



**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.alberghiero-riolo.it
(cod.RARH020004)
e-mail: rarh020004@istruzione.it PEC: rarh020004@pec.istruzione.it

Cod.Fisc. 90003100394

SCHEDA INFORMATIVA GENERALE

ANNO SCOLASTICO 2018/ 2019

CLASSE V F

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

Articolazione Servizi di Sala e Vendita

INDICE

1. INFORMAZIONI GENERALI

| | | | |
|-----|---|----|---|
| 1.1 | Profilo professionale del diplomato di istruzione professionale in “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera – art. Servizi di Sala e Vendita” | 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. | 8 |
| 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. | 14 |
| 2.5 | Verifiche, valutazioni e criteri docimologici | p. | 18 |
| 2.6 | Criteri per l’attribuzione del credito scolastico e del credito formativo | p. | 19 |
| 2.7 | Attività integrative ed extracurricolari | p. | 19 |
| 2.8 | Attività relative alle conoscenze e competenze di Cittadinanza e Costituzione | p. | 20 |
| 2.9 | Simulazione dell’Esame di Stato | p. | 20 |
| 2.10 | Griglie di valutazione utilizzate per le prove scritte e il colloquio orale | p. | 21 |

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. | 36 |
| 3.3 | Scheda informativa del 5° anno di Matematica | p. | 38 |
| 3.4 | Scheda informativa del 5° anno di Inglese | p. | 40 |
| 3.5 | Scheda informativa del 5° anno di Scienze motorie e sportive | p. | 42 |
| 3.6 | Scheda informativa del 5° anno di Religione cattolica | p. | 46 |
| 3.7 | Scheda informativa del 5° anno di Francese | p. | 48 |
| 3.8 | Scheda informativa del 5° anno di Diritto e tecniche amministrative | p. | 52 |
| 3.9 | Scheda informativa del 5° anno di Scienze e cultura dell’alimentazione | p. | 56 |
| 3.10 | Scheda informativa del 5° anno di Lab. servizi enogastr. - settore Cucina | p. | 59 |
| 3.11 | Scheda informativa del 5° anno di Lab. servizi enogastr. - settore Sala e vendita | p. | 64 |

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. Servizi di sala e vendita

Il Diplomato in “Servizi di sala e di vendita” 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 svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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, dei servizi di ristorazione
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti ristorativi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

1.2 ARTICOLAZIONE QUADRO ORARIO SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO classe V F

AREA COMUNE

| DISCIPLINE SETTIMANALI | Ore anno III | ore anno IV | ore anno V |
|----------------------------|--------------|-------------|------------|
| Italiano | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Lingua Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Lingua Francese | 3 | 3 | 3 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione | 1 | 1 | 1 |

AREA DI INDIRIZZO

| DISCIPLINE SETTIMANALI | ore anno III | ore anno IV | ore anno V |
|---------------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Scienze e cultura dell'alimentazione* | 4 | 3 | 3 |
| Diritto e tecniche amministrative | 4 | 5 | 5 |
| Laboratorio sala e vendita | 7+1* | 4+1* | 4 |
| Laboratorio cucina | | 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, 160 ore nell'ultimo anno, per un totale di 440 ore.

Totale ore medie settimanali 32

1.3 ELENCO CANDIDATI V F – Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera, articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

1. Calì Cristian
2. Chahboune Meriem
3. Conti Alessandra
4. Fabbri Nicola
5. Ferreri Agnese Cossyra
6. Gugliotta Giorgio
7. Molinari Gennaro
8. Muratori Davide
9. Omeri Elizabeta
10. Rensi Alice
11. Tasselli Matteo
12. Vaja Kristina
13. Versari Alessandro
14. Zavagli Rebecca

1.4 Presentazione della Classe

La classe VF risulta composta da 14 alunni, 7 femmine; è presente uno studente con Disturbi Specifici di Apprendimento per cui si rimanda al quadro normativo dettato dalla legge 170/2010 e ai documenti riservati depositati in segreteria (Allegato C). Vi sono inoltre tre studenti con disabilità, uno che segue una programmazione per obiettivi minimi e due che invece seguono una programmazione con obiettivi differenziati. Per questi discenti si rimanda al quadro normativo della legge 104/1992 e ai tre “Allegati E”, depositati anch’essi nel materiale riservato della segreteria.

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

1. Calì Cristian
2. Chahboune Meriem
3. Conti Alessandra
4. Fabbri Nicola
5. Ferreri Agnese Cossyra
6. Gugliotta Giorgio
7. Molinari Gennaro
8. Omeri Elizabeta
10. Rensi Alice
11. Versari Alessandro
12. Zavagli Rebecca

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

1. Muratori Davide
2. Tasselli Matteo
3. Vaja Kristina

I luoghi di provenienza degli alunni sono:

| | |
|-----------------|---|
| Faenza: | 2 |
| Imola: | 2 |
| Lugo: | 3 |
| Massa Lombarda | 4 |
| Casola Valsenio | 1 |
| Fontanelice | 1 |
| Mordano | 1 |

La classe ha iniziato le lezioni il giorno 8 ottobre, in quanto impegnata, fino a tale data, nella prevista attività di Alternanza Scuola-Lavoro.

Nel passaggio dalla classe IV alla V, la continuità didattica è stata assicurata per le materie di Italiano e Storia, Matematica, Inglese, Laboratorio di Sala e Vendita, e gli insegnanti di sostegno della classe, mentre è stata interrotta per l'arrivo dei nuovi docenti Diritto e Tecniche Amministrative, Francese, Scienze Motorie, Religione, Scienze dell'Alimentazione e Laboratorio di Cucina.

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 adeguata, anche se è apparsa diversificata a seconda delle ore della giornata e della materia coinvolta. L'interesse nei confronti delle lezioni e delle attività didattiche proposte è risultato, per la maggioranza della classe, appropriato. Alcuni studenti infatti hanno svolto un lavoro domestico costante dimostrando un impegno continuo e proficuo, un piccolo gruppo invece ha dimostrato un impegno superficiale, un livello di attenzione e partecipazione non del tutto sufficiente, un'applicazione nello studio, e nell'approfondimento delle discipline, discontinua.

Per quanto riguarda il profitto, la maggioranza dei discenti raggiunge conoscenze e competenze sufficienti; alcuni studenti invece si distinguono per i buoni risultati ottenuti.

Si segnala infine un piccolo gruppo di alunni che, a causa di un metodo di lavoro solo parzialmente consolidato, evidenzia lacune nelle conoscenze e nelle competenze di alcune materie e quindi non raggiunge pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni delle diverse discipline. Durante l'intero anno scolastico, tutti i docenti hanno offerto agli allievi possibilità di recupero tramite costanti e mirati interventi in orario curricolare, lezioni di recupero e/o consolidamento, somministrazione di verifiche per il recupero delle insufficienze riportate nei diversi moduli. Buona parte della classe ha inoltre partecipato a diverse manifestazioni organizzate dalla scuola. Si segnala che alcuni alunni svolgono regolare attività professionale.

1. 5 DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE della CLASSE VF

| | |
|--|-------------------|
| Italiano e Storia: | Francesca Spighi |
| Lingua Inglese: | Maria Carla Zauli |
| Lingua Francese | Anna Giorgi |
| Scienza e cultura dell'alimentazione: | Leopoldo Brusi |
| Laboratorio di Cucina: | Alex Fabbri |
| Laboratorio di Sala: | Lorella Ortolani |
| Diritto e tecniche amministrative: | Imelde Baruzzi |
| Matematica: | Elena Rossi |
| Religione: | Federica Mazzoli |
| Scienze motorie : | Valentina Balzani |
| Sostegno alla classe: | Elisa Baraccani |
| Sostegno alla classe: | Roberta Sani |
| Sostegno alla classe: | Mirna Santandrea |

1.6 ARTICOLAZIONE DELL'ESAME DI STATO

| | |
|-----------------------|---|
| PRIMA PROVA SCRITTA | Italiano |
| SECONDA PROVA SCRITTA | Scienze e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di sala e vendita |

COMMISSARI ESTERNI:

Italiano e Storia

Lingua Inglese

Diritto e tecniche amministrative

COMMISSARI INTERNI:

Scienze dell'Alimentazione Prof. Leopoldo Brusi

Laboratorio di Sala e Vendita Prof.ssa Lorella Ortolani

Matematica Prof.ssa Elena Rossi

2. Attività di competenza del Consiglio di Classe

2.1 OBIETTIVI GENERALI E TRASVERSALI DEFINITI DAL C.d. C

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">- Conoscere la terminologia dei settori culturali specifici.- Acquisire specifiche conoscenze disciplinari.- Conoscere teorie, leggi, principi, concetti. |
|-----------|---|

