



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
“ PELLEGRINO ARTUSI ”



Distr.scol.n. 41

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia  
Tel: 054671113 Fax: 054671859 Web: - [www.alberghieroriolo.gov.it](http://www.alberghieroriolo.gov.it)  
(cod.RARH020004)

Cod.Fisc. 90003100394

E-mail: [segreteria@alberghieroriolo.gov.it](mailto:segreteria@alberghieroriolo.gov.it)  
E-mail: [rarh020004@istruzione.it](mailto:rarh020004@istruzione.it) PEC: [rarh020004@pec.istruzione.it](mailto:rarh020004@pec.istruzione.it)

---

## SCHEMA INFORMATIVA GENERALE

ANNO SCOLASTICO 2018/ 2019

CLASSE V C

Diplomato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione Enogastronomia

## INDICE

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1	Profilo professionale del diplomato di istruzione professionale in “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - art. Enogastronomia”	p.	4
1.2	Articolazione quadro orario secondo biennio e quinto anno	p.	5
1.3	Elenco dei candidati	p.	6
1.4	Presentazione della classe	p.	6
1.5	Docenti componenti il Consiglio di Classe	p.	9
1.6	Articolazione dell’Esame di Stato e commissari interni	p.	9

### 2. ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

2.1	Obiettivi generali e trasversali definiti dal C.d.C.	p.	10
2.2	Obiettivi raggiunti	p.	12
2.3	Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero	p.	12
2.4	Attività di alternanza scuola-lavoro	p.	13
2.5	Verifiche, valutazioni e criteri docimologici	p.	17
2.6	Criteri docimologici	p.	18
2.7	Criteri per l’attribuzione del credito scolastico e del credito formativo	p.	18
2.8	Attività integrative ed extracurricolari	p.	19
2.9	Attività relative alle competenze di Cittadinanza e Costituzione	p.	20
2.10	Simulazione dell’Esame di Stato - prove svolte	p.	21
2.11	Griglie di valutazione utilizzate per le prove scritte e il colloquio orale	p.	22

### 3. ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEI SINGOLI DOCENTI

3.1	Scheda informativa del 5° anno di Italiano	p.	30
3.2	Scheda informativa del 5° anno di Storia	p.	34
3.3	Scheda informativa del 5° anno di Matematica	p.	36
3.4	Scheda informativa del 5° anno di Inglese	p.	40
3.5	Scheda informativa del 5° anno di Scienze motorie e sportive	p.	44
3.6	Scheda informativa del 5° anno di I.R.C.	p.	48
3.7	Scheda informativa del 5° anno di Tedesco	p.	52
3.8	Scheda informativa del 5° anno di Scienza e cultura dell’alimentazione	p.	55
3.9	Scheda informativa del 5° anno di Lab. servizi enogastr. - settore Enogastronomia	p.	58
3.10	Scheda informativa del 5° anno di Lab. servizi enogastr. - settore Sala e vendita	p.	61
3.11	Scheda informativa del 5° anno di Diritto e tecniche amministrative	p.	63

**Allegato A:** valutazione dell’alternanza scuola-lavoro (allegato al verbale del Consiglio di classe)

**Allegato B:** documentazione crediti formativi (allegato al verbale del Consiglio di classe)

**Allegato C:** documenti riservati depositati in segreteria (schede di presentazione dei candidati, materiale legge 170/2010)

**Allegato D:** documenti riservati depositati in segreteria (schede dei candidati legge 104/1992)

# 1. Informazioni generali

## 1.1 PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO IN SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - art. Enogastronomia

Il Diplomato in “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiero” nella sua articolazione “Enogastronomia” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare il diplomato è in grado di operare nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; ha altresì specifiche competenze che gli consentono di agire nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione;
- 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;
- 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, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione per i prodotti enogastronomici;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

- comunicare, soprattutto in ambito professionale, nelle due lingue straniere oggetto di studio.

## 1.2 ARTICOLAZIONE QUADRO ORARIO SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

### CLASSE VC

#### *AREA COMUNE*

<b>DISCIPLINE SETTIMANALI</b>	<b>ore anno III</b>	<b>ore anno IV</b>	<b>ore anno V</b>
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Lingua Inglese	3	3	3
Lingua Tedesco	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
I.R.C.	1	1	1

#### *AREA DI INDIRIZZO*

<b>DISCIPLINE SETTIMANALI</b>	<b>ore anno III</b>	<b>ore anno IV</b>	<b>ore anno V</b>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione*	4	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	5	5
Laboratorio Enogastronomia	7+1*	4+1*	4
Laboratorio Sala e Vendita		2	2

\* Nel 3° e 4° anno è prevista 1 ora di compresenza settimanale con l'insegnante tecnico pratico

N.B. Gli studenti hanno svolto 160 ore di Alternanza scuola-lavoro in azienda nei primi due anni del Triennio, 120 ore nell'ultimo anno, per un totale di 440 ore.

Totale ore medie settimanali 32

### **1.3 ELENCO CANDIDATI V C -**

#### **Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione "Enogastronomia"**

1. Belmonte Liam
2. Belosi Mattia
3. Boldrini Martina
4. Buzzi Carlotta
5. Costa Luca
6. De Carolis Matteo
7. Falcone Vittoria
8. Ghetti Letizia
9. Grandi Andrea
10. Hoxha Amadeo
11. Liverani Nicole
12. Lorenzoni Silvia
13. Mariabelli Alessandro
14. Mirri Luca
15. Parisi Giovanni
16. Patuelli Catia
17. Samorè Sabina
18. Stanclova Eliska
19. Taroni Thomas
20. Zanotti Filippo

### **1.4 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe VC risulta composta da 20 alunni, 11 maschi e 9 femmine. Sono presenti uno studente ed una studentessa con Disturbi Specifici di Apprendimento ed una studentessa BES, di origine straniera, con difficoltà nell'espressione scritta e orale, per i quali si rimanda al quadro normativo dettato dalla legge 170/2010 e ai documenti riservati depositati in segreteria (Allegato C).

Infine, si segnala come uno studente abbia interrotto la frequenza scolastica a partire dall'inizio del mese di aprile.

**Al termine della classe quarta sono risultati promossi per proprio merito:**

1. Belmonte Liam
2. Boldrini Martina
3. Buzzi Carlotta
4. De Carolis Matteo
5. Falcone Vittoria
6. Ghetti Letizia
7. Grandi Andrea
8. Liverani Nicole
9. Lorenzoni Silvia
10. Mirri Luca
11. Parisi Giovanni
12. Patuelli Catia
13. Samorè Sabina
14. Taroni Thomas
15. Zanotti Filippo

**Si segnala che nel passaggio dalla classe IV ^ alla classe V ^ si è decretata la sospensione di giudizio per i seguenti alunni:**

1. Belosi Mattia
2. Costa Luca
3. Mariabelli Alessandro
4. Stanclova Eliska

**I luoghi di provenienza degli alunni sono:**

Massa Lombarda	7
Faenza	3
Solarolo	3
Alfonsine	2
Mordano	2
Castel Bolognese	1
Brisighella	1
Ravenna	1

La classe ha iniziato le lezioni curricolari il giorno 8 ottobre, in quanto impegnata, fino a tale data, nel previsto stage di inizio anno.

Nel passaggio dalla classe IV alla V, la continuità didattica è stata assicurata per le materie di Italiano e Storia, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative, Inglese, Scienze Motorie, mentre è stata interrotta per l'arrivo dei nuovi docenti di Matematica, Tedesco, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala e Vendita, I.R.C..

Da un punto di vista disciplinare il gruppo classe è apparso sempre rispettoso nei confronti dei docenti e degli ambienti scolastici. La frequenza degli allievi è stata, in generale, regolare, anche se a volte si sono registrate assenze, in vista di verifiche ed interrogazioni. La partecipazione al dialogo educativo è stata collaborativa in linea generale, anche se diversificata a seconda delle ore della giornata e della materia coinvolta; all'interno della classe si sono poi distinti alcuni studenti per l'attenzione e la partecipazione durante le lezioni mattutine, per la costanza con cui hanno svolto il lavoro pomeridiano e per il metodo di studio maturato.

Per quanto riguarda il profitto vi è una parte della classe che ottiene valutazioni pienamente sufficienti o discrete e in alcuni casi molto buone per quanto riguarda le conoscenze previste dagli obiettivi didattici prefissati dal Consiglio di Classe.

Si segnala la presenza di un piccolo gruppo di studenti che evidenziano lacune nelle competenze di alcune discipline, a causa di un metodo di lavoro solo parzialmente consolidato ed un tipo di studio discontinuo, non arrivando a raggiungere pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni delle diverse materie.

Si evidenzia inoltre un'alunna che eccelle per la preparazione, la costanza nello studio e l'approfondimento in tutte le discipline.

Durante l'intero anno scolastico, tutti i docenti hanno offerto agli allievi adeguate possibilità di recupero tramite costanti, mirati e diversificati interventi in orario curricolare, lezioni di recupero e/o consolidamento, somministrazione di verifiche per il recupero delle insufficienze riportate nei diversi moduli.

Infine si segnala come alcuni alunni, particolarmente motivati dal punto di vista professionale, svolgono regolare attività lavorativa.

## **1.5 DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA CLASSE 5C**

Italiano e Storia:	Marica Ossani
Lingua Inglese:	Anna Rita Bandini
Lingua Tedesco:	Simona Ramazzotti
Scienza e Cultura dell'Alimentazione:	Monica Casadio
Diritto e Tecniche Amministrative:	Elisabetta Valgimigli
Matematica:	Matteo Bolognesi
Laboratorio di Enogastronomia:	Giuseppe Goni
Laboratorio di Sala e Vendita:	Domenico Silvagni
Scienze Motorie:	Domenico Tassinari
I.R.C.:	Barbara Bonfiglioli

## **1.6 ARTICOLAZIONE DELL'ESAME DI STATO**

PRIMA PROVA SCRITTA	Italiano
SECONDA PROVA SCRITTA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia

### **COMMISSARI ESTERNI:**

Italiano e Storia  
Lingua Inglese  
Diritto e Tecniche Amministrative

### **COMMISSARI INTERNI:**

Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Monica Casadio
Laboratorio di Enogastronomia	Prof. Giuseppe Goni
Laboratorio di Sala e Vendita	Prof. Domenico Silvagni



## 2. Attività di competenza del Consiglio di Classe

### 2.1 OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI DEFINITI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

#### OBIETTIVI GENERALI

- Promuovere nell'allievo la conoscenza di sé e la comprensione della società contemporanea.
- Promuovere il raggiungimento di una valutazione critica della realtà e dei rapporti fra sé e gli altri.
- Stimolare il processo formativo di personalità coerenti ed equilibrate, ma anche dinamiche e aperte a nuove esperienze, libere nel giudizio, capaci di collaborare con gli altri e consapevoli della loro funzione sociale.

#### OBIETTIVI TRASVERSALI COMPORTAMENTALI

- Contribuire a sollecitare e orientare il pieno sviluppo della personalità dello studente.
- Sviluppare negli alunni motivazione allo studio caratterizzata da pluralità di interessi, impegno, partecipazione attiva.
- Promuovere capacità di collaborazione con i coetanei e con gli adulti nelle diverse attività di classe e di gruppo.
- Favorire nell'alunno la consapevolezza dei progressi compiuti e delle difficoltà incontrate nel lavoro scolastico.
- Educare al rispetto delle regole per quanto riguarda:
  - comportamento (rispetto dei compagni, del personale della scuola, delle strutture),
  - puntualità (rispetto delle scadenze per la presentazione degli elaborati, dell'orario...),
  - ordine e cura del materiale scolastico (personale e comune).

#### OBIETTIVI TRASVERSALI COGNITIVI

##### CONOSCENZE

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere la terminologia dei settori culturali specifici.</li><li>- Acquisire specifiche conoscenze disciplinari.</li><li>- Conoscere teorie, leggi, principi, concetti.</li></ul>
-----------	---

## COMPETENZE

Comprensione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper trasporre in forma verbale relazioni espresse in forma simbolica e viceversa.</li> <li>- Comprendere i testi in lingua italiana e in lingua straniera.</li> <li>- Saper leggere e interpretare il testo di un problema dell'area tecnico-scientifica.</li> </ul>
Esposizione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare i linguaggi specifici.</li> <li>- Esporre in maniera chiara e concettualmente precisa.</li> </ul>
Argomentazione	-Presentare gli argomenti con linearità, operando gli opportuni collegamenti e motivando le scelte espositive
Analisi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare i dati significativi e ricavare eventualmente le conseguenze insite nelle premesse.</li> <li>- Riconoscere e distinguere in un testo le informazioni dalle valutazioni.</li> <li>- Distinguere la pertinenza o la non pertinenza rispetto all'argomento.</li> </ul>
Sintesi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper produrre un messaggio organizzando contenuti e adeguando l'esposizione alla situazione comunicativa.</li> <li>- Rappresentare con schemi riassuntivi efficaci concetti, procedimenti, leggi, cogliendo le relazioni utili a spiegare eventi, fatti, fenomeni.</li> </ul>
Rielaborazione	-Applicare le regole in modo consapevole e sistemare ordinatamente le conoscenze acquisite.

