA LINGUA. GUIDA ALLA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO U. 1. Le tipologie della prima prova.

DISCIPLINA: STORIA			
DOCENTE: Russo Grazia			
Classe 5T			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Moduli sviluppati
1. Individua le connessioni tra economia, società e storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche. 2. Conosce la dimensione geografica in cui si inseriscono i fatti storici. 3. Collega i fatti storici al contesto globale e nazionale. 4. Approfondisce i nessi tra il passato ed il presente.	1. Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. 2. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.	1. Analizza problematiche significative del periodo considerato. 2. Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche degli elementi di persistenza e discontinuità.	MODULO 1. Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento U.1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento. U.2. La Prima guerra mondiale. U.3. La rivoluzione russa.
1. Individua le connessioni tra economia, società e storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche. 2. Conosce la dimensione geografica in cui si inseriscono i fatti storici. 3. Collega i fatti storici al contesto globale e nazionale. 4. Approfondisce i nessi tra il passato ed il presente.	1. Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. 2. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.	1. Analizza problematiche significative del periodo considerato. 2. Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche degli elementi di persistenza e discontinuità.	MODULO 2. La crisi della civiltà europea. U.1. Il Fascismo. U.2. La crisi del '29 e il New Deal. U.3. Il regime nazista. U.4. La Seconda guerra mondiale.
1. Individua le connessioni tra economia, società e	1. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il	1. Analizza problematiche significative del periodo	MODULO 3. Il mondo diviso U.1. La guerra fredda.

<p>storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche.</p> <p>2. Conosce la dimensione geografica in cui si inseriscono i fatti storici.</p> <p>3. Collega i fatti storici al contesto globale e nazionale.</p> <p>4. Approfondisce i nessi tra il passato ed il presente.</p>	<p>mondo attuale quali in particolare l'industrializzazione, le violazioni e conquiste dei diritti fondamentali</p>	<p>considerato.</p> <p>2. Effettua confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali.</p>	<p>U.2. La decolonizzazione. (sintesi).</p>
<p>1. Individua le connessioni tra economia, società e storia analizzandone le evoluzioni nei vari contesti ed epoche storiche.</p> <p>2. Conosce la dimensione geografica in cui si inseriscono i fatti storici.</p> <p>3. Collega i fatti storici al contesto globale e nazionale.</p> <p>4. Approfondisce i nessi tra il passato ed il presente.</p>	<p>1. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali l'industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; nuovi soggetti e movimenti; stato sociale e sua crisi; globalizzazione.</p>	<p>1. Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>2. Analizza problematiche significative del periodo considerato.</p>	<p>MODULO 4. Il Secondo Dopoguerra</p> <p>U.1. L'età dell'oro.</p> <p>U.2. L'Italia repubblicana.</p>

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.</p> <p><u>Espressione orale</u> Sa utilizzare ai fini comunicativi le funzioni e le strutture analizzate. Utilizza lessico di riferimento settoriale <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 <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>Module 1: On the ground: Global food system vs Sustainable food system. Sustainability.F2F:from farm to fork</p> <p>Module 2: On the safe side: safe food for all-MDGs- The food supply chain.</p> <p>Module 3:Traceability and certification. Italian food products certification. The new eno-gastronome & wine appellations.</p> <p>Module 4 :Organic & GMO food. The GMOs controversy.</p> <p>Module 5 : HACCP: Hygiene & Food safety in catering. Food safety certification. Food safety & Hygiene.</p>

DISCIPLINA: Lingua Francese DOCENTE: Corticelli Sandra Classe 5 T

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 al 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 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.</p> <p><u>Espressione orale</u> Sa utilizzare ai fini comunicativi le funzioni e le strutture analizzate. Utilizza il 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 il lessico di settore, nonché di trasporre da e nella lingua Inglese brevi testi scritti in ambito settoriale</p>	<p>Modulo 1: La géographie culinaire Un itinéraire gastronomique dans le sud ouest de la France Les principales régions viticoles françaises</p> <p>Modulo 2: Les préparations culinaires Les légumes Les céréals La viande Les produits de la pêche Recettes</p> <p>Modulo 3: Les méthodes de conservation des aliments Les intoxications alimentaires</p> <p>Modulo 4: Régimes et nutrition Les aliments biologiques et les OGM Le régime méditerranéen</p> <p>Modulo 5: Les allergies et les intolérances alimentaires</p>