COMPETENZE

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

ABILITA'

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

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 |
| Totale | 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 ¹ |
|---|------|---|---|
| Consapevolezza riflessiva e critica | 10 | Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo molto critico | Imparare a imparare (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) | |
| Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine | 10 | Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità | Spirito di iniziativa e imprenditorialità (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 | |
| Comportamento organizzativo | | v. Diritto e Tecniche Amministrative | Competenze sociali e civiche (CC-EU) |

Italiano o lingua straniera

| FOCUS | VOTO | EVIDENZE | COMPETENZE CORRELATE ¹ |
|--|---|--|--|
| Utilizzo del linguaggio verbale e scritto, compresa la microlingua di settore | 10 | Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo a contesto, scopo e destinatari | 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) 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) |
| | 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 | |
| Autovalutazione dello studente | (nelle modalità stabilite dal dipartimento) | | Consapevolezza ed espressione culturale (CC-EU) |

Area professionale di laboratorio

| FOCUS | VOTO | EVIDENZE | COMPETENZE CORRELATE ¹ |
|---|------|--|---|
| Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti | 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 | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB) |
| | 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 | |
| Tecniche, preparazioni e servizio dei prodotti enogastronomici | 10 | Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB) |
| | 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 ¹ |
|--|------|---|---|
| Controllo e utilizzo degli alimenti e/o bevande | 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 | Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (SCA) |
| | 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 | |
| Sicurezza sul lavoro | | v. Diritto e Tecniche Amministrative | Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (SCA) |

| FOCUS | VOTO | EVIDENZE | COMPETENZE CORRELATE ¹ |
|------------------------------------|------|---|--|
| Comportamento organizzativo | 10 | Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto e uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità | 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) |
| | 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 | |
| Sicurezza sul lavoro | 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 | 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) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (DTA) |
| | 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 | |

¹ **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.

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 |

2.6 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

2.7 Attività integrative ed extracurricolari

- Progetto AVIS: incontro con i medici dell'associazione e test di idoneità, su base volontaria, per la donazione del sangue
- Viaggio d'istruzione a Merano, Trento e Bolzano
- Visione del film sulla Prima Guerra Mondiale "Joyeux Noel"
- Viaggio d'istruzione a Praga
- Orientamento universitario, su base volontaria, nella giornata Almaorienta a Bologna
- Visita guidata alla Casa del Cioccolato e della città di Perugia
- Incontro con il giornalista Carlo Raggi sullo svolgimento della tipologia C dell'Esame di Stato
- Incontro con la cooperativa Bobowski e Irecoop per il progetto Made in Europe

2.8 Attività relative alle conoscenze e competenze di Cittadinanza e Costituzione

- Conferenza/dibattito presieduta dal prof. Romano Rossi, presidente dell'Associazione Reduci della Brigata Friuli, in occasione della giornata della memoria (26/01/2019)
- Conferenza/dibattito presieduta dal dott. Masetti Giuseppe, direttore dell'Istituto storico Ravenna, in occasione della giornata del ricordo (12/02/2019)
- Progetto di formazione "Fisco&Scuola" con il Direttore dell'Agenzia delle Entrate Ufficio Territoriale di Faenza - il Dr. Francesco Santoro e la Dott.ssa di Carlo, sul tema "Cultura della Legalità e della Fiscalità" (01/03/2019)
- Spettacolo teatrale "Biciclette partigiane" (09/04/2019)
- Lezione sulla Costituzione italiana tenuta dal prof. Alessandro Messina (11/04/2019)
- Visione del monologo di Roberto Benigni "La più bella del mondo" sulla Costituzione, andato in onda su Rai 1 (a cura della prof.ssa Baruzzi insegnante di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva).

2.9 Simulazione dell'Esame di Stato-prove svolte

Gli insegnanti coinvolti nella PRIMA e nella SECONDA PROVA¹ 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

¹Materiali consentiti durante la seconda prova di Scienza e Cultura dell'alimentazione sono manuali tecnici e di 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.

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

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A

Candidato:

| INDICATORI GENERALI | DESCRITTORI | PUNTEGGI | PUNTEGGIO ASSEGNATO | |
|--|--|-----------|---------------------|------------|
| Qualità formale (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 | | |
| Ricchezza e padronanza lessicale | <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 | | |
| Contenuti (qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali) | <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 | | |
| IND. SPECIFICI TIP. A | | | | |
| Rispetto dei vincoli posti nella consegna (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 | | |
| Comprensione del testo (nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.) | <i>Corretta e approfondita</i> | 10 | | |
| | <i>Corretta</i> | 8 | | |
| | <i>Sommara ma corretta</i> | 6 | | |
| | <i>Approssimativa</i> | 4 | | |
| | <i>Errata</i> | 2 | | |
| Analisi formale del testo (lessicale, sintattica, stilistica, retorica) | <i>Completa e approfondita</i> | 10 | | |
| | <i>Corretta e puntuale</i> | 8 | | |
| | <i>Sommara ma corretta</i> | 6 | | |
| | <i>Incompleta e imprecisa</i> | 4 | | |
| | <i>Inadeguata</i> | 2 | | |
| Interpretazione del testo | <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 | | |
| PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO | | | /100 | /20 |

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

Candidato:

| INDICATORI GENERALI | DESCRITTORI | PUNTEGGI | PUNTEGGIO ASSEGNATO | |
|--|---|-----------------|---------------------|------------|
| Qualità formale (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 | | |
| Ricchezza e padronanza lessicale | <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 | | |
| Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali | <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 | | |
| IND. SPECIFICI TIP.B | DESCRITTORI | PUNTEGGI | | |
| Analisi del testo argomentativo (individuazione Tesi e argomenti a sostegno) | <i>Corretta e articolata</i> | 20 | | |
| | <i>Corretta</i> | 16 | | |
| | <i>Sommara ma corretta</i> | 12 | | |
| | <i>Incompleta e imprecisa</i> | 8 | | |
| | <i>Inadeguata</i> | 4 | | |
| Stesura e organizzazione del testo argomentativo (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 | | |
| Qualità dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. | <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 | | |
| PUNTEGGIO TOTALE | | | /100 | /20 |

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

Candidato:

| INDICATORI GENERALI | DESCRITTORI | PUNTEGGI | PUNTEGGIO ASSEGNATO | |
|---|---|-----------------|---------------------|------------|
| Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura) | <i>Eccellente</i> | 20 | | |
| | <i>Adeguate</i> | 16 | | |
| | <i>Presenti imprecisioni formali</i> | 12 | | |
| | <i>Numerosi errori formali</i> | 8 | | |
| | <i>Gravi errori formali</i> | 4 | | |
| Ricchezza e padronanza lessicale | <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 | | |
| Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali | <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 | | |
| IND. SPECIFICI TIP. C | DESCRITTORI | PUNTEGGI | | |
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia | <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 | | |
| Sviluppo e organizzazione del testo (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 | | |
| Qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali trattati | <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 | | |
| PUNTEGGIO TOTALE | | | /100 | /20 |

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: _____

| INDICATORI | DESCRITTORI | Punti | Totale |
|--|--|--------------|---------------|
| <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 sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</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 | |
| | 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.** _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Anno Scolastico 2018/2019

Candidato: _____

| | <i>INDICATORI</i> | <i>DESCRITTORI</i> | <i>PUNTI</i> |
|--|---|--|--------------|
| <p><u>Percorso di alternanza</u></p> <p>Max: 4 punti</p> | <p>Correttezza espressiva e riflessione sul percorso orientativo</p> | 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 | 2 |
| | | Sufficiente esposizione | 1 |
| | | Insufficiente esposizione | 3 |
| <p><u>Colloquio a carattere pluridisciplinare</u></p> <p>Max: 10 punti</p> | <p>Conoscenza dell'argomento, Capacità espressiva e rielaborazione personale</p> | 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 |
| <p><u>Cittadinanza e Costituzione</u></p> <p>Max: 3 Punti</p> | <p>Conoscenza dell'argomento, Capacità espressiva e rielaborazione personale</p> | Ottima | 3 |
| | | Discreta | 2 |
| | | Insufficiente | 1 |
| <p><u>Discussione sulle prove scritte</u></p> <p>Max: 3 punti</p> | <p>Capacità di riconoscere gli eventuali errori e di fornire integrazioni</p> | Ottima | 3 |
| | | Discreta | 2 |
| | | Insufficiente | 1 |

