



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5^a SEZ C

INDIRIZZO: ENO

ANNO SCOLASTICO: 2017/2018

AFFISSO ALL'ALBO IN DATA

15 MAGGIO 2018

NUOVO ESAME DI STATO



ANNO SCOLASTICO 2017/2018

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5^a sez. C

Indirizzo: ENO

Docente	Materia/e insegnata/e	N° ore insegnam	Firma del docente
Ribera Roberto	Italiano e Storia	6	
Massaia Elisabetta	Lingua inglese	3	
Giordano Concetta	Matematica	3	
Rotolo Giorgio	Scienze motorie/sportive	2	
Ticozzi Maria Cristina	Religione cattolica	1	
Cacciato Antonella	Seconda lingua straniera (Spagnolo)	3	
Labrini Rosalba	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	
Spadaro Maria Arcangela	Diritto e TASR	5	
Mondella Pasqualino	Laboratorio dei servizi enogastronomici cucina	4	
Ciavarella Chiara	Laboratorio dei servizi enogastronomici di sala/vendita	2	
Bretto Silvia	Attività alternative RC	1	
Kerschbaumer Margit	Sostegno	9	
Carluccio Evelina Vincenza	Sostegno	18	

Docente coordinatore della classe
Prof. Roberto Ribera

Il dirigente scolastico
Prof.ssa Loreta Guacci

**CLASSE 5° SEZ C
INDIRIZZO Eno****ELENCO NOMINATIVO CANDIDATI INTERNI**

NOME E COGNOME	DATA DI NASCITA	COMUNE DI NASCITA
AMEL FATIMA	08/07/1999	NOVARA (NO)
APRUZZESE FEDERICO	28/12/1997	NOVARA (NO)
CAPANO GIUSEPPE	12/08/1998	MAGENTA (MI)
COMUNALE MARTINA	21/07/1999	NOVARA (NO)
CRISCI ELENA	14/02/1999	NOVARA (NO)
CURRAO DANIELE	08/05/1997	LEGNANO (MI)
D'AMICO ERIKA	20/08/1997	NOVARA (NO)
D'ANGELO SIMONE	06/11/1999	MAGENTA (MI)
DI LEO MARTINA	12/07/1999	NOVARA (NO)
FAMÀ NICHOLAS LEONARDO	03/12/1998	CHIERI (TO)
FARAONE ROBERTO	27/08/1999	VIGEVANO (PV)
GHINATO JACOPO	03/11/1999	MAGENTA (MI)
LO VECCHIO SAMUELE	14/06/1999	MAGENTA (MI)
MARINETTI LUCIA	31/03/1999	MACERATA (MC)
OLDANI DAVIDE	20/05/1999	MAGENTA (MI)
POLETTI ELEONORA	06/10/1999	NOVARA (NO)

Maschi n° 9
Femmine n° 7
Tot. N° 16

**CONTINUITA' DEI DOCENTI NELLA CLASSE**

Disciplina	classe 3°	classe 4°	classe 5°
ITALIANO E STORIA	UGLIETTI CRISTINA	RIBERA ROBERTO	RIBERA ROBERTO
LINGUA INGLESE	MASSAIA ELISABETTA	MASSAIA ELISABETTA	MASSAIA ELISABETTA
MATEMATICA	BOZZOLA SILVANO	GIORDANO CONCETTA	GIORDANO CONCETTA
SCIENZE MOTORIE/SPORTIVE	ROTOLO GIORGIO	ROTOLO GIORGIO	ROTOLO GIORGIO
RELIGIONE CATTOLICA	VALLANZASCA ROBERTO	TICOZZI MARIA CRISTINA	TICOZZI MARIA CRISTINA
SECONDA LINGUA STRANIERA (SPAGNOLO)	FELIZIANI SILVIA	CACCIATO ANTONELLA	CACCIATO ANTONELLA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LABRINI ROSALBA	LABRINI ROSALBA	LABRINI ROSALBA
DIRITTO E TASR	PAGLIALUNGA LUCIO	ISAJA MAURIZIO	SPADARO MARIA ARCANGELA
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	LUCIANO MAURIZIO	MONDELLA PASQUALINO	MONDELLA PASQUALINO
COMPRESENZA	LUCIANO MAURIZIO	MINOSI PAOLO	
Laboratorio dei servizi enogastronomici di sala/vendita		SASSO SILVIA	CIAVARELLA CHIARA
ATTIVITÀ ALTERNATIVE RELIGIONE CATTOLICA		BERTINOTTI GIANCARLA	BRETTO SILVIA



I.P.S. "G. RAVIZZA"

RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 5 di 33

SOSTEGNO

ROTUNDO IVAN
GIRASELLA GIUSI

CARLUCCIO EVELINA
VINCENZA

CARLUCCIO EVELINA
VINCENZA
KERSCHBAUMER
MARGIT

OBIETTIVI GENERALI dell'indirizzo di studi

PROFILO PROFESSIONALE: Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Al termine del percorso quinquennale possiede specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' in grado di:

-utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
-organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

-applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

-utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

-comunicare in almeno due lingue straniere;

-reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

-attivare sinergie tra servizi di ospitalità - accoglienza e servizi enogastronomici;

-curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione ENOGASTRONOMIA, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione Enogastronomia, conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a



specifiche necessità dietologiche.