## ABILITÀ

Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper organizzare il proprio lavoro programmando tempi e modi per uno studio produttivo e ordinato.</li> <li>- Saper usare i manuali.</li> <li>- Saper prendere appunti.</li> <li>- Saper schematizzare e saper predisporre una scaletta per l'esposizione orale e scritta.</li> <li>- Sapere, eventualmente, dare giudizi personali motivati.</li> </ul>
-------------	--

## **2.2 OBIETTIVI RAGGIUNTI**

I programmi preventivati all'inizio dell'anno scolastico sono stati complessivamente svolti.

Per quanto riguarda le conoscenze, le competenze e le capacità, la classe, al termine del suo percorso formativo, è così strutturata:

- Alcuni studenti se guidati opportunamente, effettuano analisi e sintesi sostanzialmente complete, si esprimono in modo corretto utilizzando il lessico specifico
- La maggioranza della classe conosce in maniera sufficientemente approfondita gli argomenti proposti, se opportunamente guidata, esegue senza errori i compiti assegnati, espone con sufficiente chiarezza i contenuti delle discipline
- Un gruppo di allievi, relativamente a certe discipline, conosce gli argomenti proposti in modo mnemonico, superficiale o incompleto; dimostra, nell'esecuzione di compiti semplici, di possedere alcune abilità, che tuttavia utilizza con incertezza; si esprime talvolta in modo non sempre corretto ed appropriato.

## **2.3 METODI E STRUMENTI**

*Metodi generali di insegnamento del Consiglio di Classe:*

- lezioni frontali e dialogate
- lavori individuali e di gruppo guidati dall'insegnante
- esercitazioni individuali e collettive
- letture guidate
- discussioni in classe
- schemi riassuntivi
- mappe concettuali
- conferenze di esperti

*Strumenti utilizzati:*

- libro di testo, quaderno di lavoro
- dispense fornite dal docente
- fotocopie
- opere integrali di narrativa
- documenti storici
- carte tematiche, grafici e mappe concettuali
- quotidiani e riviste
- vocabolari
- codice civile e Costituzione

- audiovisivi
- proiezioni PPT
- computer
- Internet

## 2.4 ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

La legge n. 107 del 2015 ha reso l'alternanza scuola-lavoro parte integrante e obbligatoria del curriculum scolastico. Il percorso, condiviso nella sua struttura dal Collegio dei Docenti, è stato progettato dal Consiglio di classe e seguito, nella parte operativa, dal docente di laboratorio di cucina.

Per quanto è stato possibile, il Consiglio di classe ha cercato di integrare le attività d'aula con il percorso in azienda. L'inserimento degli studenti nelle attività di lavoro di un reparto produttivo con affiancamento di un lavoratore esperto (tutor aziendale) ha permesso un contatto più diretto e approfondito con l'organizzazione, la cultura, i valori del lavoro, rendendo perciò più tangibile quanto studiato in aula. L'esperienza prolungata nel mondo del lavoro ha risposto anche alle esigenze di una più completa professionalizzazione degli studenti, sia in termini di competenze specifiche, sia di valori e comportamenti.

### Articolazione del progetto

Il percorso di alternanza scuola-lavoro nel triennio è stato di 480 ore, così suddivise:

Classe	Lezioni d'aula inerenti l'ASL	Alternanza in azienda
3°	8 ore: - 4 ore preparazione - 4 ore di feed-back	160 ore
4°	26 ore: - 6 ore corso idoneità sanitaria - 12 ore corso sulla sicurezza sul lavoro - 4 ore di preparazione - 4 ore di feed-back	160 ore
5°	6 ore di feed-back	120 ore
<b>Totale</b>	40 ore	440 ore

### Lezioni d'aula

Oltre ai corsi sulla sicurezza e sull'idoneità sanitaria (entrambi conclusi con una verifica che è stata valutata insieme all'esperienza di alternanza), le lezioni d'aula sono state così articolate:

- preparazione all'inserimento in azienda, con brevi incontri con gli alunni al fine di fornire informazioni sulle modalità operative in azienda, sul progetto individuale, sulle mansioni, i compiti e i ruoli da ricoprire, sui referenti a cui rivolgersi, sulle modalità di relazione con i nuovi colleghi, sulla sicurezza sul lavoro e i principi di igiene da rispettare, sul rispetto della privacy e delle regole aziendali (regolamenti interni, orari);

- breve feed-back e verifica dell'esperienza effettuata in termini di utilità, relazioni instaurate, competenze raggiunte, eventuali gap rispetto alle aspettative iniziali. Il confronto con i compagni è stato essenziale per valutare differenti metodi organizzativi e di lavoro.

### Alternanza in azienda

Nella progettazione dell'alternanza scuola-lavoro in azienda, l'Istituto si è posto obiettivi diversi a seconda dell'anno di corso:

- nella classe terza, il titolo del progetto è stato: “Benvenuti in azienda”, in quanto per la maggior parte degli alunni si è trattato della prima esperienza. Scopo prioritario, dunque, è stato quello di confrontare le aspettative-attese-percezioni dello studente con un contesto lavorativo reale e con le relative problematiche ad esso legate.
- nelle classi quarta e quinta, il titolo del progetto è stato: “Professionalità in azienda”. Gli obiettivi del progetto erano quelli di facilitare un contatto più approfondito con il contesto lavorativo (al fine di tradurre in termini operativi le conoscenze apprese, cogliere la cultura e i valori del lavoro) e – nel quinto anno – di individuare i punti di forza e di debolezza dei contesti operativi, comparando diversi approcci organizzativi per cogliere le differenze tra le diverse esperienze di scuola-lavoro.

Tutoraggio e visite: durante l'attività in azienda i tutors scolastici hanno effettuato un costante e attento monitoraggio dell'esperienza in azienda, con telefonate e una o due visite in azienda per periodo, al fine di verificare l'andamento dell'esperienza e rilevare eventuali problematiche.

### **Valutazione dell'alternanza scuola-lavoro**

L'alternanza scuola-lavoro è stata valutata dal Consiglio di classe nel secondo quadrimestre di ognuno dei tre anni, tenendo in considerazione in particolare la valutazione del tutor aziendale, ma anche i diari di bordo compilati dagli studenti (italiano), il feed-back (Laboratorio di cucina), le valutazioni delle certificazioni di idoneità sanitaria (Scienza e cultura dell'alimentazione) e sulla sicurezza (Diritto e tecniche amministrative). Le valutazioni dei singoli alunni sono riportate nell'allegato A, depositato in segreteria.

Il Collegio dei Docenti ha stabilito che l'alternanza scuola-lavoro incide nella definizione del voto del II quadrimestre delle seguenti discipline (a fianco la relativa percentuale di peso):

- |  |     |
|--|-----|
| • Italiano o Lingua straniera (se l'alternanza è effettuata all'estero): | 15% |
| • Diritto e tecniche amministrative:                                     | 15% |
| • Scienza e cultura dell'alimentazione:                                  | 15% |
| • Laboratorio di cucina:   | 30% |
| • Voto di condotta:  | 20% |

Nella classe 4° e in 5° la valutazione del tutor aziendale ha considerato i seguenti compiti di realtà (che afferiscono alle discipline o alla condotta come segnalato di seguito, insieme alle principali competenze correlate), valutandoli mediante indicatori di livello (da 1 a 4): la “traduzione” in voto dei livelli (qui sotto riportata) è stata fatta dal Consiglio di classe.

## Condotta

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Consapevolezza riflessiva e critica</b>	10	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo molto critico	<b>Imparare a imparare</b> (CC-EU)
	8-9	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
	6-7	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
	4-5	Presenta un atteggiamento esecutivo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
<b>Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine</b>	10	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	<b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b> (CC-EU)
	8-9	Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con responsabilità	
	6-7	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	
	4-5	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
<b>Comportamento organizzativo</b>		v. Diritto e Tecniche Amministrative	<b>Competenze sociali e civiche</b> (CC-EU)

## Italiano o lingua straniera

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Utilizzo del linguaggio verbale e scritto, compresa la microlingua di settore</b>	10	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo a contesto, scopo e destinatari	<b>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (ITA-L.STR)</b> <b>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 (PRO-PRO)</b>
	8-9	La padronanza del linguaggio, compresi i termini specifici e tecnici da parte dell'allievo è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	
	6-7	Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è quindi sempre pertinente	
	4-5	Utilizza un linguaggio essenziale o lacunoso, senza apporti di tipo specifico e tecnico con errori e improprietà	
<b>Autovalutazione dello studente</b>	(nelle modalità stabilite dal dipartimento)		<b>Consapevolezza ed espressione culturale (CC-EU)</b>

## Area professionale di laboratorio

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti</b>	10	È pronto nel compiere e tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti, vede i problemi ed interviene in una logica preventiva	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)</b>
	8-9	Compie su propria iniziativa tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	6-7	Compie su propria iniziativa semplici operazioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	4-5	Solo se sollecitato, svolge mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
<b>Tecniche, preparazioni e servizio dei prodotti enogastronomici</b>	10	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)</b>
	8-9	Organizza il lavoro in modo abbastanza sicuro e puntuale, esegue le tecniche correttamente, realizza il prodotto/servizio con buona precisione un adeguato senso di responsabilità	
	6-7	Organizza il lavoro in modo non sempre sicuro e puntuale, esegue le tecniche con sufficiente puntualità, realizza il prodotto/servizio in modo accettabile.	
	4-5	Organizza il lavoro solamente se guidato, esegue le tecniche in modo approssimativo, realizza il prodotto/servizio non sempre adeguato alla richiesta.	

## Scienza e cultura dell'alimentazione

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Controllo e utilizzo degli alimenti e/o bevande</b>	10	Conserva in modo appropriato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in funzione delle preparazioni da eseguire, li lavora nel rispetto delle norme, al fine di valorizzare i prodotti	<b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (SCA)</b>
	8-9	Conserva in modo adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in modo corretto, li lavora nel rispetto delle norme	
	6-7	Conserva in modo abbastanza adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza con in modo idoneo, generalmente li lavora nel rispetto delle norme	
	4-5	Non sempre conserva in modo adeguato gli alimenti, se guidato li sceglie e li utilizza con in modo corretto, durante la loro lavorazione non sempre è rispettoso delle norme	
<b>Sicurezza sul lavoro</b>		v. Diritto e Tecniche Amministrative	<b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (SCA)</b>

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Comportamento organizzativo</b>	10	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto e uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità	<b>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell'ambiente (AC-SS)</b>
	8-9	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto	
	6-7	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli	
	4-5	In alcuni casi ha uno stile di tipo confidenziale e non sempre è rispettoso dei tempi e delle consegne	
<b>Sicurezza sul lavoro</b>	10	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo approfondito collaborando attivamente per rendere l'ambiente sicuro	<b>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro (DTA)</b> <b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (DTA)</b>
	8-9	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo più che adeguato	
	6-7	Conosce e rispetta sufficientemente le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica.	
	4-5	In genere conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica, pur se talvolta omette alcune indicazioni	

<sup>1</sup> **Competenze:** CC-EU = chiave europee; PRO-PRO = profilo professionale; AC-SS = Asse Culturale Storico Sociale

**Competenze afferenti alle seguenti discipline** (v. schede disciplinari): ITA = Italiano; L.STR = Lingue Straniere; LAB= Discipline di Laboratorio; SCA = Scienza e Cultura dell'Alimentazione; DTA = Diritto e Tecniche Amministrative

## 2.5 VERIFICHE, VALUTAZIONI E CRITERI DOCIMOLOGICI

Le verifiche, scritte ed orali, sono state sistematiche e sempre programmate con gli alunni, per evitare il sovraccarico degli impegni.

Le prove scritte sono state proposte in forma di questionari, di elaborazioni, di tipologie similari alla prima, seconda e terza prova d'esame.

Le verifiche orali si sono svolte mediante interrogazioni individuali, discussioni, richieste di interventi personali a conclusione delle varie unità didattiche.

La valutazione ha tenuto conto:

- del livello di partenza
- della partecipazione
- dell'interesse
- della frequenza
- delle conoscenze, delle competenze e delle capacità raggiunte.



## 2.6 CRITERI DOCIMOLOGICI

2	3	4	5	6/7	7/8	8/9	9/10
Rifiuto della materia	Gravissima insufficienza con lacune pregresse	Gravemente insufficiente	Nettamente insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo

## 2.7 CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

Il **credito scolastico** verrà attribuito dal Consiglio di Classe utilizzando l'apposita tabella prevista dalla normativa vigente, tenendo conto del profitto strettamente scolastico.