3 Attività di competenza dei singoli docenti

Schede informative del V anno

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

**PROGRAMMA DI ITALIANO
CLASSE VF
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

- Confronto tra Positivismo e Irrazionalismo (lezione a cura del docente)
- La filosofia antipositiva (lezione a cura del docente)
- Bergson (lezioni a cura del docente)
- Nietzsche (lezioni a cura del docente)
- Freud e la psicoanalisi (sintesi del docente)
- Il Simbolismo: (lezioni e sintesi a cura del docente)
- Baudelaire: “I fiori del male”
- Analisi de L’Albatros e Corrispondenze (schede fornite dal docente)
- Il Decadentismo (lezioni a cura del docente).
- L’Estetismo: romanzo estetizzante e il dandy (sintesi del docente)

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 di testi poetici
- Saper realizzare un semplice commento di testi poetici
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 2: GIOVANNI PASCOLI

CONOSCENZE

- La vita (pag 74)
- Le opere (pag 75)
- Il pensiero e la poetica (pagg 76-77)
- Il pensiero politico (sintesi del docente)
- La grande proletaria si è mossa (pag 122)
- I temi e lo sperimentalismo stilistico (pag 78), l'impressionismo pascoliano
- Lettura ed analisi di liriche tratte da Myrica: Lavandare (pag 88), Novembre (pag 90), 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 (pag 128)
- La costruzione del personaggio D'annunzio (sintesi del docente)
- Le opere e le fasi della produzione dannunziana (lezioni a cura del docente)
- Il pensiero e la poetica: fotocopia fornita dal docente
- Trama, principi di poetica e stile de "Il Piacere" (sintesi del docente)
- Lettura ed analisi da "Il piacere" del brano "Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (pagg 137-138-139) e "L'attesa dell'amante" (fotocopie fornite dal docente)
- Le laudi: lettura ed analisi de "La pioggia nel pineto" (pagg 143-147-148-149-150)
- Il Notturmo: lo stile del dannunzio più intimista (pag 155)

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 nelle arti visive: il concetto e il significato di avanguardia, Espressionismo, Cubismo, Futurismo, Dadaismo, Astrattismo e Surrealismo. (Presentazione in Power Point curata dal docente e fornita agli studenti)
- Il Futurismo: esaltazione della macchina, poetica futurista (pag 21), il Manifesto del Futurismo (fotocopia fornita dal docente), la letteratura futurista (pp23-24)
- Analisi e commento de “Zang, Tumb, Tumb” da “La battaglia di Adrianopoli” (pagg 176-177)
- Analisi e commento di “ E lasciatemi divertire” di A. Palazzeschi (pag 173-175). Cenni biografici su Palazzeschi (pag 173)

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: GIUSEPPE UNGARETTI E L'ERMETISMO

CONOSCENZE

- Giuseppe Ungaretti: vita e opere (pagg 360-361)
- Il pensiero e la poetica (pag 361 e lezioni a cura del docente)
- Le innovazioni stilistiche della prima fase (pag 362)
- L'Allegria: struttura dell'opera, significato del titolo, i temi, le innovazioni (pagg 369-370)
- Lettura ed analisi di: “Allegria di naufragi” (fotocopia) Veglia (pag 370), Il porto sepolto (pag 372), Sono una creatura (pag 374), San Martino del Carso (pag 380), Soldati (pag 383)
- L'Ermetismo: caratteristiche (lezione a cura del docente)
- Quasimodo: cenni biografici e raccolte principali (lezioni a cura del docente)
- Analisi e commento de “Alle fronde dei salici” e “Vento a Tindari” (fornita in fotocopia agli studenti)

COMPETENZE

- Individuare le relazioni tra le tendenze culturali e la situazione storica e sociale
- Contestualizzare storicamente l' autori proposti e le loro 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' autori anche in testi non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 6: LA NARRATIVA DELLA CRISI

CONOSCENZE

- Il romanzo della crisi: confronto con il romanzo dell'800 (sintesi del docente), il disagio esistenziale e il rapporto dell'individuo con la realtà (pag 13)
- Il romanzo della crisi: caratteri distintivi (pag 14)
- Il flusso di coscienza e l'Ulisse di J. Joyce, lettura de "L'insonnia di Molly" (pag 62)
- Franz Kafka: biografia ed elementi caratterizzanti delle opere (lezione a cura del docente), lettura domestica integrale de "La metamorfosi"
- Lettura di parte de "Lettera al padre" (fotocopia fornita dal docente)

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 7: ITALO SVEVO

CONOSCENZE

- La vita, la formazione culturale, i modelli letterari e filosofici sveviani (sintesi del docente)
- Le prime opere: Una vita e Senilità: innovazioni stilistiche (sintesi del docente)
- La coscienza di Zeno: Svevo e la psicoanalisi, struttura dell'opera, trama, l'originalità delle scelte stilistiche, il monologo interiore e il tempo misto (pagg 260-263)
- Lettura ed analisi di brani tratti da La coscienza di Zeno: Prefazione e Preambolo (da fotocopie) "L'ultima sigaretta" (pagg266-267.268-269), "Un rapporto conflittuale" (pagg 271-272-273-274275), "Una catastrofe inaudita (pagg 284-285)
- Analisi e commento del finale del romanzo (fotocopie fornite dal docente per il testo e lezione a cura del docente per l'analisi)

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 nelle 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 8: PIRANDELLO

CONOSCENZE

- La vita e le opere (pagg 186-187-188-189-190)
- Il pensiero e la poetica: relativismo, la visione del mondo, esclusione, sradicamento, frantumazione dell'io, dicotomia flusso/ forma, la maschera
- L'Umore (pagg 198-199)
- lettura e analisi da "Novelle per un anno" de "Il treno ha fischiato" (pagg 208-209-210-211-212) e "la Patente" (pag 202 e seguenti)
- "Il fu Mattia Pascal": una trama ottocentesca con elementi di novità (sintesi a cura del docente). Lettura del brano "Io e l'ombra mia" (pagg 227-29)
- "Uno, nessuno e centomila": trama, struttura, elementi di poetica (pag 231-32). Lettura e analisi delle pagine conclusive del romanzo dal capitolo "Non conclude" (fotocopia)
- Enrico IV (lezione a cura del docente): trama e temi. Visione e analisi del monologo sulla follia (il monologo è stato fornito anche in fotocopia)

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 9: PRIMO LEVI

CONOSCENZE

- La vita di Levi
- Le opere
- Lo stile (lezioni a cura del docente)

- Lettura del II Capitolo de “Se questo è un uomo”

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l’autore e le sue opere
- Comprendere e saper distinguere le caratteristiche stilistiche de “Se questo è un uomo”

ABILITÀ

- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

LETTURA INTEGRALE DI OPERE COME APPROFONDIMENTO DEL PROGRAMMA

- “La fattoria degli animali” di G. Orwell
- “La metamorfosi” di F. 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
- 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
- Analisi di testi poetici non approfonditi in classe (simili alla prima prova tipologia A dell’Esame di Stato)
- Analisi e produzione di testi argomentativi (tipologia B Esame di Stato)
- Tema di ordine generale (tipologia C Esame di Stato)
- Interrogazioni

Riolo Terme, 15-05-19

La docente
Francesca Spighi

PROGRAMMA DI STORIA

CLASSE VF

Anno Scolastico 2018-19

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
- L'Imperialismo
- L'età giolittiana

MODULO 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Le cause profonde della guerra: imperialismo, revangismo, Questione d'Oriente, la situazione nei Balcani
- Lo scoppio della guerra
- Interventisti e neutralisti in Italia
- Gli anni 1914-15
- L'Italia in guerra
- Gli anni 1916-17
- La fine della guerra e i trattati di pace

MODULO 3 : LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA NASCITA DELL'URSS

- La Russia tra la fine dell'800 e gli inizi del 1900: situazione economico-sociale e partiti d'opposizione
- La rivoluzione di febbraio
- La rivoluzione d'ottobre
- Lenin e il governo bolscevico
- La guerra civile
- La NEP
- Stalin al potere: l'abolizione della NEP, l'industrializzazione forzata, i piani quinquennali

MODULO 4: I REGIMI TOTALITARI IN ITALIA E IN GERMANIA

- Il dopoguerra in Italia e il Biennio Rosso
- Il fascismo: nascita, programma di Sansepolcro e presa di potere

- I primi anni del governo fascista
- La dittatura e le leggi fascistissime
- La politica economica ed estera
- La crisi del '29 e il New Deal
- La Repubblica di Weimar (slides realizzate dal docente e fornite agli alunni)
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- Le leggi eccezionali
- La discriminazione degli ebrei: dalla legge del 1933 alla notte dei cristalli
- La guerra civile spagnola