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

- Puntualità e frequenza regolare.
- Rispetto delle scadenze.
- Gestione corretta dei rapporti con i compagni e con gli insegnanti.
- Partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo.
- Sviluppo di una buona capacità di comunicare con metodi e strumenti diversi.
- Capacità di lavorare in gruppo e da soli in modo autonomo, organizzato e coordinato.
- Acquisizione di dati di flessibilità ed adattabilità.
- Abilità ed autonomia operativa per un adeguato inserimento nel mondo del lavoro.
- Capacità di riflessione sulla realtà socio-produttiva esterna al mondo scolastico.

OBIETTIVI COGNITIVI

- Potenziamento delle capacità critiche e valutative.
- Conseguimento di un'adeguata cultura di base settoriale.
- Conseguimento di una professionalità più elevata rispetto a quella acquisita con il diploma di qualifica.
- Padronanza dei contenuti, delle tecniche operative e dei mezzi espressivi e di comunicazione di base riguardanti l'area culturale e professionalizzante.
- Conseguimento delle capacità di raccordo tra i vari ambiti disciplinari.
- Sviluppo della consapevolezza che la crescita delle conoscenze, delle competenze cognitive e delle abilità operative nei vari ambiti disciplinari è in funzione delle procedure e delle operazioni di studio e di apprendimento che lo studente mette in atto.

Più in particolare, con riferimento alle programmazioni disciplinari dei docenti della classe, il Consiglio di classe ha operato al fine di:

- potenziare le capacità critiche e valutative;
- far acquisire una certa autonomia operativa e padronanza dei mezzi espressivi.

OBIETTIVI SPECIFICI (conoscenze – competenze – capacità)

Spagnolo

Competenze: -padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali - individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
-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.



Inglese	<p>Secondo quanto concordato e formalizzato nelle riunioni del Dipartimento di lingue straniere nelle riunioni per discipline e per assi. Standard minimi in termini di conoscenze e di abilità. Si fa riferimento agli obiettivi minimi individuati dal Dipartimento di Lingue Straniere. Obiettivi trasversali e ruolo specifico della disciplina nel loro raggiungimento</p> <p>Obiettivi comportamentali: Puntualità e frequenza delle lezioni; rispetto per le scadenze; capacità di utilizzazione efficace degli strumenti a disposizione; capacità di interazione propositiva e costruttiva con l'insegnante; gestione collaborativa dei rapporti con i compagni di classe; consolidamento dell'acquisizione di studio efficace e flessibile; saper lavorare autonomamente, in modo ben organizzato e coordinato; avviare un processo di analisi e di riflessione sulla realtà del mondo del lavoro e in generale esterna alla scuola.</p> <p>Obiettivi cognitivi: Affinare capacità logiche, sintetiche e critiche; acquisire le basi della conoscenza nel settore ristorativo nei suoi diversi aspetti (linguistico, geografico e tecnico), padronanza dei contenuti e quindi della terminologia specifica relativa agli argomenti trattati nel corso dell'anno; fluidità e proprietà espositiva; capacità di comprendere nelle linee essenziali una conversazione su argomenti legati alla pratica e alla teoria nella ristorazione; comprendere testi scritti, autentici e non, di carattere tecnico ristorativo. A seguito di ogni modulo vengono riportati i saperi minimi relativi ai contenuti.</p>
Italiano	<p>Conoscenza e comprensione dei contenuti proposti. Capacità di produzione di testi scritti e chiarezza nell'esposizione orale; capacità di analisi, sintesi, collegamento, valutazione e formulazione di giudizi personali sui testi presi in esame. In particolare per le abilità relative alla comunicazione scritta gli obiettivi riguardano correttezza formale, proprietà lessicale, pertinenza agli argomenti proposti, articolazione, coesione, coerenza nell'esposizione, capacità di approfondimento, capacità di reperire e utilizzare materiali. Saranno altresì perseguiti obiettivi riguardanti la socializzazione, il metodo di lavoro, l'interesse verso la cultura e le problematiche sociali.</p>
Matematica	<p>Conoscenze Conoscere la definizione di funzione e riconoscerne le caratteristiche. Conoscere il significato di limite di una funzione. Conoscere l'algebra dello 0 e dell'infinito e le tecniche per la risoluzione delle forme di indecisione. Conoscere il significato di asintoto di una funzione. Conoscere la definizione ed il significato geometrico di derivata di una funzione in un punto. Conoscere la definizione di massimo e minimo relativo ed assoluto di una funzione. Conoscere il significato di funzione crescente e decrescente.</p> <p>Abilità Saper calcolare i limiti di una funzione e le forme di indecisione. Saper rappresentare i limiti di una funzione. Saper individuare e calcolare l'asintoto di una funzione. Saper determinare le derivate di una funzione e saperne trarre le informazioni relative al grafico.</p> <p>Competenze Saper costruire il grafico di una funzione interpretando graficamente i risultati algebrici. Saper interpretare il grafico di una funzione. Saper giustificare con il grafico i risultati algebrici ottenuti.</p>