Per attribuire il punteggio più alto all'interno della banda di oscillazione, come stabilito dal CdD, qualora la media si riferisca al punteggio più basso della banda, si valuteranno le seguenti componenti:

- partecipazione alle attività complementari e integrative organizzate dalla scuola;
- esperienze extrascolastiche, debitamente documentate, dalle quali derivino competenze coerenti con il tipo di corso frequentato, in ambiti e settori della società legati alla formazione della persona e alla crescita umana, civile e culturale, ad esempio quelli relativi alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport

## 2.8 ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

### ■ Orientamento in uscita articolato in due fasi: Università e professioni

- Progetto “Made in Europe”, rivolto ai diplomati 2018 e diplomandi 2019, presentato dalla cooperativa sociale Kara Bobowski e Irecoop
- Incontro per la presentazione del Progetto Erasmus Plus ‘TASTER’, relativo ad un’esperienza di Alternanza Scuola-Lavoro all’estero per gli studenti delle classi quarte e quinte presso il cinema-teatro di Riolo Terme
- Incontro con gli esperti di “Chef Academy” per un momento formativo riguardante le possibilità post- diploma
- Invito, promosso da Alma Orienta, a partecipare alla manifestazione di orientamento con cui l’Alma Mater presenta, presso la Fiera di Bologna, la sua offerta formativa per l’anno accademico 2019-2020 (su base volontaria)

### ■ Progetto AVIS

- Incontro con i medici dell’AVIS per promuovere la cultura della solidarietà e del dono tra i più giovani, per fare prevenzione e sensibilizzazione sul tema della salute.
- Test di idoneità alla donazione di sangue e tipizzazione midollo osseo con la presenza a scuola del veicolo attrezzato dell’AVIS (autoemoteca) per compilazione questionario, visita medica e prelievo provetta sangue

### ■ Incontro con esperti del settore

- Incontro con il giornalista Carlo Raggi in preparazione ai temi della prima prova (tipologie B e C) del nuovo Esame di Stato

### ■ Progetto Cinema a Natale

- In occasione delle vacanze natalizie, presso il Teatro Comunale di Riolo Terme visione del film “Joyeux Noel”

### ■ Uscite didattiche e viaggi di istruzione

- Viaggio di istruzione a Parigi (dal 18 al 21 marzo 2019)
- Viaggio di studio a Dublino in Irlanda (dal 31 marzo al 7 aprile 2019)
- Uscita didattica al Vittoriale degli Italiani di Gardone Riviera (BS) e all’Azienda Agricola Ca’ dei Frati di Lugana di Sirmione (BS) (15 febbraio 2019)

### ■ Altre attività

- Campionati sportivi studenteschi 2018/2019: corsa campestre e fast walking, torneo di pallavolo di Istituto

- Corso professionale di Sommelier di II livello, organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier (sezione Romagna)
- Partecipazione al progetto “Sogno di 2 notti di Mezzo Inverno” e relativa vincita del Premio Hackathon
- Partecipazione a manifestazioni relative all'orientamento in entrata, allo scopo di promuovere l'offerta formativa del nostro Istituto

## 2.9 ATTIVITÀ RELATIVE ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

### ■ Educazione alla cittadinanza

- In occasione della Giornata della Memoria, conferenza/dibattito presieduta dal prof. Romano Rossi, presidente dell'Associazione Reduci della Brigata Friuli
- Partecipazione allo spettacolo teatrale dal titolo “Biciclette partigiane”
- In occasione della Giornata del Ricordo, conferenza/dibattito presieduta dal dott. Giuseppe Masetti, direttore dell'Istituto storico di Ravenna
- Lezione sul tema “Cultura della Legalità e della Fiscalità” (IV edizione del Progetto di formazione “Fisco&Scuola”) con il Direttore dell'Agenzia delle Entrate - Ufficio Territoriale di Faenza, dr. Francesco Santoro e la dott.ssa Di Carlo
- Lezione sulla Costituzione italiana tenuta dal prof. Alessandro Messina e dalla prof.ssa Antonella Baccarini

Sono stati inoltre trattati i seguenti argomenti, per i quali si rimanda, nello specifico, ai relativi programmi:

- Slow Food e commercio equosolidale (Laboratorio di Enogastronomia)
- Consumi sostenibili (Scienza e Cultura dell'Alimentazione)
- Think globally, eat locally (Lingua Inglese)
- Funzionamento e composizione del Parlamento Federale Tedesco (Lingua Tedesco)
- I principi fondamentali della Costituzione Italiana nei primi 12 articoli (Diritto e Tecniche Amministrative)
- Turismo e ristorazione sostenibili (Diritto e Tecniche Amministrative)
- Le leggi razziali e la Shoah (Storia)
- Il referendum del 2 giugno 1946 e la nascita della Repubblica italiana (Storia)

## **2.10 SIMULAZIONE DELL'ESAME DI STATO – PROVE SVOLTE**

Gli insegnanti coinvolti nella PRIMA e nella SECONDA PROVA hanno svolto, durante l'anno scolastico, verifiche simili alle tipologie del Nuovo Esame di Stato. Inoltre gli studenti si sono cimentati nelle simulazioni proposte dal Miur nelle seguenti date:

Prima Prova: 26 Marzo

Seconda Prova: 28 febbraio e 2 Aprile

**I materiali consentiti durante la seconda prova di Scienza e Cultura dell'alimentazione e Laboratorio di Enogastronomia sono manuali tecnici e calcolatrici non programmabili.**

Tale indicazione suggerisce l'opportunità di consentire agli studenti l'utilizzo delle tabelle INRAN di composizione chimica degli alimenti nel caso in cui l'esame di seconda prova dovesse prevedere il calcolo calorico e/o la valutazione dell'apporto nutrizionale di un piatto.

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE SCRITTE ED IL COLLOQUIO ORALE

## GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura)	<i>Eccellente</i>	20		
	<i>Adeguata</i>	16		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	12		
	<i>Numerosi errori</i>	8		
	<i>Gravi errori</i>	4		
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<i>Registro alto</i>	20		
	<i>Registro medio</i>	16		
	<i>Registro colloquiale</i>	12		
	<i>Improprietà lessicali</i>	8		
	<i>Evidente povertà lessicale</i>	4		
<b>Contenuti (qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali)</b>	<i>Ampi e approfonditi</i>	20		
	<i>Adeguati e precisi</i>	16		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	12		
	<i>Incompleti e non sempre pertinenti</i>	8		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	4		
<b>IND. SPECIFICI TIP. A</b>				
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b> (es. lunghezza del testo, ove presente, o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	<i>Pienamente rispondente alla consegna</i>	10		
	<i>Rispondente alla consegna</i>	8		
	<i>Parzialmente rispondente</i>	6		
	<i>Incompleto</i>	4		
	<i>Non rispondente</i>	2		
<b>Comprensione del testo</b> (nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.)	<i>Corretta e approfondita</i>	10		
	<i>Corretta</i>	8		
	<i>Sommaria ma corretta</i>	6		
	<i>Approssimativa</i>	4		
	<i>Errata</i>	2		
<b>Analisi formale del testo</b> (lessicale, sintattica, stilistica, retorica)	<i>Completa e approfondita</i>	10		
	<i>Corretta e puntuale</i>	8		
	<i>Sommaria ma corretta</i>	6		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	4		
	<i>Inadeguata</i>	2		
<b>Interpretazione del testo</b>	<i>Originale e adeguatamente argomentata</i>	10		
	<i>Corretta e argomentata</i>	8		
	<i>Generica ma corretta</i>	6		
	<i>Incompleta e non argomentata</i>	4		
	<i>Inadeguata</i>	2		
<b>PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

## GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura)	<i>Eccellente</i>	20		
	<i>Adeguata</i>	16		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	12		
	<i>Numerosi errori</i>	8		
	<i>Gravi errori formali</i>	4		
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<i>Registro alto</i>	20		
	<i>Registro medio</i>	16		
	<i>Registro colloquiale</i>	12		
	<i>Improprietà lessicali</i>	8		
	<i>Evidente povertà lessicale</i>	4		
<b>Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali</b>	<i>Argomentati e originali</i>	20		
	<i>Argomentati</i>	16		
	<i>Generici ma corretti</i>	12		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	8		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	4		
<b>IND. SPECIFICI TIP.B</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>		
<b>Analisi del testo argomentativo</b> (individuazione <u>Tesi e argomenti</u> a sostegno)	<i>Corretta e articolata</i>	20		
	<i>Corretta</i>	16		
	<i>Sommaria ma corretta</i>	12		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	8		
	<i>Inadeguata</i>	4		
<b>Stesura e organizzazione del testo argomentativo</b> (capacità di sostenere un percorso argomentativo coerente e coeso adoperando connettivi pertinenti)	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	10		
	<i>Logicamente coeso</i>	8		
	<i>Sufficientemente organico</i>	6		
	<i>A tratti disorganico</i>	4		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	2		
<b>Qualità dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	<i>Corretti, congruenti e approfonditi</i>	10		
	<i>Adeguati e precisi</i>	8		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	6		
	<i>Accennati e non sempre corretti e pertinenti</i>	4		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	2		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

## GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA C

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura)	<i>Eccellente</i>	20		
	<i>Adeguata</i>	16		
	<i>Presenti imprecisioni formali</i>	12		
	<i>Numerosi errori formali</i>	8		
	<i>Gravi errori formali</i>	4		
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<i>Registro alto</i>	20		
	<i>Registro medio-alto</i>	16		
	<i>Registro colloquiale</i>	12		
	<i>Improprietà lessicali</i>	8		
	<i>Evidente povertà lessicale</i>	4		
<b>Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali</b>	<i>Argomentati e originali</i>	20		
	<i>Argomentati</i>	16		
	<i>Generici ma corretti</i>	12		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	8		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	4		
<b>IND. SPECIFICI TIP. C</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>		
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia</b>	<i>Pienamente coerente</i>	10		
	<i>Coerente</i>	8		
	<i>Mediamente pertinente</i>	6		
	<i>Lacunoso</i>	4		
	<i>Non pertinente (fuori traccia)</i>	2		
<b>Sviluppo e organizzazione del testo</b> (coesione interna e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	15		
	<i>Logicamente coeso</i>	12		
	<i>Sufficientemente organico</i>	9		
	<i>A tratti disorganico</i>	6		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	3		
<b>Qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali trattati</b>	<i>Corretti, ampi e approfonditi</i>	15		
	<i>Adeguati e precisi</i>	12		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	9		
	<i>Incompleti e non sempre corretti</i>	6		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	3		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA - ESAME DI STATO a. s. 2018/19**

**CANDIDATO:** \_\_\_\_\_

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>Punti</b>	<b>Totale</b>
<i>COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	Comprende in modo superficiale l'argomento. Individua solo le informazioni esplicite, ma non quelle implicite	1	
	Comprende il significato generale e gli elementi essenziali della prova proposta. Coglie autonomamente le informazioni esplicite ma solo parzialmente quelle implicite	2	
	Coglie il significato complessivo della prova proposta, analizza in modo sistematico le tematiche presenti nel testo	3	
<i>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline</i>	Non interpreta adeguatamente le richieste ed evidenzia conoscenze gravemente lacunose	1	
	Interpreta parzialmente le richieste ed evidenzia conoscenze incomplete e non sempre pertinenti	2	
	Individua le problematiche, ma mostra conoscenze sommarie	3	
	Interpreta adeguatamente le richieste e mostra conoscenze essenziali e pertinenti	4	
	Analizza con sicurezza le richieste e manifesta conoscenze adeguate e precise	5	
	Analizza con adeguata padronanza le richieste e manifesta conoscenze ampie e approfondite	6	
<i>PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni senza motivarle	4	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta	6	
	Analizza con adeguata padronanza le problematiche e/o le situazioni, individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8	
<i>CAPACITA' di argomentare, di collegare e di</i>	Fatica ad argomentare, collegare, rielaborare, sintetizzare le informazioni e le espone in modo disorganizzato, utilizzando un linguaggio non sempre corretto	1	
	Argomenta in modo sufficiente, collega, rielabora e sintetizza solo		

parzialmente le informazioni e le espone utilizzando un linguaggio settoriale complessivamente corretto 2

*sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente,*

Argomenta coerentemente, collega, rielabora e sintetizza informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza un linguaggio ricco ed appropriato. 3

**Punteggio totale** \_\_\_\_\_/20 pt

**IL PRESIDENTE** \_\_\_\_\_

**Prof.** \_\_\_\_\_ **Prof.** \_\_\_\_\_ **Prof.** \_\_\_\_\_

**Prof.** \_\_\_\_\_ **Prof.** \_\_\_\_\_ **Prof.** \_\_\_\_\_

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
“Pellegrino Artusi” - Riolo Terme