DISCIPLINA: Lingua Tedesca		DOCENTE: Graziani Barbara		Classe 5T			
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 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.</p> <p><u>Espressione orale</u> Sa utilizzare ai fini comunicativi le funzioni e le strutture analizzate. Utilizza il 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.</p> <p>E' in grado di utilizzare il 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 Sehenswürdigkeiten</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>	

DISCIPLINA: D.T.A.		DOCENTE: Luciano Armando		Classe 5 T			
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. Normativa di settore. Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. 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. 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</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: Scienza e Cultura dell'Alimentazione		DOCENTE: Calandra Mariarosaria		Classe 5 T
Competenze	Conoscenze	Capacità	Moduli sviluppati	
<p>Saper interpretare la normativa vigente e le modalità di attuazione di un piano di autocontrollo.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche dei prodotti tipici.</p> <p>Saper programmare un regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche ed applicare i principi di base di alcune dietoterapie.</p> <p>Saper individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari e individuare gli allergeni che vanno indicati in etichetta.</p> <p>Saper interpretare le caratteristiche nutrizionali di alcuni modelli alimentari e la loro influenza sullo stato di salute.</p> <p>Saper riconoscere le motivazioni culturali, sociali ed economiche nelle scelte alimentari delle grandi religioni.</p>	<p>Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti: contaminazione chimica, fisica e biologica.</p> <p>Il sistema HACCP, cenni sui riferimenti legislativi e le modalità di attuazione di un piano di autocontrollo.</p> <p>Le certificazioni di tipicità.</p> <p>Calcolo del fabbisogno energetico.</p> <p>Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche: gravidanza, nutrice, infanzia, seconda infanzia, età scolare, adolescenza, età adulta, terza età.</p> <p>Diete in particolari condizioni patologiche (obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, iperuricemia, gotta e osteoporosi, steatosi e cirrosi epatica).</p> <p>Alimentazione e tumori.</p> <p>Le allergie e le intolleranze alimentari.</p> <p>La dieta mediterranea.</p> <p>I nuovi prodotti alimentari: alimenti innovativi fortificati, alleggeriti, funzionali, di gamma.</p> <p>L'alimentazione nella religione cristiana, ebraica, musulmana.</p>	<p>Utilizzare una corretta terminologia scientifica.</p> <p>Correlare le diverse tipologie alimentari con il rischio di contaminazione biologica.</p> <p>Correlare le caratteristiche dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature con il rischio di contaminazione biologica.</p> <p>Riconoscere le certificazioni di qualità.</p> <p>Definire il fabbisogno in macro e micronutrienti nelle diverse fasce d'età e in diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>Individuare la composizione alimentare di regimi destinati a specifiche patologie (obesità, diabete, ipercolesterolemia, ecc).</p> <p>Individuare le caratteristiche peculiari di alcune tipologie alimentari.</p> <p>Essere in grado di distinguere le allergie dalle intolleranze alimentari.</p> <p>Riconoscere la funzione degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, funzionali.</p> <p>Classificare e riconoscere gli alimenti di gamma.</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni.</p>	<p>MODULO 1:</p> <p>SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI.</p> <p>Contaminazione chimica, fisica e biologica. Prioni e malattie prioniche. Batteri: classificazione, riproduzione batterica, sporulazione e germinazione, fattori che favoriscono la crescita microbica, differenza tra enterotossine e neurotossine. Virus: struttura, virus dell'Epatite A. Differenza tra infezione, intossicazione e tossinfezione alimentare. Principali malattie da contaminazione biologica: botulino, intossicazione stafilococcica, tossinfezione da <i>Clostridium perfringens</i>, tossinfezione da <i>Bacillus cereus</i>, listeriosi, salmonellosi, tifo e paratifo, colera. Funghi microscopici: lieviti e muffe. Intossicazioni da muffe. Parassitosi: amebiasi, giardiasi, teniasi trichinosi, ossiuriasi, anisakidiosi.</p> <p>MODULO 2:</p> <p>SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</p> <p>Il sistema HACCP, cenni sui riferimenti legislativi. Differenza tra pericolo, rischio e gravità. I sette principi dell'HACCP. Igiene del personale. Igiene delle superfici da lavoro e delle attrezzature. Differenza tra detersione, disinfezione e disinfestazione. Qualità totale. Certificazione. Qualità di origine: DOP, IGP, Presidi.</p> <p>MODULO 3:</p> <p>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN</p> <p>Bioenergetica: fabbisogno energetico, metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, accrescimento, livello di attività fisica. Valutazione</p>	