Religione Cattolica	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">- Conoscere i modelli di uomo presenti nella cultura contemporanea, cristiana in particolare;- Conoscenza approfondita della risposta che il cristianesimo offre al problema della verità per un confronto critico e costruttivo con le altre visioni.- Definire i modi ed il valore della partecipazione del cittadino alla vita politica;- Conoscere i criteri etici e le attività per un'economia equa;- Conoscere le linee essenziali del discorso etico cattolico relativo alla libertà umana;- Definire i modi ed il valore della partecipazione del cittadino alla vita politica;- Riconoscere gli aspetti positivi e negativi della globalizzazione;- Definire sacralità e valore della vita;- Conoscere il contributo della riflessione offerto dalla Chiesa e dalle altre religioni. <p>COMPETENZE</p> <p>Dare valore alla vita umana in ogni sua condizione;</p> <ul style="list-style-type: none">- Acquisire un atteggiamento critico ma tollerante;- Essere capaci di confrontarsi con i vari modelli di verità, in modo particolare con quello cristiano;- Rilevare il valore del modello politico ispirato ai valori cristiani;- Discutere sulla necessità di criteri etici per l'azione politica;- Sensibilizzarsi verso la situazione di povertà di vaste aree del mondo per affermare i diritti dei più deboli;- Superare pregiudizi o valutazioni emotive;- Essere consapevoli dei propri atteggiamenti non ispirati al principio di solidarietà ed equità;- Essere consapevole che ogni persona è impegnata nella tutela della vita;- Discutere e riconoscere la necessità di uno stile di vita più responsabile verso l'ambiente. <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">- Definire il concetto di "persona" così come è stato elaborato dal pensiero cristiano del nostro tempo;- Saper utilizzare adeguatamente i documenti e i materiali di lavoro, in particolare la Bibbia;- Delineare le principali tappe della storia del rapporto tra la fede e la scienza;- Saper individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di se stesso, degli altri, del mondo;- Presentare il contributo della riflessione, offerto dalla dottrina sociale della Chiesa cattolica, sulla realtà economica;- Argomentare le motivazioni per adottare comportamenti equi e solidali;- Illustrare e spiegare le diverse posizioni etiche nell'ambito dei temi di bioetica trattati;- Riconoscere le azioni attuabili per un intervento responsabile che tuteli la realtà creata.
Storia	Conoscenza e comprensione dei contenuti proposti; capacità di produzione di testi scritti e chiarezza nell'esposizione orale; capacità di analisi, sintesi, collegamento, valutazione e formulazione di giudizi personali sui testi presi in esame. In particolare per le abilità relative alla comunicazione scritta gli obiettivi riguardano correttezza formale, proprietà lessicale, pertinenza agli argomenti proposti, articolazione, coesione, coerenza nell'esposizione, capacità di approfondimento, efficacia stilistica, capacità di reperire e utilizzare materiali. Saranno altresì perseguiti obiettivi riguardanti la socializzazione, il metodo di lavoro, l'interesse verso la cultura e le problematiche sociali.
Laboratorio dei servizi enogastronomici di sala/vendita	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none">- Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.- Caratteristiche organolettiche del vino.- Software di settore . <p>ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none">- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.



- Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.
- Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.
- Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.