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**

Anno Scolastico 2018/2019

	<i>INDICATORI</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTI</i>
<b>Percorso di <u>alternanza</u></b>  <b>Max: 4 punti</b>	<b>Correttezza espressiva e riflessione sul percorso orientativo</b>	Ottima esposizione corredata da una presentazione multimediale o pratica con una approfondita riflessione sul percorso	4
		Buona esposizione corredata da una presentazione multimediale o pratica	3
		Sufficiente esposizione	2
		Insufficiente esposizione	1
<b>Colloquio a <u>carattere pluridisciplinare</u></b>  <b>Max: 10 punti</b>	<b>Conoscenza dell'argomento, Capacità espressiva e rielaborazione personale</b>	Completa ed esauriente conoscenza con ottima capacità espressiva e di rielaborazione	10
		Approfondita conoscenza degli argomenti con buona capacità espressiva e di rielaborazione	9
		Buona conoscenza degli argomenti con discreta capacità espressiva e di rielaborazione	8
		Conoscenza degli argomenti più che sufficiente con adeguata capacità espressiva e di rielaborazione	7
		Conoscenza sufficiente degli argomenti con esposizione sostanzialmente corretta	6
		Conoscenza non del tutto sufficiente degli argomenti con esposizione incerta	5
		Scarsa conoscenza degli argomenti con esposizione lacunosa	4
		Conoscenza degli argomenti gravemente insufficiente con esposizione frammentaria	3
		Conoscenza degli argomenti quasi assente senza esposizione logica	2
		Conoscenza ed esposizione degli argomenti nulla	1
<b><u>Cittadinanza e Costituzione</u></b>  <b>Max: 3 Punti</b>	<b>Conoscenza dell'argomento, Capacità espressiva e rielaborazione personale</b>	Ottima	3
		Discreta	2
		Insufficiente	1
<b><u>Discussione sulle prove scritte</u></b>  <b>Max: 3 punti</b>	<b>Capacità di riconoscere gli eventuali errori e di fornire integrazioni</b>	Ottima	3
		Discreta	2
		Insufficiente	1
<b>Totale punteggio</b>			<b>...../20</b>

### **3. Attività di competenza dei singoli docenti**

#### **Schede informative del V anno**

**PROGRAMMA DI ITALIANO**  
**CLASSE V C**  
**Anno Scolastico 2018-19**

**TESTO ADOTTATO:** Sambugar-Salà, *Letteratura Modulare* (vol III), La Nuova Italia.

**MODULO 1: TENDENZE LETTERARIE NELLA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO**

CONOSCENZE

- .Il Simbolismo: caratteristiche generali
- .Cenni su Baudelaire
- .Il Decadentismo
- .Cenni sulla filosofia di Nietzsche, Freud e Bergson
- .L'Estetismo: romanzo estetizzante e il dandy in Huysmans, Wilde e D'Annunzio
- .Il Crepuscolarismo: caratteristiche generali e lettura di "*Desolazione del povero poeta sentimentale*" di Sergio Corazzini e di "*A Cesena*" di Marino Moretti (fotocopia)

COMPETENZE

- .Riconoscere gli elementi caratterizzanti del periodo preso in esame
- .Saper riconoscere gli elementi storici e sociali che determinano il fenomeno letterario
- .Riconoscere gli elementi poetici, stilistici e tematici che caratterizzano la produzione degli autori presi in esame
- .Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

ABILITÀ

- .Saper realizzare una semplice analisi formale dei testi
- .Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- .Motivare semplici giudizi personali

**MODULO 2: GIOVANNI PASCOLI**

CONOSCENZE

- .La vita
- .Le opere
- .Il pensiero e la poetica
- .Lettura da "*Il fanciullino*" (pagg 85-87)
- .I temi e lo sperimentalismo stilistico
- .Lettura ed analisi di liriche tratte da *Myricae: Lavandare* (pagg 88-89), *X agosto* (pagg 92-93), *Temporale* (pag 98)

COMPETENZE

- .Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- .Riconoscere le caratteristiche principali della poetica e dello stile pascoliano nei testi presi in esame
- .Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica dell'autore e i movimenti culturali dell'epoca
- .Comprendere il contenuto delle poesie approfondite e saperlo rielaborare

ABILITÀ

- .Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell'autore anche non noti
- .Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- .Motivare semplici giudizi personali
- .Saper operare collegamenti con il periodo in cui visse l'autore

**MODULO 3: GABRIELE D'ANNUNZIO**

CONOSCENZE

- .La vita
- .Le opere e le fasi della produzione dannunziana
- .Il pensiero e la poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo
- .Trama, principi di poetica e stile de "*Il piacere*"
- .Lettura ed analisi da "*Il piacere*" del brano "*Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli*" (pagg 138-139)
- .Le laudi: lettura ed analisi de "*La pioggia nel pineto*" ( pagg 147-150)

## COMPETENZE

- .Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- .Riconoscere gli elementi principali della poetica dannunziana nelle opere proposte
- .Confrontare la poetica dell'autore con i movimenti culturali del tempo
- .Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

## ABILITÀ

- .Saper operare collegamenti con il periodo storico in cui visse l'autore
- .Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell'autore anche non noti
- .Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- .Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 4: LE AVANGUARDIE STORICHE**

### CONOSCENZE

- .Le Avanguardie Storiche: il concetto e il significato di avanguardia, Espressionismo, Futurismo, Dadaismo e Surrealismo
- .Il Futurismo: esaltazione della macchina, poetica futurista, il Manifesto del Futurismo, il Manifesto della Cucina Futurista
- .Lettura e analisi da "Zang, Tumb, Tumb" di "Il bombardamento di Adrianopoli" (pagg 177-178), "Correzione di bozze + desideri in velocità" (fotocopia)

### COMPETENZE

- .Comprendere il contenuto dei testi approfonditi, saperlo rielaborare e commentare
- .Stabilire semplici collegamenti tra le avanguardie nelle arti visive e nella letteratura
- .Cogliere le differenze e/o le analogie tra i vari movimenti di avanguardia

### ABILITÀ

- .Saper riconoscere elementi di innovazione stilistica e del linguaggio tipici dell'avanguardia letteraria, soprattutto futurista e dadaista
- .Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- .Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 5: LA NARRATIVA DELLA CRISI**

### CONOSCENZE

- .Il romanzo della crisi: il disagio esistenziale e il rapporto dell'individuo con la realtà
- .Il romanzo della crisi: caratteri distintivi
- .Il flusso di coscienza e l'"Ulisse" di J. Joyce, lettura de "L'insonnia di Molly" (pag 62)
- .Analisi del contenuto e livelli di interpretazione de "La metamorfosi" e lettura di alcuni passi significativi tratti da "Lettera al padre" di Kafka (fotocopia)

### COMPETENZE

- .Comprendere ed analizzare i testi e le opere proposte
- .Cogliere il legame tra la produzione letteraria e la situazione storica e sociale di riferimento

### ABILITÀ

- .Saper riconoscere gli elementi contenutistici, stilistici e narrativi tipici del romanzo della crisi
- .Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- .Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 6: ITALO SVEVO**

### CONOSCENZE

- .La vita e la formazione culturale
- .Temi e innovazioni stilistiche
- .Le prime opere: "Una vita" e "Senilità"
- .La figura dell'inetto in Svevo
- ."La coscienza di Zeno": struttura dell'opera, trama, l'originalità delle scelte stilistiche e il monologo interiore.
- .Lettura ed analisi di brani tratti da "La coscienza di Zeno": "L'ultima sigaretta" (pagg 266-269), "Un rapporto conflittuale" (pagg 271-275), "Una catastrofe inaudita" (pagg 284-285)

### COMPETENZE

- .Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere

- .Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Svevo e i movimenti culturali del tempo
- .Comprendere il legame tra la biografia dell'autore e le fasi della sua produzione letteraria
- .Comprendere le novità tematiche, formali, stilistiche nella produzione sveviana
- .Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Svevo
- .Comprendere ed analizzare i testi narrativi dell'autore approfonditi in classe

#### ABILITÀ

- .Saper riconoscere elementi della poetica, del pensiero, le innovazioni stilistiche e tematiche nelle opere di Svevo
- .Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- .Motivare semplici giudizi personali

### **MODULO 7: LUIGI PIRANDELLO**

#### CONOSCENZE

- .La vita e le opere
- .Il pensiero e la poetica: relativismo conoscitivo, la visione del mondo, frantumazione dell'io, la vita e la forma, la maschera
- .*"L'Umoreismo"*: differenza tra comicità e umorismo
- .Lettura e analisi da *"Novelle per un anno"* de *"La carriola"* (pagg 215-219), *"La signora Frola e il Signor Ponza suo genero"* (fotocopia)
- .*"Il fu Mattia Pascal"*: analisi della struttura, delle vicende e dei temi,
- .Lettura ed analisi di brani tratti da *"Il fu Mattia Pascal"*: *"Uno strappo nel cielo di carta"* (cap.XII) e *"A ciascuno il suo lanterino"* (cap XIII) (fotocopia)
- .*"Uno, nessuno e centomila"*: trama, elementi di poetica
- .Il teatro: la sua evoluzione nelle diverse fasi, il metateatro

#### COMPETENZE

- .Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- .Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Pirandello e i movimenti culturali del tempo
- .Comprendere l'intreccio tra la biografia dell'autore e le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere
- .Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Pirandello
- .Comprendere ed analizzare i testi narrativi e teatrali dell'autore
- .Rintracciare gli elementi della poetica pirandelliana nelle opere proposte

#### ABILITÀ

- .Saper rintracciare elementi tipici della poetica pirandelliana anche in testi non noti
- .Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- .Motivare semplici giudizi personali

### **MODULO 8: GIUSEPPE UNGARETTI**

#### CONOSCENZE

- .La vita e le opere
- .Il pensiero e la poetica
- .I temi, la poetica e le innovazioni stilistiche della prima fase
- .*"L'allegria"*: struttura dell'opera, i temi, le innovazioni
- .Lettura ed analisi di: *"Veglia"* (pagg 370-371), *"Sono una creatura"* (pag 374), *"San Martino del Carso"* (pag 380), *"Mattina"* (pag. 382), *"Soldati"* (pag 383), *"Fratelli"* (pag 386), *"Stasera"*, *"Natale"*, *"Pellegrinaggio"*, *"Serenio"* (fotocopia)

#### COMPETENZE

- .Individuare le relazioni tra le tendenze culturali e la situazione storica e sociale
- .Contestualizzare storicamente l'autore proposto e le sue opere
- .Saper analizzare i testi proposti
- .Individuare gli elementi di innovazione o continuità di un autore rispetto alla tradizione
- .Comprendere l'intreccio tra gli eventi biografici di Ungaretti e la sua produzione poetica
- .Individuare le persistenze tematiche e formali della prima fase della produzione di Ungaretti
- .Rilevare analogie o differenze formali tra la produzione di Ungaretti e la produzione poetica del tempo

#### ABILITÀ

- .Saper cogliere le scelte stilistiche e tematiche dell'autore anche in testi non noti
- .Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- .Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 9: EUGENIO MONTALE**

### CONOSCENZE

- .Vita e opere
- .Il pensiero e la poetica: il male di vivere e la ricerca del varco
- .Il correlativo oggettivo
- ."Ossi di seppia": significato del titolo, la poetica, lo stile e il linguaggio
- .Lettura e analisi di "Merigiare pallido e assorto" (pagg 415-416), "Spesso il male di vivere ho incontrato" (pag 417), "Non chiederci la parola" (pag 423),
- .Lettura ed analisi di "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale" (fotocopia)

### COMPETENZE

- .Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- .Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Montale e i movimenti culturali del tempo
- .Individuare la persistenza e le variazioni tematiche e formali nelle opere di Montale
- .Comprendere ed analizzare i testi poetici di Montale

### ABILITÀ

- .Saper rintracciare elementi tipici della poetica di Montale anche in liriche non note
- .Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- .Motivare semplici giudizi personali

### **LETTURA INTEGRALE DI UN'OPERA COME APPROFONDIMENTO DEL PROGRAMMA**

.*"La metamorfosi"* di Franz Kafka

### **METODI**

- .Lezioni frontali
- .Lezioni dialogate
- .Utilizzo del manuale
- .Esercitazioni formative in classe
- .Esercizi rielaborativi a casa
- .Dispense fornite dal docente
- .Schemi e mappe concettuali

### **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

**Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità**

- .Domande aperte
- .Trattazione sintetica di argomenti
- .Analisi di testi poetici o in prosa non approfonditi in classe (simili alla prima prova tipologia A)
- .Analisi e produzione di un testo argomentativo (simili alla prima prova d'esame tipologia B)
- .Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (simili alla prima prova d'esame tipologia C)
- .Interrogazioni

Riolo Terme, 15 maggio 2019  
I rappresentanti degli studenti

Il docente



**PROGRAMMA DI STORIA**  
**CLASSE V C**  
**Anno Scolastico 2018-19**

**TESTO ADOTTATO:** De Vecchi-Giovannetti, *Storia in corso* (vol III), Pearson, Milano 2012

**CONOSCENZE**

**MODULO 1: QUADRO STORICO DI FINE OTTOCENTO-INIZIO NOVECENTO IN EUROPA E IN ITALIA**

- .Le trasformazioni di fine secolo: Seconda rivoluzione industriale e società di massa
- .Il difficile equilibrio europeo: la Germania di Bismarck, la Francia dell'affare Dreyfus e la Gran Bretagna vittoriana.
- .L'età giolittiana

**MODULO 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

- .Le cause profonde della guerra: dalla causa scatenante alle cause reali; la situazione nei Balcani
- .Lo scoppio della guerra
- .Le caratteristiche della Grande Guerra sui fronti occidentale e orientale
- .Interventisti e neutralisti in Italia
- .L'Italia in guerra
- .La svolta del 1917 e la fine della guerra
- .Il dopoguerra e i trattati di pace
- .La questione fiumana