MODULO 5: LA SECONDA GERRA MONDIALE

- Le cause della guerra
- Lo scoppio della guerra
- L'anno 1939
- L'Italia entra in guerra
- Gli anni 1940-41-42
- L'anno della svolta: il 1943
- L'Italia dallo sbarco degli Alleati alla liberazione dai nazifascisti
- La guerra partigiana
- Le foibe
- La fine della guerra

MODULO 6: IL SECONDO DOPOGUERRA

- La nascita della Repubblica Italiana
- La Costituzione italiana
- La Guerra Fredda

COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento
- Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio temporale
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
- Leggere con minima autonomia critica i fatti storici noti

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
- Analisi e commento di fonti storiche
- Esercitazioni formative in classe

VERIFICHE

- Questionari a risposta aperta
- Interrogazioni
- Elaborazione di temi di argomento storico

MANUALE DI RIFERIMENTO: V. Calvani, Storia e progetto. Il Novecento e oggi

Riolo Terme, 15/05/2019

La docente

Prof.ssa Francesca Spighi



ISTITUTO ALBERGHIERO STATALE
" PELLEGRINO ARTUSI "



Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Tel: 054671113 Fax: 054671859

Web: www.rarh020004.scuolanet.it

(cod.RARH020004)

E-mail: segreteria.ipartusi@racine.ra.it

E-mail:

rarh020004@istruzione.it

Anno scolastico 2018/19

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

MATEMATICA

DOCENTE: Rossi Elena

CLASSE: 5° F

Testo: Leonardo-Sasso " Nuova Matematica a colori, edizione gialla"- Petrini editore.

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 codominio (in una funzione).
- Conoscere la classificazione delle funzioni.
- Conoscere le definizioni di funzione costante, funzione lineare, funzione quadratica, funzione esponenziale e logaritmica.
- Conoscere la definizione di grafico di una funzione
- Conoscere la definizione di funzione monotona in un insieme (strettamente crescente, strettamente decrescente, crescente in senso lato, decrescente in senso lato)
- Conoscere le definizioni di massimo/minimo assoluto, di punto di massimo/minimo assoluto
- Conoscere le definizioni di punto di massimo/minimo relativo, di massimo/minimo relativo

Competenze

- Saper utilizzare la simbologia e la terminologia della teoria delle funzioni
- Saper classificare una funzione analitica in base alla natura dell'espressione letterale $f(x)$
- Saper determinare il dominio di semplici funzioni razionali ed esponenziali, saper calcolare l'immagine di un elemento x .
- Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di semplici funzioni razionali.
- Saper riconoscere il grafico di una funzione
- Saper riconoscere, a partire dall'analisi di un grafico, il dominio e il codominio 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.
- Saper riconoscere le funzioni fondamentali (funzione costante, lineare, quadratica) e saperne tracciare il grafico per punti
- Saper tracciare il grafico per punti di semplici funzioni algebriche

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 asintoto per il grafico di una funzione.
- Conoscere le forme indeterminate.

Competenze

- Sapere riconoscere i vari limiti.
- Saper operare con i limiti.
- Sapere riconoscere la presenza di asintoti 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.

MODULO 3: DERIVATE

Conoscenze

- Conoscere il concetto di derivata.
- Conoscere le formule di derivazione.

Competenze

- Sapere calcolare una derivata.
- Sapere riconoscere il significato geometrico di derivata.

Abilità

- Acquisire consapevolezza e padronanza delle tecniche di calcolo delle derivate.

MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE

Conoscenze

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

Competenze

- Saper effettuare lo studio di una funzione.
- Sapere disegnare il grafico di una funzione dopo averne effettuato lo studio.

Abilità

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

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

Insegnante: Zauli Maria Carla

Anno scolastico 2018/2019

Classe 5F

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Dal testo THAT'S CATERING! di Cibelli D'Avino ed. Zanichelli sono state svolte le unità relative agli argomenti specifici di indirizzo, mentre alcuni temi sono stati tratti da altri testi o siti e forniti in fotocopia.

MODULO 1: WORKING IN CATERING (photocopy)

Writing a CV

Writing a cover letter

Talking about past work experiences and future plans

Conoscenze: - La struttura del curriculum
- La lettera o e-mail di presentazione
- La risposta ad un annuncio di lavoro

Competenze: - Saper stendere un curriculum vitae
- Saper relazionare su esperienze lavorative passate e progetti futuri
- Comprendere e rispondere ad un annuncio di lavoro

Abilità: - Produrre sintesi orali e scritte
- Esprimersi in modo sufficientemente corretto, dando anche giudizi personali

MODULO 2 : NUTRITION AND HEALTH (That's Catering)

Nutrition Unit 1 pag. 144 - 145

Nutrients pag 146 - 147 - 148

Healthy eating pag 150

Healthy eating pyramid pag 151, Mediterranean diet, photocopy

Conoscenze: - Macro e micro nutrienti
- Rapporto cibo - salute
- La piramide alimentare e le regole per uno stile di vita sano

Competenze: - Descrivere la piramide alimentare e discutere dei gruppi alimentari
- Conoscere e illustrare i principi nutritivi
- Riconoscere cibi sani e cibi nocivi alla salute

Abilità: - Produrre sintesi orali e scritte
- Esprimersi in modo sufficientemente corretto, dando anche opinioni personali

MODULO 3 : FOOD SAFETY (That's catering)
Bacteria and food poisoning pag 108
Food contamination pag 110 , personal hygiene pag 111
Salmonella, botulinum (photocopy)
HACCP principles pag 116 , 120, photocopy

Conoscenze: - Batteri patogeni e loro caratteristiche
- Contaminazione e agenti contaminanti
- Regole di igiene
- Haccp e steps fondamentali

Competenze: - Descrivere in modo semplice i microrganismi studiati
- Discutere delle metodologie di igiene e sicurezza in cucina

Abilità: - Produrre sintesi orali e scritte
- Esprimersi in modo appropriato, dando anche opinioni personali

MODULO 4 : - FOOD AND RELIGION (That's catering)
- The world at table (pag 187)
- Judaism, Islam, Hinduism (pag188)
- Islam: alcohol and taboos (photocopy)
- Kosher food (pag 191)

Conoscenze: - Cibo e religione
- Taboo e regole dietetiche nelle principali religioni

Competenze: - Illustrare in modo semplice le principali regole dietetiche nelle diverse religioni
- Confrontare le diverse abitudini e restrizioni

Abilità : - Produrre semplici sintesi
- Esprimersi con sufficiente chiarezza

MODULO 5: - DIETS AND DISEASES (That's Catering)
- Food allergies and intolerances (pag 158), photocopy
- The coeliac disease (pag 159)
- Eating disorders: anorexia and bulimia (photocopies)

Conoscenze: - Cibo e salute
- Allergie e intolleranze
- Disordini alimentari

Competenze: - Illustrare cause e conseguenze delle intolleranze alimentari
- Spiegare le modalità dei disturbi psicologici legati al cibo

Abilità: - Produrre semplici sintesi, cogliendone gli elementi essenziali

Riolo Terme, 08 /05/2019

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

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CLASSE VF

Anno Scolastico 2018-19

DOCENTE: BALZANI VALENTINA

TESTO ADOTTATO: "In movimento" Ed. Marietti scuola

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1. La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.

Conoscenze: conoscere gli effetti benefici del movimento; riconoscere le proprie potenzialità e le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo.

Abilità: elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse; ampliare le proprie capacità condizionali e coordinative lavorando consapevolmente sui punti di forza e di debolezza personali.

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

Uda 1 Potenziamento fisiologico

Contenuti:

- Vari tipi di corsa e di andature atletiche
- Corsa di resistenza e di velocità
- Esercizi di potenziamento a corpo libero e con piccoli attrezzi (palla medica)
- Esercizi di mobilità articolare
- Esercizi di allungamento muscolare
- Test di valutazione

Uda 2 Rielaborazione e consolidamento degli schemi motori di base

Contenuti:

- Esercizi di coordinazione inter-segmentaria, oculo-manuale e oculo-podalica a corpo libero e con piccoli attrezzi (palla, cerchi e funicella)
- Esercitazioni sulla capacità di reazione: partenze da posizioni diverse con segnali acustici, visivi e tattili
- Esercitazioni sulla capacità di ritmo (utilizzo della Speed Ladder e della funicella)
- Esercitazioni sulla capacità di equilibrio (gli equilibri reciproci)
- Giochi di abilità e destrezza a gruppi o a squadre propedeutici ai vari sport
- Test di valutazione

Modulo 2. Lo sport, le regole e il fair play.

Conoscenze: approfondimento delle conoscenze relative agli sport di squadra e individuali. Approfondimento delle conoscenze tecniche e tattiche.