dello stato nutrizionale. Composizione corporea. Peso teorico e indice di massa corporea (IMC). LARN: fabbisogno proteico, glucidico, lipidico, vitamine e sali minerali. Linee guida per una sana alimentazione.

**MODULO 4:
ALIMENTAZIONE
NELLE DIVERSE
CONDIZIONI
FISIOLOGICHE**

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche: gravidanza, nutrice, prima infanzia (0- 3 anni), seconda infanzia, età scolare, adolescenza, età adulta, terza età. Indicazioni dietetiche: la dieta mediterranea.

**MODULO 5:
DIETE IN PARTICOLARI
CONDIZIONI
PATOLOGICHE**

Obesità: differenza tra obesità iperplastica e ipertrofica e tra obesità androide e ginoide; indicazioni dietetiche. Soda tax e ambiente obesogeno.

Malattie cardiovascolari: aterosclerosi, dislipidemie e ipertensione arteriosa; il ruolo del colesterolo nell'organismo umano, differenza tra HDL e LDL. Indicazioni dietetiche.

Diabete: differenza tra diabete di tipo 1 e di tipo 2. Regolazione della glicemia (insulina e glucagone); indice glicemico e carico glicemico; complicanze acute (chetoacidosi, ipo e iperglicemia) e croniche (cenni piede diabetico, retinopatia, insufficienza renale). Indicazioni dietetiche.

Menopausa e Osteoporosi: osteoporosi di tipo 1 o postmenopausale e di tipo 2 o senile: indicazioni dietetiche e fattori antinutrizionali (acido fitico e ossalico).

Iperuricemia e gotta: indicazioni dietetiche.

Malattie tumorali:

			<p>prevenzione mediante una sana e corretta alimentazione; i cinque colori del benessere nella dieta.</p> <p>Steatosi e cirrosi epatica.</p> <p>Allergie di natura alimentare.</p> <p>Intolleranze alimentari: favismo, intolleranza al lattosio, fenilchetonuria, celiachia. Indicazioni dietetiche.</p> <p>Disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia e binge eating disorder.</p> <p>MODULO 6: CONSUETUDINI ALIMENTARI NELE GRANDI RELIGIONI Consuetudini alimentari nelle principali religioni: Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo, Induismo e Buddismo.</p> <p>MODULO 7: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI Alimenti alleggeriti o light, alimenti fortificati, alimenti funzionali, alimenti OGM e novel food, alimenti di gamma, alimenti integrali, alimenti biologici e alimenti nutraceutici.</p>
--	--	--	---

DISCIPLINA: Laboratorio Enogastronomia– Settore Cucina DOCENTE: Calzolari Ombretta Classe 5T			
COMPETENZE PROFESSIONALI	CONOSCENZA	ABILITA'	MODULI SVOLTI
Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di	- L'evoluzione delle abitudini alimentari.	Progettare il menu in relazione alle esigenze del	Le abitudini alimentari.