**MODULO 3 : LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA DITTATURA DI STALIN**

- .La Russia tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento
- .Le due rivoluzioni russe
- .Il governo bolscevico e la guerra civile
- .La nascita dell'URSS e la NEP
- .La dittatura di Stalin
- .L'industrializzazione dell'URSS

**MODULO 4: LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA E I REGIMI TOTALITARI**

- .Il dopoguerra in Italia e il biennio rosso
- .Il fascismo: nascita e presa di potere
- .I primi anni del governo fascista
- .La dittatura totalitaria fascista
- .La politica economica ed estera del fascismo
  
- .I "ruggenti anni Venti"
- .La crisi del '29 e il New Deal
  
- .La Repubblica di Weimar
- .Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- .La dittatura totalitaria nazista
- .La politica economica ed estera della Germania nazista
  
- .La guerra civile spagnola
- .L'espansionismo giapponese

**MODULO 5: LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

- .Le cause della guerra
- .Lo scoppio della guerra
- .Gli anni 1939-40
- .L'Italia entra in guerra
- .Gli anni 1941-42
- .L'anno della svolta: il 1943
- .L'Italia dallo sbarco degli Alleati alla liberazione dai nazifascisti
- .La guerra partigiana
- .L'Europa dei lager e della Shoah
- .Gli anni 1944-45: il D-day e la fine della guerra

## **MODULO 6: Cenni sull'ITALIA REPUBBLICANA E IL MONDO DIVISO**

### **COMPETENZE**

- .Utilizzare il lessico specifico
- .Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- .Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- .Leggere in maniera autonoma i fatti storici

### **ABILITÀ**

- .Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- .Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- .Saper mettere in relazione passato e presente

### **STRUMENTI**

- .Lezioni frontali
- .Lezioni dialogate
- .Utilizzo di dispense fornite dal docente, schemi, mappe concettuali
- .Utilizzo del manuale
- .Utilizzo di fonti storiche
- .Esercitazioni formative in classe

### **VERIFICHE**

- .Questionari a risposta aperta
- .Interrogazioni

Riolo Terme, 15 maggio 2019

I rappresentanti degli studenti

Il docente

**PROGRAMMA DI MATEMATICA**

**CLASSE VC**

**Anno Scolastico 2018-19**

**Docente: Bolognesi Matteo**

**TESTO ADOTTATO** Leonardo Sasso, Nuova Matematica a Colori 4 con elementi di informatica, edizione gialla, Petrini.

**MODULO 1: LE FUNZIONI AD UNA VARIABILE**

CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di funzione
- Conoscere la definizione di dominio di una funzione.
- Conoscere la definizione di immagine di  $x$  (in una funzione).
- Conoscere la definizione di insieme immagine (in una funzione).
- Conoscere la classificazione delle funzioni.
- Conoscere le definizioni di funzione costante, funzione lineare, funzione quadratica, funzione di proporzionalità diretta/inversa, funzione esponenziale, funzione logaritmica.
- Conoscere la definizione di funzione iniettiva, suriettiva e biunivoca.
- Conoscere la definizione di grafico di una funzione.
- Conoscere la definizione di funzione pari/dispari.
- Conoscere la definizione di funzione monotona in un insieme (strettamente crescente, strettamente decrescente, crescente in senso lato, decrescente in senso lato).
- Conoscere la definizione di maggiorante/minorante, estremo superiore/estremo inferiore.
- Conoscere la definizione di massimo/minimo assoluto, di punto di massimo/minimo assoluto.
- Conoscere la definizione di massimo/minimo relativo, di punto di massimo/minimo relativo.
- Conoscere la definizione di equazione esponenziale.
- Conoscere la definizione di disequazione esponenziale.
- Conoscere la definizione di equazione logaritmica.
- Conoscere l'enunciato del Teorema (di esistenza) degli zeri.
- Conoscere l'enunciato del Teorema di Weierstrass.

COMPETENZE

- Saper utilizzare la simbologia e la terminologia della teoria delle funzioni.
- Sapere classificare una funzione analitica in base alla natura dell'espressione letterale  $f(x)$ .

- Sapere determinare il dominio di semplici funzioni razionali, esponenziali, irrazionali e logaritmiche e saper calcolare l'immagine di un elemento  $x$ .
- Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di semplici funzioni razionali ed esponenziali.
- Sapere riconoscere il grafico di una funzione.
- Sapere riconoscere, a partire dall'analisi di un grafico, il dominio e l'insieme immagine di una funzione, gli eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, gli intervalli in cui  $f(x) > 0$  e/o in cui  $f(x) < 0$ , gli intervalli di crescita e/o decrescenza, gli eventuali punti di minimo/massimo (relativo e/o assoluto), i massimi/minimi relativi, il massimo/minimo assoluto.
- Sapere riconoscere le funzioni fondamentali (funzione costante, lineare, quadratica, di proporzionalità diretta/inversa ed esponenziale) e saperne tracciare il grafico per punti.
- Sapere tracciare il grafico per punti di semplici funzioni algebriche.
- Sapere risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali.
- Saper risolvere semplici equazioni logaritmiche.

### ABILITÀ

- Acquisire padronanza della simbologia e della terminologia della teoria delle funzioni, acquisire consapevolezza del concetto di funzione, di rappresentazione analitica e grafica.

## **MODULO 2: LIMITI**

### CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di limite.
- Conoscere la definizione di funzione continua in un punto.
- Conoscere la definizione di punto di discontinuità di una funzione.
- Conoscere la classificazione dei punti di discontinuità di una funzione.
- Conoscere la definizione di asintoto (verticale e orizzontale) per il grafico di una funzione.

- Conoscere le forme indeterminate  $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ .

### COMPETENZE

- Sapere riconoscere i vari limiti.
- Saper operare con i limiti.
- Saper riconoscere e classificare i punti di discontinuità di una funzione a partire dall'analisi di un grafico.
- Sapere riconoscere la presenza di asintoti verticali e orizzontali di una funzione a partire dall'analisi di un grafico.

### ABILITÀ

- Acquisire consapevolezza del concetto di limite e padronanza delle tecniche di calcolo dei limiti.

- Saper sfruttare i limiti all'interno dello studio di una funzione razionale.

### **MODULO 3: DERIVATE**

#### CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di derivata come coefficiente angolare della tangente al grafico.
- Conoscere le formule di derivazione: derivata della somma algebrica di funzioni, derivata del prodotto di una costante e una funzione, derivata del quoziente di due funzioni, per funzioni algebriche razionali.

#### COMPETENZE

- Saper calcolare una derivata di una funzione algebrica razionale.
- Saper calcolare la derivata di una funzione razionale, per trovare gli intervalli di crescita/decrecita della funzione.
- Saper ricercare massimi e minimi relativi attraverso il calcolo della derivata prima.
- Saper trovare l'equazione della tangente in un punto a una funzione algebrica razionale intera.

#### ABILITÀ

.Acquisire consapevolezza e padronanza delle tecniche di calcolo delle derivate di funzioni razionali.

### **MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE**

#### CONOSCENZE

- Conoscere il metodo di studio di una funzione razionale.
- Conoscere gli elementi principali necessari per lo studio di una funzione razionale.
- Conoscere il "significato geometrico" degli elementi principali necessari per lo studio di funzione.

#### COMPETENZE

- Saper effettuare lo studio di una funzione razionale.
- Saper ipotizzare il grafico di una funzione razionale dopo averne effettuato lo studio.

#### ABILITÀ

- Acquisire padronanza dello studio di funzione sapendo interpretare con consapevolezza i risultati ottenuti.

#### **METODI**

- .Lezioni frontali
- .Lezioni dialogate con graduazione di contenuti e abilità richieste.
- .Alternanza di momenti di operatività e momenti di informazione.
- .Utilizzo del manuale
- .Utilizzo della Lavagna Digitale per alcuni argomenti
- .Esercitazioni formative a gruppi in classe
- .Esercizi a casa
- .Dispense fornite dal docente
- .Momenti di consolidamento delle abilità già acquisite.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

**Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità**

- .Colloqui con domande di teoria o esercizi da eseguire alla lavagna
- .Compiti scritti con domande aperte o domande a risposta multipla
- .Compiti scritti con esercizi simili a quelli risolti in classe o presente nel libro di testo adottato (modalità maggiormente adottata)

Tali prove tengono conto:

- .Degli obiettivi di ogni attività didattica,
- .Del processo di maturazione e delle possibilità del singolo allievo,
- .Di contenuti proposti ed effettivamente svolti.

Riolo Terme, 15 maggio 2019

I rappresentanti degli studenti

---

---

L'insegnante:

Bolognesi Matteo

---

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI” RIOLO TERME**

**.Insegnante: Bandini Annarita  
Anno scolastico 2018/19  
Classe 5<sup>C</sup>**

**PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE**

Dal testo in adozione: **Light the fire**, E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Rizzoli Languages, 2016 sono state svolte le unità relative agli argomenti specifici sul catering e il cibo, mentre dal testo GRAMMAR SPECTRUM GOLD di Amendolagine, Coe, Harrison, Paterson ed. Oxford University Press sono state svolte le unità relative agli argomenti di grammatica: revisione dei tempi principali e passivo. Infine alcuni temi sono stati tratti da altri testi o siti e forniti in fotocopia e o riadattati dall'insegnante.

**Module 1 Personal Information**

Contenuti: Personal details  
Hobbies and interests  
Character and personality  
Routine  
Past work experiences (photocopy)  
Hopes and expectations

Competenze: saper fornire oralmente informazioni di carattere personale, parlare dei propri interessi, descrivere il carattere, raccontare la vita quotidiana, riferire circa le esperienze lavorative passate ed esprimere progetti ed aspettative per il futuro  
Saper scrivere un testo articolato in paragrafi sulla propria sfera personale.

Conoscenze: conoscenza del lessico specifico,  
conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto relative al passato, presente e futuro,  
conoscenza dei connettori utili al collegamento di frasi e paragrafi nel testo scritto.

Abilità: abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.  
Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

**Module 2 Job Application**

Contenuti: Job Advertisements (pages 250-252)  
Curriculum Vitae (page 253)  
Cover letter (pages 255-256)

Competenze: saper redigere un curriculum vitae con struttura appropriata ed anche in formato europeo.  
Saper enunciare le caratteristiche di un buon C.V.  
Saper scrivere una lettera o email di richiesta di lavoro con struttura appropriata.  
Saper descrivere la struttura di una lettera/email di richiesta di lavoro efficace  
Saper rispondere a domande simili ad un colloquio di lavoro.

Conoscenze: conoscenza del lessico specifico  
conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto  
conoscenza delle convenzioni stilistiche da applicare allo scritto.  
conoscenza dei connettori utili al collegamento di frasi e paragrafi nel testo scritto.

Abilità: abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.

Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

Abilità di utilizzare un linguaggio non verbale adeguato al contesto.

### **Module 3 Food For A Balanced Diet**

Contenuti: The Food Pyramid and food groups (pages 173-174)  
The healthy plates: The Eatwell Plate and MyPlate (pages 176-177 and photocopy)  
The Mediterranean diet (pages 180-182)  
Alternative diets (page 185)

Competenze: Saper fornire una definizione di 'Food Pyramid', 'Eatwell Plate', 'MyPlate'.  
Saper descrivere i tre modelli alimentari, fornendo indicazioni sull'organizzazione di ognuno di essi e indicandone somiglianze e differenze.  
Saper fornire informazioni sui diversi gruppi alimentari di ognuno dei tre modelli, indicandone caratteristiche e principi nutritivi.

Conoscenze: conoscenza del lessico specifico  
conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto  
Conoscenza di espressioni linguistiche utili a esprimere somiglianze e differenze.  
Conoscenza di connettori utili al collegamento di frasi per un'esposizione scorrevole.

Abilità: abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.  
Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.  
Abilità di illustrare somiglianze e differenze  
Abilità di elaborare testi scritti inerenti all'argomento

### **Module 4 A Healthy Lifestyle**

Contenuti: A healthy lifestyle (page 170)  
Food and Health (page 171)  
Tips for a healthy diet, Ten guidelines (photocopy)  
Nutritional needs  
Energy and energy balance  
Food constituents  
Food-related diseases (definitions) (page 172)

Competenze: Saper fornire semplici indicazioni sul rapporto fra cibo e salute.  
Saper fornire suggerimenti per uno stile di vita sano.  
Saper descrivere gli elementi costitutivi del cibo e le loro funzioni: macro-nutrienti, micronutrienti, acqua.  
Saper fornire informazioni sull'energia e bilancio energetico.  
Saper definire brevemente alcune malattie legate a una scorretta alimentazione.

Conoscenze: Conoscenza del lessico specifico.  
Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.