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

Competenze: utilizzare i gesti tecnici e le strategie dei principali sport individuali e di squadra.

Uda 1 Partecipare ad un evento sportivo

Contenuti:

- Torneo d'istituto di pallavolo
- Corsa campestre

Uda 2 Sport di squadra

Esercizi individuali, a coppie e di gruppo sui fondamentali di gioco di:

- Pallavolo
- Sitting volley
- Pallacanestro
- Pallamano
- Dodgeball
- Calcio
- Ultimate Frisbee
- Palla Tamburello

Uda 3 Sport individuali

Contenuti:

- Atletica leggera: corsa campestre.

Modulo 3. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.

Conoscenze: conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra. Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso.

Abilità: assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra. 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.

Uda 1 I principi fondamentali alla base del movimento

- L'organizzazione del sistema muscolare: le funzioni, i tipi di muscoli, le proprietà del muscolo.
- Il muscolo scheletrico: l'organizzazione del muscolo scheletrico, com'è fatto un muscolo, i muscoli agonisti-antagonisti-sinergici, i tipi di fibre muscolari, la contrazione concentrica-isometrica-eccentrica.
- Il meccanismo di produzione energetica: l'ATP
- Le vie di produzione dell'ATP: il meccanismo anaerobico lattacido, il meccanismo anaerobico lattacido, il meccanismo aerobico.

Uda 2 Educazione alla sicurezza

- La sicurezza è un dovere di tutti: controllare il rischio, educarsi alla sicurezza, i consigli sempre validi e i numeri della sicurezza.
- Come si presta il primo soccorso: il codice comportamentale, urgenze-emergenze, come si effettua la chiamata al 118, la posizione di sicurezza.
- Conoscere e trattare i traumi più comuni nella pratica sportiva: le contusioni, le ferite, le emorragie, l'epistassi, il crampo muscolare, lo stiramento muscolare, lo strappo muscolare, le tendinopatie, la distorsione, la lussazione, la frattura ossea e la perdita di sensi. La tecnica RICE.

METODI

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.

Le attività sono state svolte in situazioni prevalentemente aerobiche secondo carichi crescenti e con adeguati intervalli di recupero.

AUSILI DIDATTICI

Le attività sono state effettuate per lo più in palestra e con i piccoli e grandi attrezzi a disposizione. Per la parte teorica si è fatto uso di fotocopie e Power Point. Per gli argomenti trattati è stato utilizzato il volume "In Movimento" (di Fiorini, Coretti e Bocchi - Ed.Marietti).

VERIFICA E VALUTAZIONE

1. Criteri

Le capacità motorie sono state valutate attraverso l'utilizzo di test specifici. È stato valutato il comportamento dei ragazzi verso la materia, verso i compagni e verso l'insegnante nel rispetto delle regole.

La valutazione della parte teorica è stata effettuata mediante compiti scritti con domande a risposta multipla, a risposta breve e completamenti.

Per la valutazione delle verifiche è stata utilizzata la gamma dei voti da 3 a 10.

Per valutare si è tenuto conto di:

- Situazione di partenza
- Capacità individuali
- Impegno dimostrato e partecipazione attiva
- L'autonomia e il rispetto delle regole
- Interesse per la materia e capacità organizzative
- Abilità tecniche specifiche raggiunte in rapporto alle capacità iniziali

- Conoscenza teorica degli argomenti trattati

2. Strumenti

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

- Test motori ed attività pratiche
- 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.

COMPETENZE CONSEGUITE

La classe ha generalmente dimostrato:

- Di saper compiere attività di resistenza-forza-velocità
- Di saper coordinare azioni efficaci in situazioni complesse
- 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
- Di praticare gli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie abitudini e propensioni
- Di conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche degli sport praticati
- Di avere acquisito conoscenze teoriche:
 - Sul sistema muscolare
 - Sull'energetica muscolare
 - Sul Primo Soccorso
 - Sul trattamento dei traumi più comuni nella pratica sportiva

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

Riolo Terme, 15 maggio 2019

La docente

Balzani Valentina

PROGRAMMA SVOLTO di RELIGIONE CATTOLICA

| | |
|------------------------|---|
| Anno scolastico | 2018 / 2019 |
| Dipartimento | IRC (Insegnamento di Religione Cattolica) |
| Disciplina | IRC |
| Docenti | Federica Mazzoli |
| Classi | V F - indirizzo SALA/VENDITA |
| Quadro orario: | 1 ora settimanale |

AMBITO DI RELIGIONE CATTOLICA

L'insegnamento della religione cattolica (Irc) risponde all'esigenza di riconoscere nei percorsi scolastici il valore della cultura religiosa e il contributo che i principi del cattolicesimo offrono alla formazione globale della persona e al patrimonio storico, culturale e civile del popolo italiano. Nel rispetto della legislazione concordataria, offerta a tutti coloro che intendano avvalersene. Contribuisce alla formazione globale della persona con particolare riferimento agli aspetti spirituali ed etici dell'esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita sociale, nel mondo universitario e professionale. L'Irc, con la propria identità disciplinare, assume le linee generali del profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali e si colloca nell'area di istruzione generale, arricchendo la preparazione di base e lo sviluppo degli assi culturali, interagendo con essi e riferendosi in particolare all'asse dei linguaggi per la specificità del linguaggio religioso nella lettura della realtà. In particolare lo studio della religione cattolica, in continuità con il primo ciclo di istruzione promuove la conoscenza della concezione cristiano-cattolico del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri, della vita. A questo scopo, l'Irc affronta la questione universale della relazione tra Dio e l'uomo, la comprende attraverso la persona e l'opera di Gesù Cristo e la confronta con la testimonianza della Chiesa nella storia. In tale orizzonte, offre contenuti e strumenti per una lettura critica del rapporto tra dignità umana, sviluppo sociale e mondo della produzione, nel confronto aperto tra cristianesimo e altre religioni, tra cristianesimo e altri sistemi di significato educando all'esercizio della libertà in una prospettiva di giustizia e di pace.

Modulo 1 – CITTADINI DEL MONDO

| Competenze | Conoscenze (sapere) | Abilità (saper fare) |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. •Cogliere la presenza dell'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche contemporanee. • Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose. | <ul style="list-style-type: none"> • Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. • Il rapporto della chiesa con il mondo contemporaneo, i nuovi scenari religiosi, la globalizzazione e la migrazione dei popoli, le nuove forme di comunicazione; la scienza e le tecnologie, i problemi politici, economici, ambientali, le linee di fondo della dottrina sociale della chiesa. •Cogliere l'importanza dei valori religiosi per la crescita | <ul style="list-style-type: none"> • Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole in modo costruttivo con quelle delle altre religioni e visioni di pensiero. • Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine, in un confronto aperto con gli altri. • Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico. |

| | individuale e sociale in un contesto di fraternità e di pluralismo. | |
|--|--|---|
| Modulo 2 – I DIRITTI DI TUTTI | | |
| Competenze | Conoscenze (sapere) | Abilità (saper fare) |
| <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. • Cogliere l'incidenza del messaggio cristiano, in un contesto multiculturale, aperto alla giustizia e alla solidarietà. • Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose. | <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere l'importanza dei valori religiosi per la crescita individuale e sociale in un contesto di fraternità e di pluralismo. • Riconoscere, nel contesto di pluralismo culturale complesso, il rapporto tra coscienza, libertà e verità, con riferimento alle nuove problematiche etiche e sociali. • Cogliere il senso e il valore del fatto religioso nella sua globalità | <ul style="list-style-type: none"> • Sapersi confrontare con le varie tematiche, tenendo presente i valori cristiani e motivando comunque le proprie scelte. • Individuare sul piano etico-religioso le potenzialità e i rischi che comportano determinate scelte individuali e sociali, in un contesto sempre più pluralistico e interreligioso. • Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole in modo costruttivo con quelle delle altre religioni e visioni di pensiero. |
| Modulo 3 – ETICA E VALORI | | |
| Competenze | Conoscenze (sapere) | Abilità (saper fare) |
| <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere l'incidenza del messaggio cristiano, in un contesto multiculturale, aperto alla giustizia e alla solidarietà. • Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. • Valutare l'importanza del dialogo tra tradizioni culturali e religiose differenti, nella prospettiva della condivisione e dell'arricchimento reciproco. | <ul style="list-style-type: none"> • Il valore etico della vita umana, fondato sulla progettualità, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, la natura e il valore delle relazioni umane e sociali secondo la visione cristiana. • La dignità della persona e i suoi diritti fondamentali. • Il ruolo e la natura della religione nella società, nel contesto delle istanze della contemporaneità e nella prospettiva di un dialogo (ecumenico, interreligioso e interculturale) costruttivo, fondato sui principi della libertà religiosa, della conoscenza e del rispetto. | <ul style="list-style-type: none"> • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della comunità e dell'ambiente. • Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico. • Valorizzare il ruolo della coscienza morale; saper apprezzare il bene come valore e principio ispiratore dell'agire; saper confrontare i principi dell'etica cristiana con la propria vita; riconoscere l'importanza di individuare i valori intorno a cui fare le proprie scelte. |

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per esporre e trattare i contenuti selezionati, sono stati utilizzati i seguenti criteri metodologici:

- lettura e interpretazione di passi scelti da: testo in adozione, documenti, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o testi originali, ecc.