servizi e prodotti gastronomici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Usare gli alimenti in modo adeguato sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale gastronomico.	- La classificazione delle aziende ristorativo-ricettivo. - La qualità soggettiva e la qualità certificata. - Caratteristiche dei prodotti in rapporto ai livelli di servizio e alla destinazione d'uso: le gamme alimentari.	cliente alle risorse disponibili. - Realizzare i piatti con prodotti del territorio e prodotti certificati a livello europeo - Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	La ristorazione commerciale collettiva. Lo staff di cucina. Gli stili di cucina. La cucina territoriale. La cucina creativa. La cucina emergente. La cucina alternativa. L'offerta dei prodotti alimentari.
Applicare le normative vigenti legate alla sicurezza dei prodotti usati.	- Il CPP ed i "legami". - Tecniche di Catering e banqueting. - Sistema HACCP->fasi operative.	- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi, simulando eventi di Catering e Banqueting.	I reparti produttivi ed organizzazione del personale. Catering e Banqueting.
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alle domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici e nel rispetto della normativa vigente sulla sicurezza igienica ed antinfortunistica.	- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.	- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. - Saper operare nel rispetto della normativa vigente.	I metodi preventivi legati alla sicurezza sul lavoro legati alle esperienze in laboratorio.
Usare lessico e fraseologia di settore.	- Lessico e fraseologia di settore	- Comunicare attraverso l'uso della microlingua	Il codice specifico

DISCIPLINA: Laboratorio di enogastronomia settore Sala e Vendita

DOCENTE: Giulia Carara

Classe 5T

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	MODULI
* Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. * Software del settore turistico-ristorativo * Enografia nazionale ed internazionale. * Principi di analisi sensoriale dei vini. * La cucina di sala. * Lessico e fraseologia di settore. * Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di	* 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. * Conoscere le principali funzionalità di un software gestionale. * Conoscere i principali vini regionali italiani. * Conoscere i metodi di produzione dello spumante e dello champagne. * Conoscere la terminologia per la degustazione del vino. * Conoscere le tecniche per la preparazione di piatti alla lampada. * Saper utilizzare la micro lingua di settore (anche in lingua straniera).	* Gli aspetti tecnici e gestionali della carta delle vivande e 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. La gestione informatizzata dell'azienda. * L'enologia regionale. Lo spumante italiano. Le principali fasi di produzione dei metodi: Classico, Charmat, Artificiale. * Lo Champagne. Le tipologie riportate in etichetta. Le bottiglie in commercio: tipo/contenuto. * Esame visivo, olfattivo, gusto-	*MODULO 1: Menu, carta delle vivande, carta dei vini. *MODULO 2: La gestione degli acquisti, costi e prezzi nella ristorazione ed il Food Cost. *MODULO 3: la gestione informatizzata dell'azienda. *MODULO 4: l'organizzazione di un banchetto, il catering ed il banqueting. *MODULO 5: L'enologia regionale, nazionale ed internazionale, degustazione ed abbonamento cibo-vino. *MODULO 6: lo Champagne, lo Spumante ed i metodi di produzione. *MODULO 7: La cucina di

lavoro	* Saper operare nel rispetto delle normative.	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, per armonia. * “La professionalità” della cucina di sala; gli strumenti di lavoro; la linea di servizio; le tecniche per flambare. * La micro lingua di settore come tecnica di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e del coordinamento in brigata. * Igiene e sicurezza nell'ambiente di lavoro.	sala. *MODULO 8: igiene e sicurezza.
--------	---	---	---

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 ha effettuato lo stage di alternanza scuola-lavoro dal 03/12/2018 al 27/12/2018.

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

1.

Consiglio di Classe

Materia	Nome del docente
Lingua Italiana e Storia	Russo Grazia
Matematica	Bolzonaro Giulia
Diritto e Tecnica Amministrativa	Armando Luciano
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Calandra Mariarosaria
Lingua Inglese	Guidetti Alessandra
Lingua Tedesca	Graziani Barbara
Lingua Francese	Corticelli Sandra
Lab. servizi Enogastronomici settore Cucina	Calzolari Ombretta
Lab. servizi Enogastronomici settore Sala	Carara Giulia

I Rappresentanti di classe

.....

.....

Il Presidente del Consiglio di Classe:

La Dirigente Scolastica

Dott.ssa Roberta Monti