Abilità: Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.  
Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

### **Module 5 Food Safety and Hygiene**



- Contenuti:** Safety and hygiene rules in the kitchen (pages 198-200 and photocopy)  
 Food contamination  
 Types of food contamination: physical, chemical, microbial  
 Direct and indirect cross-contamination  
 Harmful and harmless micro-organisms: bacteria, moulds, viruses, yeasts  
 Conditions for bacterial growth (photocopy)  
 Food poisoning bacteria: salmonella, Staphylococcus, Listeria, botulinum, perfringens. (page 201 and photocopy)  
 Food spoilage and safe storage (page 203)  
 Handling food safely (page 204)  
 The Five Keys (photocopy)  
 Food preservation: methods (definitions) (page 208)  
 The HACCP system (page 210 limited to questions 1-2, 211 and photocopy)
- Competenze:** Saper menzionare regole igienico-sanitarie da applicare nell'ambito della ristorazione.  
 Saper dare informazioni sui tre tipi principali di contaminazione degli alimenti.  
 Saper indicare la differenza tra contaminazione diretta e indiretta.  
 Saper fornire informazioni sui diversi tipi di micro-organismi e sui fattori di moltiplicazione batterica.  
 Saper definire e descrivere l'HACCP ed esporne i principi.
- Conoscenze:** Conoscenza del lessico specifico.  
 Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.
- Abilità:** Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.  
 Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

## **Module 6 Think globally, eat locally**

- Contenuti:** Promoting a sustainable diet (page 232)  
 Sustainable food (page 233)  
 The philosophy of Slow Food (page 235)  
 Hints on 0 km food; (page 236)  
 food waste reduction; (page 237)  
 Last Minute Market (page 239)
- Competenze:** Saper fornire semplici indicazioni sul tema della dieta sostenibile  
 Saper fornire indicazioni sullo spreco alimentare e le misure per contrastarlo  
 Saper dare informazioni su Slow food e Km 0
- Conoscenze:** Conoscenza del lessico specifico.  
 Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.
- Abilità:** Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.  
 Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

## **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del libro di testo
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa

- Schemi e mappe concettuali
- Presentazioni in Power Point

## **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

**Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità**

- Domande aperte
- Breve trattazione sintetica di argomenti
- Esercizi strutturati: scelta multipla, riempimento, matching e vero/falso
- Interrogazioni

Riolo Terme, 15 maggio 2019

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE: Prof. TASSINARI DOMENICO**

**TESTO ADOTTATO: "In movimento" Ed. Marietti scuola**

**PERCORSO FORMATIVO delle CONOSCENZE**

**1) CONTENUTI**

**MODULO 1 e 2:** (monte ore 14)

**IL MOVIMENTO**

**Conoscenze:** riconoscere le proprie potenzialità e le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo; conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo.

**Abilità:** ampliare le proprie capacità condizionali e coordinative; elaborare risposte motorie efficaci in situazioni complesse, applicare autonomamente metodi di allenamento.

**Competenze:** Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze (proprioceptive ed esteroceptive) anche in contesti complessi per migliorare l'efficienza dell'azione motoria.

- Lo sviluppo PSICOMOTORIO
- Qualità motorie fondamentali: capacità PERCETTIVE, COORDINATIVE CONDIZIONALI
- SCHEMA CORPOREO e TONO MUSCOLARE
- Benefici dell'Attività Fisica
- IL RISCALDAMENTO, conoscenza e capacità di guidare i compagni durante un fase di riscaldamento.
- LO STRETCHING: perché e come viene fatto.
- Le Abilità di base: vari tipi di CORSA e di ANDATURE ATLETICHE,
- Corsa di Resistenza e di Velocità
- Esercizi ANALITICI per ogni parte del corpo
- Esercizi a CORPO LIBERO e in COPPIA
- Esercizi di RESPIRAZIONE e di RILASSAMENTO

**MODULO 2:**

**IN PALESTRA**

.Obiettivi e finalità nella lezione di Ed. Fisica

.Esercizi di COORDINAZIONE e di EQUILIBRIO fatti sia in forma Statica che Dinamica: uso della griglia orizzontale, ostacoli bassi, coni, funicelle.

.Esercizi di POTENZIAMENTO (palle mediche , piccoli manubri, a corpo libero)

**MODULO 3:** (monte ore 14)

**GLI SPORT DI SQUADRA**

**Conoscenze:** approfondire le conoscenze delle regole di gioco e dei fondamentali individuali e di squadra di alcuni sport

**Abilità:** affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.

**Competenze:** utilizzare i gesti tecnici e le strategie degli sport individuali e di squadra proposti

- Fondamentali INDIVIDUALI e di SQUADRA della:

.PALLAVOLO

.PALLACANESTRO

.CALCIO-CALCIO a 5

.PALLAMANO

.regole di gioco dei principali sport di squadra praticati in palestra; pallavolo, pallacanestro, pallamano

L'ATLETICA LEGGERA :

- Velocità,
- Resistenza,
- getto del peso,
- impianti e attrezzature

- **Ogni alunno è tenuto a conoscere in modo approfondito una disciplina sportiva da lui praticata o di suo particolare interesse.**

**MODULO 4:** (monte ore 14)

**IL CORPO UMANO –L'ALLENAMENTO –  
ALIMENTAZIONE**

**Conoscenze:** conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso. Conoscere gli effetti del doping sull'organismo.

**Abilità:** assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Applicare gli elementi fondamentali del primo soccorso.

**Competenze:** saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni: utilizzare le norme di primo soccorso e di una corretta alimentazione. Essere consapevoli dei danni alla salute provocati dal doping e dall'utilizzo di droghe

### **Argomenti trattati**

.Nozione sull'apparato locomotore:

.l'organizzazione del sistema muscolare,

.il muscolo scheletrico,

.la meccanica della contrazione,

.il meccanismo di produzione energetica,

.le vie di produzione dell'ATP.

.L'economia dei diversi sistemi energetici.

.Caratteristiche delle fibre muscolari

.Modalità di reclutamento delle Unità Motorie

.L'allenamento:

- definizione
- l'omeostasi

- capacità condizionali e coordinative
- principio della super compensazione,
- il concetto di carico allenante, carico esterno, carico intero
- i principi dell'allenamento
- principi di un riscaldamento corretto

.I benefici dell'attività fisica sul corpo umano:

- .Sui muscoli
- .Sulla respirazione
- .Sull'apparato cardio vascolare (cuore d'atleta)

.Conoscenza dei principali traumi sportivi con indicazioni di primo pronto soccorso:

- .sui muscoli
- .sulle articolazioni
- .sulle ossa,

.Conoscenze essenziali sulle norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni e in caso di incidenti.

.L'alimentazione dello sportivo:

- .l'importanza dei carboidrati per un atleta,
- .l'indice glicemico
- .gli integratori,
- .il pasto pre-gara.

.L'effetto dell'alcol e delle sostanze dopanti sulla prestazione

## 1) METODI

- a. La metodologia usata è stata per lo più globale per le attività già conosciute, più graduale e analitica per alcuni gesti motori ancora da acquisire.
- b. L'alunno, con la propria personalità è sempre protagonista del proprio processo educativo.
- c. Le attività sono state svolte in situazioni prevalentemente aerobiche secondo carichi crescenti e con adeguati intervalli di recupero.

## 2) MEZZI

- d. Le attività sono state effettuate per lo più in palestra e con gli attrezzi a disposizione.
- e. Si è fatto uso di appunti forniti ai ragazzi con fotocopie o inviati tramite mail.

## 3) VALUTAZIONE

### 1) CRITERI

E' stata valutata la pratica delle normali attività sportive sia individuali che di squadra con vari TEST su ogni disciplina.

E' stato valutato il comportamento dei ragazzi verso la materia, verso i compagni e verso l'insegnante nel rispetto delle regole.

Per la parte teorica, la verifica è stata effettuata mediante compiti scritti con risposte a domande aperte. La valutazione delle varie verifiche fatte è sempre stata esplicita e spiegata ai ragazzi. E' stata utilizzata tutta la gamma dei voti (da 1 a 10).

### 2) STRUMENTI

Gli strumenti di cui l'insegnante si è avvalsa per procedere alla valutazione sono stati i seguenti:

- TEST, PROVE ed ATTIVITA' PRATICHE

- Brevi interrogazioni orali
- Prove scritte

### 3) REQUISITI PER UNA VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA

Come previsto dal POF di Istituto, la valutazione viene espressa in funzione della percentuale di raggiungimento degli obiettivi (minimi o globali) della disciplina, a seconda delle capacità motorie di partenza e alle conoscenze acquisite durante le lezioni teoriche, all'impegno dimostrato, alla partecipazione attiva, all'interesse per la materia, alle conoscenze teoriche degli argomenti trattati.

### 4) COMPETENZE COMPLESSIVE CONSEGUITE

La classe ha generalmente dimostrato:

1. Di saper compiere attività di Resistenza-Forza-Velocità
2. Di saper Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse
3. Di essere in grado di utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato alle diverse esperienze ed ai vari contenuti tecnici che sono stati loro proposti.
4. Applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della salute dinamica.
5. Praticare almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie abitudini e propensioni.
6. Organizzare e realizzare progetti operativi finalizzati.
7. Di avere acquisito conoscenze teoriche:
  - sull'apparato muscolare,
  - sulla teoria dell'allenamento,
  - sui traumi sportivi,
  - sui principi che riguardano la conduzione di un riscaldamento in preparazione ad una attività sportiva e
  - su una corretta alimentazione sportiva
8. Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni, oppure i gesti adeguati ed efficaci da adottare in caso di infortunio avvenuto.
9. Di conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche degli sport praticati.

Tutti gli obiettivi sono stati mediamente ben acquisiti dagli allievi in virtù di una partecipazione costante, attiva e interessata verso la materia.

Riolo Terme il \_\_\_\_\_

Docente

\_\_\_\_\_

Firma alunni \_\_\_\_\_

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE "PELLEGRINO ARTUSI"**

ANNO SCOLASTICO 2018 – 2019  
PROGRAMMA IRC - CLASSE VC

Testo adottato: SALANI MASSIMO - A LAUTO CONVITO / VOLUME UNICO EDB - Bologna

**I MODULO: "LA FEDE CRISTIANA E LE SFIDE CONTEMPORANEE"**

- .Il secolarismo come caratteristica della società odierna e le sue ripercussioni sull'esperienza religiosa ed etica dei simboli. La tecnologia e la vita di ogni giorno, la capacità di "vedere" ed "essere partecipi" di quanto abbiamo attorno ("Are You Lost in the World Like Me?" - estratto dall'album di Moby). Personalizzazione di massa e social: persona, individuo, massa e comunità. Significato e senso.
- .Il problema del fondamento religioso dei valori della visione cristiana. Il cristianesimo e la necessità di un sereno dialogo e di una convinta testimonianza del proprio credo: il rapporto tra uomo e donna, dignità della donna. Uomo e donna di valore: ha ancora senso parlarne? Come valutarlo? Come essere uomini e donne di valore. Evoluzione del concetto e del significato di "valore" ("The present", "La storia della matita"). Identità personale e relazioni interpersonali. Giudizio ed ermeneutica.
- .Dipendenza e libertà di scelta. Discernimento e influenza sulla libertà di scelta delle dipendenza, in particolare in caso di uso di droghe (partendo dal libro Lasciami volare e dalla testimonianza del presidente dell'Associazione "Il pesciolino rosso")
- .La Dottrina sociale della chiesa e la costituzione: partendo dalla ricorrenza sulla Costituzione italiana analizzati alcuni articoli (i fondamentali) alla luce della DSC. Attualizzazione con eventi tratti da quotidiani.)
- .DSC: voto responsabile e consapevole. Diritto e dovere del voto. Significato del termine politica (cenni)

**II MODULO: "DALLA CHIESA DELLE ORIGINI ALLA CHIESA DI OGGI"**

Le feste del Natale e di Pasqua come segno che la Chiesa ripropone della presenza di Cristo nella storia umana: nello specifico il Natale è stato "rivisto" alla luce del discorso sulla Pace di Papa Francesco e per la Pasqua alla luce del cammino umano proposto nella Quaresima. In entrambi i casi le due prospettive analizzate come chiave di lettura delle relazioni tra le persone e con il mondo.

**III MODULO: "LA RICERCA DELLA PACE NEL MONDO"**

- Le Scritture ed il messaggio di pace: il discorso del 1 gennaio, in occasione della Giornata mondiale della Pace, di P. Francesco: analisi critica del testo, alla luce delle festività cristiane e degli auguri caratteristici per il nuovo anno. Le varie manifestazioni nel mondo in occasione del 1 gennaio.
- Giornata del dialogo ebraico – cristiano e giornata della Memoria a gennaio: la seconda guerra mondiale e la Shoah. Rapporto tra mondo cattolico e mondo ebraico. Giornata della memoria (Visione del film "La

stella di Tati ed Andra"). Responsabilità personale e sociali. Le diverse concezioni antropologiche: analisi, raffronto e considerazioni finali.

#### IV UNITA' DIDATTICA: "ETICA DELLA VITA"

Gli insegnamenti evangelici e ministeriali a proposito della vita umana: lavoro (diritto e dovere, dignità umana e importanza del lavoro, lavoro femminile e domestico).