- approccio “a spirale”, partendo, quando possibile, dal contesto reale, per passare via via alla costruzione di modelli astratti.
- inquadramento di tematiche e linee argomentative in articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando – quando possibile – collegamenti interdisciplinari.
- fornire una prospettiva corale 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 lezioni frontali a lezioni dialogate; attività laboratoriali, pratiche; lavori di gruppo; analisi e interpretazioni proposte e suggerite dagli allievi (metodo induttivo e deduttivo).
- richiamare l’argomento al termine della lezione per valutarne 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, sondaggi, interviste.

CRITERI DI VERIFICA E DI 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 – saranno fatte in itinere e sempre con esposizione orale.

Le verifiche formative serviranno 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.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

1. misurare competenze, conoscenze e abilità cognitive
2. verificare l’impegno ed osservare la partecipazione nonché l’attenzione

MODALITÀ DI RECUPERO

Le modalità di recupero saranno fatte in itinere e sempre con esposizione orale, tenendo conto delle difficoltà dei singoli studenti.

Riolo Terme, 9 maggio 2019

L’insegnante FEDERICA MAZZOLI

PROGRAMMA SVOLTO di LINGUA FRANCESE

| | |
|------------------------|-------------------------------------|
| Anno scolastico | 2018 / 2019 |
| Dipartimento | Lingue Straniere |
| Disciplina | Lingua e cultura francese |
| Docenti | Giorgi Anna |
| Classi | V F - indirizzo SALA/VENDITA |
| Quadro orario: | 3 ore settimanali |

Competenze di base del triennio

- Comprensione globale di testi e semplici messaggi, scritti e orali, relativi alla vita quotidiana e al settore della ristorazione;
- Interazione in semplici situazioni note, riguardanti l'ambito personale, familiare e professionale;
- Produzione di un testo comprensibile (logicamente coerente e pertinente alla richiesta, seppur non sempre corretto formalmente) su argomenti di interesse personale e relativi al settore professionalizzante.

Module #1 – Bonne alimentation et santé

| Conoscenze | Abilità | Competenze |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del lessico specifico relativo ad elementi nutritivi, piramide alimentare, dieta mediterranea, dieta vegana e vegetariana. • Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto al presente : revisione dei verbi avoir, être, I e II gruppo ; revisione di articoli partitivi e preposizioni articolate ; revisione di aggettivi dimostrativi e aggettivi possessivi. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Capacità di illustrare somiglianze o differenze. • Capacità di elaborare semplici testi scritti descrittivi sugli argomenti trattati. | <ul style="list-style-type: none"> • Saper fornire una definizione degli elementi nutritivi e delle loro caratteristiche. • Saper descrivere la piramide alimentare e collocare nella giusta posizione gli alimenti. • Saper descrivere la dieta mediterranea, dalla sua nascita allo stato attuale. • Saper descrivere e confrontare dieta vegana e dieta vegetariana. |

Module #2 – L'hygiène dans la restauration

| Conoscenze | Abilità | Competenze |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del lessico specifico e delle funzioni comunicative relativi all'igiene del personale che lavora nella ristorazione, l'organizzazione e pulizia dei locali e degli utensili di lavoro, | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • Saper fornire una definizione delle malattie alimentari e conoscere la differenza tra infezione, intossicazione e tossinfezione alimentare • Saper descrivere le regole di igiene del personale della |

| | | |
|---|--|---|
| <p>le regole per la manipolazione dei cibi, la contaminazione degli alimenti, le malattie alimentari (salmonellosi, clostridium botulinum, stafilococco aureo)</p> | <p>mancata comprensione dell'interlocutore.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di illustrare somiglianze o differenze. • Capacità di elaborare semplici testi scritti descrittivi sugli argomenti trattati. | <p>ristorazione, di pulizia dei locali e degli utensili, di manipolazione dei cibi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper parlare della contaminazione degli alimenti e dei tre fattori di contaminazione: biologici, fisici e chimici. |
|---|--|---|

Module #3 – Les maladies causées par une mauvaise alimentation

| Conoscenze | Abilità | Competenze |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del lessico specifico relativo a diabete, obesità, ipercolesterolemia e celiachia. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Capacità di illustrare somiglianze o differenze. • Capacità di elaborare semplici testi scritti descrittivi sugli argomenti trattati. | <ul style="list-style-type: none"> • Saper fornire una definizione delle malattie legate all'alimentazione. • Saper descrivere le caratteristiche delle differenti malattie causate da una cattiva alimentazione: cause, conseguenze, rimedi. • Saper parlare della celiachia e fornire informazioni su come si manifesta e quali sono i sintomi e il trattamento da seguire. • Sapere i nomi dei cereali e dei derivati che contengono glutine e di quelli che non lo contengono |

Module #4 – Entrons dans le monde du travail

| Conoscenze | Abilità | Competenze |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del lessico specifico relativo al mondo del lavoro. • Conoscenza della forma del Curriculum Vitae e della mail/lettera di accompagnamento. • Conoscenza delle strutture linguistiche per parlare delle proprie esperienze lavorative. • Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto al passato, futuro e condizionale: passato prossimo, imperfetto, futur proche e condizionale presente. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Capacità di illustrare somiglianze o differenze. • Capacità di elaborare semplici testi scritti di presentazione di se stessi e delle proprie esperienze lavorative. | <ul style="list-style-type: none"> • Saper descrivere il mondo del lavoro in Francia. • Saper redigere il proprio CV e la mail/lettera di accompagnamento. • Saper descrivere le proprie esperienze passate ed i desideri futuri. • Saper affrontare un colloquio di lavoro. |

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie didattiche utilizzate dall'insegnante sono state diversificate: lezione frontale e dialogata, metodo induttivo e deduttivo, attività individuali, a coppie, attività di recupero in itinere, PPT, materiale video. Gli interventi sono stati, il più possibile, individualizzati in base alle necessità dei singoli studenti.

STRUMENTI

Libro di testo, fotocopia, dispensa creata dalle docenti, lettore cd, LIM, PPT, dvd.

Libro di testo:

VOUS AVEZ CHOISI ? Méthode de français pour maitres et barmans

Autori : Bencini-Cangioli-Naldini-Paris Editore : Loescher

CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

Verifiche formative e sommative, sono state di due scritte e due orali a quadrimestre.

MODALITA' DI RECUPERO

Il recupero degli argomenti trattati è stato svolto in itinere, tenendo conto delle difficoltà dei singoli studenti.

Riolo Terme, 9 maggio 2019

L'insegnante ANNA GIORGI



**ISTITUTO ALBERGHIERO STATALE
“ PELLEGRINO ARTUSI ”**



Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia
Tel: 054671113 Fax: 054671859 Web: www.rarh020004.scuolanet.it

(cod.RARH020004)

E-mail: segreteria.ipartusi@racine.ra.it

E-mail: rarh020004@istruzione.it

PROGRAMMA DEFINITIVO di

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Anno scolastico 2018/19

DOCENTE: Baruzzi Imelde

CLASSE: 5^F

Testo: Rascioni-Ferriello “Gestire le imprese ricettive” - Tramontana

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

Conoscenze

UD 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Le caratteristiche del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale

UD 2: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Gli organismi internazionali
- Gli organi dell'Unione Europea

UD 3: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Cenni sulle dinamiche del turismo in Italia

UD 4: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

- Gli organismi interni

- Competenze:
- *conoscere le caratteristiche del turismo*
 - *conoscere i fattori che influenzano il turismo internazionale*
 - *conoscere gli organismi internazionali e dell'UE*
 - *conoscere le fonti normative internazionali e comunitarie*
 - *conoscere gli strumenti di analisi del mercato turistico interno*

- ABILITÀ:
- *distinguere i vari organismi internazionali e dell'UE*
 - *saper calcolare gli indicatori per analizzare il mercato turistico*