Il rispetto della vita umana fin dal momento del suo concepimento, in presenza di malattie o di menomazioni. Quando una vita è considerata "degnata di essere vissuta?"

#### **Competenze**

- .Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- .Sapersi interrogare sulla propria identità umana, inclusa la dimensione religiosa; sapersi porre in relazione con gli altri assumendo atteggiamenti di ascolto attivo, rispetto, dialettica costruttiva, al fine di sviluppare un maturo senso critico utile anche per strutturare un personale progetto di vita, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- .Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, cercando di riferirsi in modo pertinente alle fonti autentiche della rivelazione ebraico-cristiana e di interpretarne correttamente i contenuti, così da elaborare una posizione personale responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà, nel confronto con l'alterità e la diversità.

#### **Conoscenze**

- .Desideri e attese del mondo giovanile, identità personale ed esperienza religiosa.
- .Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.
- .Contesto, scopo, destinatario e differenti registri della comunicazione verbale, formale e informale.
- .Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità.
- .Caratteristiche fondamentali della morale cristiana e l'insegnamento della Chiesa sulle tematiche affrontate.

#### **Abilità raggiunte**

- .Migliorare l'attenzione per comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.
- .Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale.
- .Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.
- .Adottare nella vita quotidiana. Comportamenti responsabili nelle relazioni interpersonali orizzontali e verticali.
- .Confrontare la proposta cristiana con scelte personali e sociali presenti nel tempo.
- .Comprendere il significato cristiano della coscienza e la sua funzione per l'agire umano.



.Individuare il rapporto fra coscienza, verità e libertà nelle scelte morali.

.Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita quotidiana.

## **Metodi**

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici:

- illustrare l'argomento partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione, di documenti, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o libri originali, ecc. ed usando strumenti che fanno perno su più canali sensoriali nella trasmissione del sapere.

- illustrare l'argomento a spirale, partendo, quando possibile, dal contesto reale, per passare via via alla costruzione di modelli astratti

- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari

- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici

- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati

- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche, a lavori di gruppo, analisi e interpretazioni proposte dagli allievi,

- richiamare l'argomento al termine della lezione per valutare il feed-back.

## **Strumenti**

Libri di testo, scalette di lavoro guidato, materiale audio visivo e multimediale, film, brevi filmati, musica, video-testimonianze, lettura e analisi di fonti, documenti, riviste specializzate, materiale laboratoriale, Internet, cortometraggi.

## **Valutazione**

Le verifiche – intese come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate – sono state fatte in itinere e sempre con esposizione orale.

Criteri di valutazione - Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto
4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.
6. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale nel rispetto degli altri componenti del gruppo.

**Attività organizzate** a livello dell'intero istituto che hanno coinvolto le mie ore:

.A teatro per incontro sulla Costituzione.

.Gita istruzione a Parigi.

L'INSEGNANTE

BARBARA BONFIGLIOLI

I RAPPRESENTANTI

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e  
della Ristorazione "Pellegrino Artusi"**

**A.S. 2018/19**

Programma di Lingua e cultura tedesca

Classe VC

<b>Modul 1 – Lebensmittelkunde. L'alimentazione</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<p>.Conoscenza del lessico specifico relativo ad <b>elementi nutritivi, piramide alimentare, regole fondamentali per una sana e corretta alimentazione.</b></p> <p>.Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto al presente.</p>	<p>.Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</p> <p>.Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</p> <p>.Capacità di elaborare semplici testi scritti sugli argomenti trattati.</p>	<p>.Saper fornire una definizione degli elementi nutritivi e delle loro caratteristiche.</p> <p>.Saper descrivere la piramide alimentare e collocare nella giusta posizione gli alimenti.</p>
<b>Modul 2 – Die Hygiene. L'igiene.</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<p>.Conoscenza del lessico specifico e delle funzioni comunicative relativi all'<b>igiene del personale che lavora nella ristorazione, l'organizzazione e pulizia dei locali e degli utensili di lavoro, le regole per la manipolazione dei cibi, la contaminazione degli alimenti.</b></p>	<p>.Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</p> <p>.Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</p> <p>.Capacità di elaborare semplici testi scritti sugli argomenti trattati.</p>	<p>.Saper fornire una definizione di HACCP, principi e scopi.</p> <p>.Saper descrivere le regole di igiene del personale che lavora nella ristorazione, di pulizia dei locali e degli utensili, di manipolazione dei cibi.</p>
<b>Modul 3 – Alkoholische Getränke: Bier und Wein. Bevande alcoliche: birra e vino</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<p>.Conoscenza sintetica della <b>storia della birra, bevanda nazionale tedesca, e del vino</b>; le loro modalità di produzione e le tipologie principali.</p> <p>.Conoscenza del lessico specifico relativo a sapore e colore, abbinamenti soprattutto per i vini.</p>	<p>.Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</p> <p>.Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</p> <p>.Capacità di elaborare semplici testi scritti sugli argomenti trattati.</p>	<p>.Saper fornire una definizione delle bevande trattate.</p> <p>.Saper descrivere le caratteristiche di birra e vino.</p>
<b>Modul 4 – Die Arbeitswelt. Il mondo del lavoro</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<p>.Conoscenza del lessico specifico relativo al <b>mondo del lavoro.</b></p> <p>.Conoscenza della forma del</p>	<p>.Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e</p>	<p>.Saper cercare, comprendere e valutare annunci mirati alla ricerca di personale in ambito</p>

Curriculum Vitae e della mail/lettera di accompagnamento. .Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.	pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato. .Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore. .Capacità di elaborare semplici testi scritti di presentazione di se stessi e delle proprie esperienze lavorative.	enogastronomico .Saper rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative con stesura del proprio CV su modello Europass e della mail/lettera di accompagnamento. .Saper affrontare un colloquio di lavoro fornendo informazioni su percorso scolastico, esperienze lavorative, competenze linguistiche, caratteristiche personali rilevanti e progetti professionali futuri
--	---	--

### Modul 5 – Landeskunde. Cultura dei paesi di lingua tedesca

Conoscenze	Abilità	Competenze
.Conoscenza del <b>funzionamento della democrazia tedesca, della struttura del parlamento e dei principali partiti e schieramenti politici.</b>	.Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato. .Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.	.Saper fornire una spiegazione sintetica con vocaboli semplici delle principali caratteristiche della democrazia tedesca.

### Modul 6 – Testi didattici di attualità

Conoscenze	Abilità	Competenze
Da vari numeri di ' <b>Klar und Deutlich Aktuell. Die einfache Wochenzeitung</b> ', settimanale di attualità tedesco redatto in lingua semplice, lettura e comprensione di articoli di attualità politica e sociale tedesca e internazionale, con esercizi e dibattito.	.Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato. .Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.	.Saper fornire una spiegazione sintetica con vocaboli semplici degli argomenti trattati dagli articoli.

#### METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie didattiche utilizzate dall'insegnante sono state diversificate: lezione frontale e dialogata, metodo induttivo e deduttivo, attività individuali, a coppie, esercizi e studio a casa, produzione di power point, attività di recupero, materiale video.

#### STRUMENTI

Libro di testo di settore, libro di grammatica, fotocopie, lettore cd, LIM, Power Point, settimanale 'Klar und Deutlich Aktuell. Die einfache Wochenzeitung'.

Libro di testo:

*KOCHKUNST – Deutsch für Gastronomie*

*Corso di tedesco per istituti alberghieri*

Autori: Pierucci, Fazzi, Moscatiello

Editore: Loescher

Libro di grammatica:  
*Grammatik Direkt neu*  
Autore: Giorgio Motta  
Editore: Loescher

### **CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche scritte (con domande aperte, redazione di testi brevi, vocaboli, dialoghi, comprensioni di testi) e orali (con domande aperte, vocaboli, dialoghi, esposizione di brevi argomenti).

### **MODALITA' DI RECUPERO**

Il recupero degli argomenti trattati è stato svolto con verifiche ad hoc.

**Riolo Terme, 15.05.2019**

**I rappresentanti degli studenti**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Il docente**

\_\_\_\_\_

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi  
Alberghieri e della Ristorazione  
"Pellegrino Artusi"**

**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>Anno scolastico</b>	2018-19
<b>Docente</b>	Casadio Monica
<b>Disciplina</b>	Scienza e cultura degli alimenti
<b>Articolazione</b>	Enogastronomia
<b>Testo in dotazione</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione - Luca La Fauci
<b>Classe</b>	V
<b>Sezione</b>	C
<b>Quadro orario:</b>	3 ore settimanali

**MODULO 1 – IGIENE**

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p><b>Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti:</b></p> <p><b>Contaminazione biologica degli alimenti</b>                      Microrganismi contaminanti: virus, batteri, lieviti, muffe                      Fattori ambientali e crescita microbica                      Contaminazione diretta, indiretta, crociata                      Tossinfezioni alimentari provocate da stafilococchi, salmonelle, listeria, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens,                      Infezioni virali: epatite A                      BSE (encefalopatia spongiforme bovina)                      Parassitosi da Taenia solium e saginata, Anisakis</p> <p><b>Contaminazione chimica degli alimenti</b>                      Metalli pesanti: mercurio, piombo, cadmio                      Fitofarmaci                      Contaminanti derivati da processi di cottura: acrilammide, IPA, furano                      Contaminanti chimici naturali: micotossine, tossine da prodotti ittici</p> <p><b>Prevenzione igienico sanitaria</b>                      Igiene degli alimenti, del personale e degli ambienti di lavoro                      Sicurezza alimentare: il quadro legislativo nell'unione europea                      Il sistema di autocontrollo dell'igiene HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)</p>	<p><i>Prevenire e gestire i rischi di natura biologica, chimico e fisica connessi alla manipolazione degli alimenti</i></p>	<p><i>Comprendere la relazione tra qualità degli alimenti e presenza di contaminanti</i></p> <p><i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i></p> <p><i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>
	<p><i>Delineare le principali azioni di autocontrollo nel sistema HACCP</i></p>	

## MODULO 2 – DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<b>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche</b>  Principi di dietetica: valutazione dello stato nutrizionale, bilancio energetico, percentuale dei macronutrienti, ripartizione dell'energia nella giornata Linee guida per una sana alimentazione Alimentazione nell'infanzia e nell'adolescenza Alimentazione nell'età adulta Alimentazione nella terza età Il modello alimentare mediterraneo	<i>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</i>	<i>Utilizzare formule e tabelle per la determinazione del fabbisogno calorico dell'individuo</i>  <i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela nelle varie condizioni fisiologiche</i>
<b>Dieta nelle principali patologie</b>  <b>Reazioni avverse agli alimenti e disturbi alimentari</b> Allergie e intolleranze alimentari La celiachia  <b>Le malattie del benessere</b> L'obesità Le malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi e ipertensione Il diabete La sindrome metabolica	<i>Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela</i>  <i>Individuare le possibili relazioni tra squilibri alimentari e patologie</i>	<i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche</i>

## MODULO 3 – CULTURA ALIMENTARE

<b>Innovazioni di filiera</b> Nuove tendenze di filiera e sviluppo sostenibile Nuovi prodotti alimentari	<i>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare</i>  <i>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</i>	<i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i>
<b>Qualità degli alimenti</b> Qualità totale degli alimenti. Marchi di qualità	<i>Riconoscere gli aspetti qualitativi dei prodotti enogastronomici e i relativi marchi di qualità</i>	<i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specificità territoriali</i>

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del libro di testo e di altre fonti di informazione
- Presentazioni in Power Point

### **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità:

- Domande aperte
- Trattazione sintetica di argomenti
- Simulazioni prova d'esame
- Interrogazioni

Riolo Terme, 15 maggio 2019



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi  
Alberghieri e della Ristorazione  
"Pellegrino Artusi"**

**PROGRAMMA A.S.2018/19**

**Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina  
CLASSE 5° SEZ. C**

**ORE SETTIMANALI N.4**

**LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: CUCINA GOURMET PLUS ( EDIZIONI CALDERINI )**

**Competenze di base del triennio**

- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici
- Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di prodotti gastronomici
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Valorizzare e promuovere le tradizioni gastronomiche
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici
- Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva
- 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.

**MODULO # 1 – STAGE FORMATIVO “PROFESSIONISTI IN AZIENDA”**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linguaggio specifico del settore di riferimento anche in lingua</li> <li>• Comunicazione interna</li> <li>• Norme di sicurezza igienica e sul lavoro</li> <li>• Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza personale e applicando il sistema HACCP previsto nell'azienda di destinazione</li> <li>• Lavorare in equipe nella brigata di cucina e comunicare efficacemente con colleghi, superiori e referenti</li> <li>• Eseguire con autonomia e responsabilità i compiti professionali di base assegnati dal tutor aziendale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva</li> <li>• 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</li> </ul>

**IL PERCORSO DI ALTERNANZA E STATO SVOLTO DALLA CLASSE DAL 15 SETTEMBRE AL 4 OTTOBRE PER COMPLESSIVE 120 ORE.**

**MODULO # 2 - IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA**

**I grandi gastronomi del passato e del presente  
Gastronomia e società e mercato enogastronomico**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• I principali personaggi della gastronomia</li> <li>• I principali libri storici di cucina</li> <li>• L'apporto di grandi chef alla trasformazione dell'arte culinaria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'evoluzione della cucina attraverso l'analisi di grandi chef</li> <li>• Identificare i principali personaggi della gastronomia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società</li> <li>• L'andamento degli stili alimentari e del consumo dei pasti fuori casa.</li> <li>• Il sistema valutativo delle principali guide gastronomiche</li> <li>• Tipologie dei servizi ristorativi e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le componenti culturali della gastronomia</li> <li>• Comprendere la complessità del fenomeno gastronomico e le sue forti implicazioni nel tessuto economico-sociale</li> <li>• Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici</li> </ul>

classificazione dei pubblici esercizi • Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti • Le principali tendenze del mercato ristorativo italiano	• Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela • Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico • Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere • Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione	
---	--	--

<b>MODULO # 3 – LA GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE</b>		
<b>La gastronomia regionale italiana, la gastronomia internazionale e la gastronomia innovativa</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La cucina tra tradizione e innovazione</li> <li>Elementi di cucina regionale</li> <li>Cenni di cucina internazionale</li> <li>Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti</li> <li>I principi della cucina scientifica e tecnologica</li> <li>I principi della cucina salutistica, con riferimento alla celiachia</li> <li>Tecniche tradizionali e tecniche innovative di lavorazione in cucina</li> <li>Le tecniche di preparazione e di cottura dei piatti</li> <li>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente</li> <li>Presentazione e valorizzazione dei piatti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative</li> <li>Riconoscere gli stili di cucina attuali</li> <li>Essere consapevoli della necessità di perseguire una cucina nutrizionalmente più corretta</li> <li>Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali</li> <li>Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere</li> <li>Utilizzare con buona padronanza le tecniche tradizionali di lavorazione nella produzione gastronomica</li> <li>Utilizzare le nuove tecnologie nella preparazione, conservazione e cottura degli alimenti</li> <li>Fornire le spiegazioni tecnico-scientifiche dei principali fenomeni che si verificano in cucina</li> <li>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati</li> <li>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici</li> <li>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici</li> </ul>

<b>MODULO 4 – I PRODOTTI ALIMENTARI E L'APPROVVIGIONAMENTO</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione</li> <li>Criteri di qualità degli alimenti</li> <li>Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici</li> <li>Il significato di "prodotto biologico"</li> <li>I congelati e i surgelati nella ristorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi</li> <li>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche ed alle relative certificazioni di qualità.</li> <li>Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo tecnologico e gastronomico</li> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e azionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici</li> </ul>

<b>MODULO 5 – RESTAURANT MANAGER</b>		
<b>L'impianto di cucina Il menu Il banqueting e i servizi esterni</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le tecniche di legume differito</li> <li>Il legume caldo e il legume freddo</li> <li>Principi, tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema cook&amp;chill</li> <li>Il sistema HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio</li> <li>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situa-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda dei mercati</li> <li>Adeguare e organizzare la</li> </ul>

	zioni ristorative <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, organizzativi e igienici</li> <li>•</li> </ul>	produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le funzioni e i tipi di menu e carta</li> <li>• Le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti</li> <li>• I menu nella ristorazione sociale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>• Progettare un menu rispettando le regole gastronomiche</li> <li>• Progettare la carta / menu in funzione di tipicità, stagionalità e target dei clienti</li> <li>• Utilizzare il menu come strumento di vendita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche del banqueting</li> <li>• La gestione operativa, l'organizzazione e la pianificazione di banqueting e altri servizi esterni</li> <li>• La comunicazione efficace con l'ipotetico cliente per la vendita di un servizio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting</li> <li>• Organizzare a grandi linee la parte gastronomica di semplici banchetti in ambienti e luoghi diversi</li> <li>• Adeguare il servizio in funzione della domanda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Utilizzare appropriate tecniche di comunicazione e di vendita</li> </ul>

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali.

Esercitazioni pratiche con modalità orario flessibile.

Alternanza scuola lavoro di 120 ore

## STRUMENTI

Laboratorio di cucina

LIM

Libro di testo

Riolo Terme 14 / 05 /2019

Docente Giuseppe Goni

Alunni

.....  
 .....

Programmazione Modulare classe 5<sup>^</sup>C. a. s. 2018 - 2019

Laboratorio dei servizi di enogastronomia: SALA e VENDITA

Docente: SILVAGNI DOMENICO

**MODULO 1 – RISTORANTE E BANQUETING: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE**

<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>-Le figure professionali.</li><li>Organizzazione del personale del settore sala</li><li>-Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa</li><li>-Caratteristiche delle aziende enogastronomiche</li><li>-Tecniche di <i>catering</i> e <i>banqueting</i>.</li><li>-Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</li><li>-Come realizzare un banchetto, dalla prenotazione all' allestimento della sala al servizio finale.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</li><li>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Organizza il lavoro in base ai momenti della giornata</li><li>-Calcola il drink-cost</li><li>-Conosce le aziende enogastronomiche</li><li>-Differenzia catering e banqueting</li><li>-Conosce i compiti e le caratteristiche del Banqueting-Manager</li><li>-Vende e organizza l'evento</li></ul>

**MODULO 2 – BAR: GESTIONE E NUOVE TENDENZE**

<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>-Organizzazione del lavoro del bar</li><li>-Tecniche di gestione del bar</li><li>-Bevande di nuova tendenza: le centrifughe, gli estratti, caffè, tisane, te, cioccolata.</li><li>-Conosce l'attrezzatura di base del bar</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità</li><li>-Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conosce la brigata del bar</li><li>-Conosce la preparazione di base delle bevande analcoliche</li><li>-Distingue le principali bevande alcoliche (distillati e liquori)</li><li>-Propone drink cercando sempre di soddisfare il gusto del cliente.</li></ul>

**MODULO 3 – ENOLOGIA**

<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>-I principi di enologia</li><li>-Le nozioni sulla vite e sulle pratiche di cantina</li><li>-Modalità di produzione dei vini</li><li>-La classificazione del vino</li><li>-La conservazione del vino</li><li>-La carta dei vini</li><li>-Conservazione del vino all'interno di una azienda ristorativa.</li><li>-Regole base della degustazione del vino, valorizzando i prodotti locali.</li><li>-Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico valorizzando i prodotti tipici</li><li>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conosce la pianta della vite</li><li>-Conosce i vari passaggi che portano l'uva a diventare vino</li><li>-Compone carte di vini e delle bevande per situazioni diverse.</li><li>- Conosce alcuni D.O.C.G e D.O.C della regione Emilia Romagna</li><li>-Abbina i vini ai piatti</li><li>-Effettua un servizio del vino, tenendo conto delle temperature</li></ul>

Testi utilizzati:

- Appunti e fotocopie dell'insegnante
- Luigi Manzo, Tecniche avanzate per sala e vendita bar e sommelierie, Ed. Sandit
- Aa. Vv., Sala e vendita. La scuola di enogastronomia, Ed. Calderini Rcs

L'insegnante:

Silvagni Domenico

Gli studenti:

-----

-----

-----

Riolo Terme, 15 Maggio 2019



Programma a.s. 2018/2019

Classe: 5<sup>^</sup> C Indirizzo “Enogastronomia”

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative

Docente: Prof.ssa Elisabetta Valgimigli

## MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO

### UD 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- .Definizione di turismo
- .Caratteristiche della domanda e dell’offerta turistica
- .Evoluzione del fenomeno turistico
- .Fattori che influenzano il turismo internazionale: variabili sociali ed economiche
- .Il sistema dei cambi
- .Dinamiche del turismo internazionale
- .Gli organismi e le fonti normative internazionali e comunitarie (cenni)

### UD 2: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

- .Strumenti di analisi del mercato turistico interno:
  - indicatori della domanda
  - indicatori dell’offerta
  - indicatori economici
- .Definizione di bilancia turistica e bilancia dei pagamenti
- .Dinamiche del turismo in Italia
- .Enti di promozione turistica e di rilevazione e analisi statistica
- .Le fonti normative nazionali (cenni)

#### COMPETENZE E ABILITA’

- .Identificare le caratteristiche del mercato turistico
- .Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- .Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- .Comprendere il ruolo dell’Italia nello scenario turistico internazionale

## MODULO 2: IL MARKETING TURISTICO

### UD 1: IL MARKETING

- .Il marketing e i suoi orientamenti
- .Il marketing turistico
- .Il marketing integrato o territoriale
- .Le fonti informative del marketing
- .Le fasi del marketing: il marketing analitico, strategico e operativo

### UD 2: IL MARKETING ANALITICO

- .L’analisi SWOT
- .L’analisi interna
- .L’analisi esterna:
  - l’analisi della concorrenza

-l'analisi della domanda e la segmentazione del mercato

### **UD 3: IL MARKETING STRATEGICO**

- .Le fasi del marketing strategico
- .Il targeting
- .Il posizionamento del prodotto
- .La definizione degli obiettivi strategici

### **UD 4: IL MARKETING OPERATIVO**

- .Il marketing mix
- .Il prodotto e l'analisi del ciclo di vita del prodotto
- .Il prezzo
- .La distribuzione
- .La comunicazione
- .Il web marketing
- .Il marketing plan

#### **COMPETENZE E ABILITA'**

- .Sapere riconoscere le caratteristiche del marketing turistico, in particolare di quello ristorativo*
- .Comprendere gli elementi del marketing-mix che caratterizzano un'impresa ristorativa*
- .Comprendere il ciclo di vita del prodotto e le possibili strategie da attuare nelle varie fasi*
- .Comprendere i fattori che influenzano il prezzo del prodotto*
- .Comprendere gli strumenti attraverso i quali le imprese ristorative comunicano con i molteplici soggetti con i quali interagiscono*

## **MODULO 3: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

### **UD 1: LA PIANIFICAZIONE STRATEGICA**

- .Cosa si intende per pianificazione strategica e perché è indispensabile
- .Le fasi della pianificazione strategica

### **UD 2: LA PROGRAMMAZIONE D'ESERCIZIO: IL BUDGET**

- .Il budget come strumento di programmazione
- .Differenze tra bilancio d'esercizio e budget
- .Il processo di redazione del budget
- .I costi standard
- .La struttura del budget
- .Il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti
- .Vantaggi e limiti del budget
- .Il budget economico di un'impresa ristorativa

### **UD 3: IL BUSINESS PLAN**

- .Il business plan e le sue funzioni
- .Il contenuto del business plan:
  - sintesi del progetto imprenditoriale
  - esposizione del progetto imprenditoriale e marketing plan
  - valutazione del progetto imprenditoriale

#### **COMPETENZE E ABILITA'**

- .Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi*
- .Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa*
- .Individuare fasi e procedure per redigere il business plan*
- .Redigere il budget di una impresa ristorativa*

## **MODULO 4: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

.Adempimenti giuridico-fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa ristorativa

.Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro:

- cosa si intende per sicurezza sul lavoro
- cosa dispone il TUSL
- di cosa si occupa la normativa antincendio

.Le norme di igiene alimentare e tutela del consumatore:

- di cosa si occupa la normativa alimentare
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- Norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari

.Cosa si intende per tutela della privacy

.I contratti del settore ristorativo:

- il contratto di ristorazione
- il contratto di catering
- il contratto di banqueting

.I marchi di qualità alimentare

.I prodotti a km zero

### **EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA**

.Turismo sostenibile e responsabile

.Ristorazione sostenibile

.I principi fondamentali della Costituzione Italiana nei primi 12 articoli

### **COMPETENZE E ABILITA'**

*.Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti*

*.Individuare la normativa nazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica*

*.Individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing*

### **METODI DI INSEGNAMENTO USATI**

I metodi didattici adottati sono stati: lezione frontale, coinvolgimento attivo degli alunni, discussione dei loro errori, analisi di casi (tratti da articoli di giornale), ricerche individuali.

### **MEZZI DI INSEGNAMENTO**

I mezzi di insegnamento usati sono stati: il libro di testo in adozione, schemi riassuntivi, appunti integrativi proposti dall'insegnante.

Il libro di testo in adozione e usato dalla classe è:

“Gestire le imprese ricettive 3”,

autori: S.Rascioni - F.Ferriello

casa editrice: Tramontana

### **STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Riguardo agli strumenti di valutazione, sono state effettuate le seguenti tipologie di prove di verifica: questionari, test, risoluzione di esercizi relativi agli argomenti trattati, interrogazioni orali.

Riguardo ai criteri usati per la valutazione, le prove sono state valutate in decimi in base alle apposite griglie di valutazione formulate rispettando le indicazioni del Collegio dei docenti.

La valutazione finale ha tenuto conto: dell'andamento dei risultati nelle prove, del raggiungimento degli obiettivi prefissati tenendo conto della situazione di partenza, del possesso dei linguaggi specifici; del metodo di studio conseguito; dell'interesse e dell'impegno dimostrati.

Riolo Terme, 15 maggio 2019