MODULO B: IL MARKETING

Conoscenze

UD 1: IL MARKETING: ASPETTI GENERALI

- Il concetto di marketing

- Il marketing strategico e il marketing operativo
- Il marketing turistico

UD 2: IL MARKETING STRATEGICO

- Il marketing strategico
- L'analisi interna
- L'analisi della concorrenza
- L'analisi della domanda
- La segmentazione del mercato
- Il target
- Il posizionamento

UD 3: IL MARKETING OPERATIVO

- Il prodotto
- Il ciclo di vita del prodotto
- Il prezzo
- La distribuzione
- La comunicazione
- Il personale

UD 4: IL WEB MARKETING

- Il web marketing
- Gli strumenti del web marketing

UD 5: IL MARKETING PLAN

- Il marketing plan
- Il marketing plan di una piccola impresa
- Il marketing plan di una medio - grande impresa

- Competenze:
- *conoscere gli aspetti essenziali del marketing*
 - *conoscere la differenza fra il marketing strategico ed operativo*
 - *conoscere gli aspetti dell'analisi interna, della concorrenza e della domanda*
 - *conoscere la segmentazione di mercato*
 - *conoscere gli strumenti del marketing mix*
 - *conoscere la struttura e le fasi per la compilazione del marketing plan*

- Abilità:
- *saper effettuare la segmentazione del mercato*
 - *individuare il target di un'impresa*
 - *individuare gli elementi del marketing mix idonei per un'impresa turistica*
 - *saper comporre un marketing plan di un'impresa turistica*

MODULO C: PREVISIONI, PROGRAMMAZIONE, PIANIFICAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Conoscenze

UD 1: LE PREVISIONI, LA PROGRAMMAZIONE E LA PIANIFICAZIONE

- Le previsioni
- Il concetto di attendibilità
- Il rapporto tra programmazione aziendale e pianificazione
- La vision e la mission dell'impresa
- Il vantaggio competitivo
- L'analisi ambientale e l'analisi aziendale

- La definizione di obiettivi parziali e strategici e la redazione dei piani
 - Le funzioni del controllo di gestione
- UD 2: IL BUDGET
- Il budget
 - La differenza fra il bilancio d'esercizio e il budget
 - La struttura del budget
 - Il budget degli investimenti, economico, finanziario.
 - Il controllo budgetario

- UD 3: IL BUSINESS PLAN
- Il business plan
 - Il contenuto del business plan

- Competenze:
- *conoscere l'importanza di una gestione aziendale programmata*
 - *conoscere le fasi del processo di pianificazione strategica*
 - *conoscere il concetto di budget*
 - *conoscere l'importanza del budget per il controllo aziendale*

- Abilità
- *saper analizzare l'ambiente esterno*
 - *saper analizzare l'ambiente interno*
 - *saper redigere un semplice budget delle vendite di un'azienda ristorativa*

MODULO D : LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO

Conoscenze

- UD 1: LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA
- Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per costituire un'impresa
 - Le forme giuridiche che possono assumere le imprese turistiche

- UD 3: LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE
- La normativa alimentare
 - La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti
 - I meccanismi di controllo della filiera agro - alimentare
 - Le norme igieniche dei locali di lavoro e del personale
 - Norme ISO 9000

- UD 4: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE
- I contratti della ristorazione: contratto ristorativo, contratto di catering e contratto di banqueting.

- Competenze:
- *conoscere gli adempimenti giuridici per la costituzione delle imprese tur.*
 - *conoscere le forme giuridiche delle imprese turistiche*
 - *conoscere la normativa alimentare*
 - *conoscere i principali contratti delle imprese ristorative*

- Abilità:
- *saper prevenire il rischio nella somministrazione degli alimenti*
 - *saper individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione, conservazione, tracciabilità dei prodotti alimentari.*

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI

Conoscenze:

UD 1: LE ABITUDINI ALIMENTARI

- i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- attuali tendenze in campo alimentare

UD 2: I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE

- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari (DOP, IGP, STG, BIO)
- I marchi di qualità dei vini italiani (DOC, DOCG, IGT)

- Competenze:
- *Conoscere il concetto di marchio*
 - *Conoscere i marchi di qualità alimentare*
 - *Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.*
 - *Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali*

- Abilità:
- *Saper individuare gli elementi distintivi di ciascun marchio alimentare*
 - *Saper analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari*

METODI: Lezioni frontali, lezioni dialogate, esercitazioni formative in classe, esercizi rielaborativi a casa, visita guidata alla fabbrica “Perugina” e al Museo del cioccolato nell’ambito del modulo sul Marketing.

VERIFICHE E VALUTAZIONE: al termine di ogni modulo sono state proposte verifiche con domande aperte, domande a risposta multipla, esercizi di riempimento, test vero/falso, temi ed interrogazioni.

EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA:

Incontro con il Prof. A. Messina per una lezione sulla Costituzione italiana il giorno 11/4 dalle ore 9 alle ore 11.

Visione del monologo di Roberto Benigni “La più bella del mondo” sulla Costituzione andato in onda su Rai 1.

Riolo Terme, 15 maggio 2019

La docente
Prof.ssa Baruzzi Imelde

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

| | |
|--------------------|--|
| Anno scolastico | 2018-19 |
| Docente | Brusi Leopoldo |
| Disciplina | Scienza e cultura degli alimenti |
| Articolazione | Enogastronomia |
| Testo in dotazione | Scienza e cultura dell'alimentazione - Luca La Fauci |
| Classe | V |
| Sezione | F |
| Quadro orario: | 3 ore settimanali |

| MODULO 1 – IGIENE | | |
|---|---|---|
| Conoscenze | Abilità | Competenze |
| <p>Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti:</p> <p>Contaminazione biologica degli alimenti Microorganismi 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>Contaminazione chimica degli alimenti Metalli pesanti: mercurio, piombo, cadmio Fitofarmaci Contaminanti derivati da processi di cottura: acrilammide, IPA, furano Contaminanti chimici naturali: micotossine, tossine da prodotti ittici</p> <hr/> <p>Prevenzione igienico sanitaria 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> <hr/> <p><i>Delineare le principali azioni di autocontrollo nel sistema HACCP</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> |

| MODULO 2 – DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA | | |
|---|--|---|
| Conoscenze | Abilità | Competenze |
| <p><i>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche</i></p> <p>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</p> | <p><i>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</i></p> | <p><i>Utilizzare formule e tabelle per la determinazione del fabbisogno calorico dell'individuo</i></p> <p><i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela nelle varie condizioni fisiologiche</i></p> |
| <p><i>Dieta nelle principali patologie</i></p> <p>Reazioni avverse agli alimenti e disturbi alimentari Allergie e intolleranze alimentari La celiachia</p> <p>Le malattie del benessere L'obesità Le malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi e ipertensione Il diabete La sindrome metabolica</p> | <p><i>Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela</i></p> <p><i>Individuare le possibili relazioni tra squilibri alimentari e patologie</i></p> | <p><i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche</i></p> |
| MODULO 3 – CULTURA ALIMENTARE | | |
| <p><i>Innovazioni di filiera</i> Nuove tendenze di filiera e sviluppo sostenibile Nuovi prodotti alimentari</p> | <p><i>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare</i></p> <p><i>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</i></p> | <p><i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p> |
| <p>Qualità degli alimenti Qualità totale degli alimenti. Marchi di qualità</p> | <p><i>Riconoscere gli aspetti qualitativi dei prodotti enogastronomici e i relativi marchi di qualità</i></p> | <p><i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specificità territoriali</i></p> |

METODOLOGIA DIDATTICA

- 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

Il docente

Leopoldo Brusi

TESTO ADOTTATO Laboratorio Enogastronomia ed. Calderini di Paolo Gentili

MODULO 1:

Settembre- ottobre :alimenti e qualità alimentare, gli alimenti in cucina, le certificazioni di qualità

Degustazione del cioccolato nei 5 sensi

CONOSCENZE

- Approfondire le abilità, conoscenze e competenze professionali
- Apprendimento di tecniche organizzative e gestionali della ristorazione suddivise in attività modulare

COMPETENZE

- Gli alimenti in cucina le certificazioni di qualità
- Le cucine regionali, nazionale, europea, extraeuropea e le cucine etniche
- Scegliere e selezionare le attrezzature secondo le reali necessità aziendali e le normative di sicurezza

ABILITÀ

- Orientare e motivare il personale del reparto produttivo e di vendita.
- Essere scrupolosi nell'applicazione delle normative igienico-sanitario e sulla sicurezza in ambiente di lavoro dell'unità ristorativa.

MODULO 2: Ottobre : La costruzione del menu, le portate, la presentazione del menu, aspetti nutrizionali del menu, stili alimentari alternativi

CONOSCENZE

- Interpretare il mercato dei prodotti alimentari e cogliere gli spunti per il loro utilizzo.
- Scegliere e selezionare i prodotti alimentari tradizionali e adattarli alle realtà ristorative.

COMPETENZE

- Organizzazione del personale e la cucina per regole ed eccezioni, la mise en place
- Gli alimenti in cucina le certificazioni di qualità

ABILITÀ

- Orientare e motivare il personale del reparto produttivo e di vendita.
- Essere scrupolosi nell'applicazione delle normative igienico-sanitario e sulla sicurezza in ambiente di lavoro dell'unità ristorativa.

MODULO 3:

Novembre : La cucina regionale italiana, le diverse cucine europee, le cucine dei diversi continenti e le cucine etniche

Dicembre- gennaio: La sicurezza nei luoghi di lavoro, I rischi lavorativi nella ristorazione

La cucina sostenibile del futuro (visita alla Melinda di Trento)

CONOSCENZE

- Potenziamento dell'assimilazione, il consolidamento e l'espansione dei linguaggi del settore professionale.
- Approfondire le abilità, conoscenze e competenze professionali

COMPETENZE

- La programmazione del lavoro, Igiene e salubrità nelle lavorazioni e le regole di buona prassi igienica alimenti e qualità alimentare

ABILITÀ

- Conoscere I rischi nelle lavorazioni, la sanificazione degli ambienti e le attrezzature e il piano di autocontrollo igienico (HACCP)
- Scegliere e selezionare le attrezzature secondo le reali necessità aziendali e le normative di sicurezza

MODULO 4:

Febbraio-marzo: La programmazione del lavoro : l'organizzazione del personale, l'organizzazione per regole ed eccezioni, la mise en place

CONOSCENZE

- Organizzazione e gestione della produzione e della distribuzione
- La programmazione del lavoro, Igiene e salubrità nelle lavorazioni e le regole di buona prassi igienica alimenti e qualità alimentare

COMPETENZE

- Interpretare il mercato dei prodotti alimentari e cogliere gli spunti per il loro utilizzo.

ABILITÀ

- Potenziamento dell'assimilazione, il consolidamento e l'espansione dei linguaggi del settore professionale

MODULO 5:

Aprile-maggio: Igiene e salubrità nelle lavorazioni, I rischi nelle lavorazioni, La sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, piano di autocontrollo igienico (fotocopie)

CONOSCENZE

- Organizzazione e gestione della produzione e della distribuzione
- La programmazione del lavoro, Igiene e salubrità nelle lavorazioni e le regole di buona prassi igienica alimenti e qualità alimentare

COMPETENZE

- Scegliere e selezionare le attrezzature secondo le reali necessità aziendali e le normative di sicurezza
- Interpretare il mercato dei prodotti alimentari e cogliere gli spunti per il loro utilizzo.
- Scegliere e selezionare i prodotti alimentari tradizionali e adattarli alle realtà ristorative

ABILITÀ

- Essere scrupolosi nell'applicazione delle normative igienico-sanitario e sulla sicurezza in ambiente di lavoro dell'unità ristorativa.
- Flessibili al mercato del lavoro e nei rapporti interpersonali quali la capacità di adattamento e collaborazione con gli altri.

MODULO 6:

Maggio-giugno: ripasso sulla programmazione svolta

CONOSCENZE

- Organizzazione e gestione della produzione e della distribuzione

- La programmazione del lavoro, Igiene e salubrità nelle lavorazioni e le regole di buona prassi igienica alimenti e qualità alimentare

COMPETENZE

- Scegliere e selezionare le attrezzature secondo le reali necessità aziendali e le normative di sicurezza
- Interpretare il mercato dei prodotti alimentari e cogliere gli spunti per il loro utilizzo.
- Scegliere e selezionare i prodotti alimentari tradizionali e adattarli alle realtà ristorative
- Organizzazione del personale e la cucina per regole ed eccezioni, la mise en place.
- Conoscere I rischi nelle lavorazioni, la sanificazione degli ambienti e le attrezzature e il piano di autocontrollo igienico (HACCP)

ABILITÀ

- Comprendere in modo adeguato la scelta dei prodotti alimentari secondo la tipologia di cucina proposta
- Motivare semplici giudizi personali

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa
- Dispense fornite dal docente
- 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
- Trattazione sintetica di argomenti (simili alla terza prova d'esame)
- Interrogazioni

- Confronto con la programmazione iniziale

Non si rilevano eccessive discrepanze con la programmazione iniziale, solo alcuni argomenti sono stati trattati in modo meno approfondito e l'attività si è svolta come previsto dalla programmazione iniziale in previsione dell'esame di Stato.

Osservazioni sulla metodologia, strumenti

Nessuna osservazione

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Di carattere formativo/professionale

Potenziamento delle competenze espositive ed acquisizione di una competenza comunicativo-relazionale, a livello superiore, che ha permesso di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto.

Potenziamento delle competenze, della capacità di osservazione, di analisi, di sintesi, e stabilire collegamenti,

Sviluppo delle capacità di rielaborazione autonoma dei contenuti proposti.

Potenziamento dell'assimilazione, il consolidamento e l'espansione dei linguaggi del settore professionale.

Sostenere l'applicazione di un corretto metodo di studio.

Di carattere disciplinare

Approfondire le abilità, conoscenze e competenze professionali

Apprendimento di tecniche organizzative e gestionali della ristorazione suddivise in attività modulare

Riolo Terme, 15 maggio 2018

L'insegnante
Alex Fabbri

TESTO ADOTTATO :Tecniche avanzate per Sala e Vendita, Bar e Sommellerie,
Edizione Sandit, volume unico.

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

- Organizzazione del per personale del settore sala
- Programmazione e organizzazione del lavoro di sala
- Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa
- Beverage cost
- Caratteristiche delle aziende enogastronomiche
- Tecniche di catering e banqueting.
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia
- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto.

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza
- Ottimizzare la qualità del servizio con il linguaggio professionale.

ABILITÀ

- Organizza il lavoro in base ai momenti della giornata
- Calcola il drink-cost
- Conosce le aziende enogastronomiche
- Differenzia catering e banqueting

- Conosce i compiti e le caratteristiche del Banqueting-Manager.
- Vende e organizza l'evento.
- Propone abbinamenti di ingredienti con spiegazioni legate al gusto.
- Valorizza i prodotti tipici.

MODULO 2: BAR: GESTIONE E TECNICHE EVOLUTIVE

CONOSCENZE

- Organizzazione del lavoro del bar
- Tecniche di gestione del bar
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente
- Tecniche di miscelazione e conoscenza dei prodotti utilizzati
- Offerta dei prodotti food al bar
- Classificazione delle birre
- Produzione e servizio della birra
- **COMPETENZE**
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi
- Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico
- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio

ABILITÀ

- Utilizza tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.
- Prepara cocktail in base ai diversi momenti della giornata: Americano, Bacardi, Daiquiri, Martini, Negroni, , Grasshopper, , Mojito, Irish Coffee, Alexander, Margarita, Cosmopolitan,, Gin Fizz, Porto Flipp, Sparkling, Black e White Russian, Caipirina, Tequila Sunrise.
- Rispetta le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente
- Classifica le birre in base al loro utilizzo e alla produzione
- Propone la bevanda in base agli stili di produzione.
- Conosce i prodotti di maggior uso al bar, e nuove tecniche di preparazione cocktail.

MODULO 3: ENOLOGIA

CONOSCENZE

- Il vino
- La conservazione del vino
- La carta dei vini
- I costi del vino e il rincaro sulle bevande
- Organizzazione e programmazione della produzione e del vino
- Abbinamento cibo-vino
- Enografia nazionale

COMPETENZE

- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
- ABILITÀ
- Stilare la carta di vini e bevande per situazioni diverse.
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti della cantina.
- Valorizzazione del vino.
- Proporre corretti abbinamenti cibo- vino.
- Servire il prodotto nel modo migliore in base alle diverse situazioni.
- Analisi di base per una buona degustazione in base al prodotto.
- Conosce i principali vini D.O.C.G dell'Italia, in modo particolare i vini dell'Emilia Romagna.
- Cenni vini Europei ed Extraeuropei

METODI

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del manuale
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa
- Dispense fornite dal docente
- Esercitazioni Pratiche

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, strutturate.
- Trattazione sintetica di argomenti (simili alla terza prova d'esame)
- Verifiche (simili alla prova d'esame)
- Interrogazioni
- Ricerca Enogastronomica di una Regione italiana
- Alternanza scuola lavoro
- Manifestazioni durante l'anno scolastico

Riolo Terme, 15 maggio 2019

L'insegnante
Ortolani Lorella