COMPETENZE:

- 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.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Scienze motorie e sportive	<ul style="list-style-type: none">-Pianificare gli schemi di gioco degli sport di squadra-Eseguire le sequenze e le manovre di rianimazione cardio-polmonare (B.L.S.)-Conoscere un programma di alimentazione,sport e benessere- Conoscere i regolamenti degli sport di squadra ed individuali-Saper affrontare con un comportamento responsabile gli infortuni-Saper assumere un atteggiamento responsabile e di fiducia nei confronti del proprio corpo(corretto regime alimentare associato alla pratica consapevole di un'attività di fitness)
-----------------------------------	--

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>CONOSCENZE :</p> <ul style="list-style-type: none">•Conoscere i compiti della dietetica e della dietoterapia•Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti, le principali tossinfezioni alimentari e le modalità di trasmissione.•Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione•Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari•Conoscere le diverse consuetudini alimentari nel mondo <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">•Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico•Saper riconoscere e valutare il ruolo nutrizionale di un alimento e individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari..•Saper riconoscere e analizzare comportamenti scorretti sulla manipolazione degli alimenti. Saper cogliere i punti fondamentali per costruire una dieta equilibrata per fasce di età, per esigenze fisiologiche o patologiche <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none">•Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico•Saper agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva•Saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche•Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
---	--



	<p>•Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>
Diritto e Tecnica della Struttura Ricettiva	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none">- Le risorse umane- Contabilità e bilancio d'esercizio dell'impresa turistica- Le imposte- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale- La legislazione turistica- La programmazione e il budget- Marketing turistico, strategico e operativo- Fasi e procedure di redazione di un business plan <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">- Comprendere il Bilancio d'esercizio- Saper distinguere i vari tipi di imposta- Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali- Individuare fasi e procedure per redigere un business plan- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti- Utilizzare il lessico e la fraseologia di set
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	<p>COMPETENZE</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <ul style="list-style-type: none">-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche.- Adeguare e organizzare la produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; <p>CONOSCENZE:</p> <p>Caratteristiche di prodotti del territorio; Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari Sistema HACCP Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro Software di settore</p> <p>ABILITA'</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi. Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Simulare un piano di HACCP Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>

**CONTENUTI DISCIPLINARI: INDICAZIONI PER MODULI E GRANDI TEMI**

Spagnolo	<p>Módulo 1 – Mesones, restaurantes y comedores.</p> <ul style="list-style-type: none">— UdA1 – La brigada de cocina— UdA2 – la brigada de comedor— UdA3 -Los tipos de servicios <p>Módulo 2 – Menús y <i>mise en place</i></p> <ul style="list-style-type: none">— UdA1 -Tipos de menús— UdA2- Los cubiertos— UdA3 -La mise en place <p>Módulo 3 – Maquinaria y utensilios</p> <ul style="list-style-type: none">— UdA1-La maquinaria de cocina— UdA2 – Las ollas y los utensilios— UdA 3- Los materiales <p>Módulo 4- Las normas higiénicas</p> <ul style="list-style-type: none">— UdA1 –Haccp— UdA2 – Seguros en la cocina <p>Módulo 4 –Trabajando en un bar</p> <ul style="list-style-type: none">— UdA 1 -Los establecimientos de bebidas— UdA2 -La cafetería y los horarios de trabajo— UdA3 -El camarero— UdA4 -La brigada de un bar <p>Módulo 5 – En el bar</p> <ul style="list-style-type: none">— UdA1- La mise en place del bar— UdA2 -Los lugares de trabajo— UdA3 -El servicio con la bandeja <p>Módulo 6- Tapas y bocadillos</p> <ul style="list-style-type: none">-UdA1 -De tapas-UdA2 -Bocadillos y sándwiches-UdA3 - El pan-UdA4 -Los platos combinados-UdA5 –El servicio de snack <p>Módulo 7 - En busca de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none">— UdA1 -Anuncios en la web— UdA2-Carta de presentación
-----------------	--



—UdA3- El curriculum vitae
Módulo 8 -A comer ...
—UdA1-Las dietas alternativas
—UdA2-Las intolerancias

Inglese**ENOGASTRONOMY and FOOD QUALITY**

Slow Food revolution

From global to local

NUTRITION

Food Science and Nutrition

Nutrients

Function of Nutrients

Water

Carbohydrates

Lipids

Proteins

Minerals

Vitamins

HEALTHY EATING PYRAMID

Food panic

The sustainable table

Sustainability

Fair food / Slow food

F2F: Farm to fork

Think globally, act locally

Italiano

Pascoli, Marinetti, Avanguardie storiche. Tipologia scritto: articolo di giornale

D'Annunzio, Pirandello, Ungaretti. - Tipologia scritto: saggio breve.

Matematica

Modulo 1: Studio di funzione

UDA 1. Ripasso

a) Definizione di funzione;

b) Ricerca del dominio di funzioni algebriche

c) Intersezione assi e positività di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte

d) Simmetrie di una funzione;

e) Lettura di grafici

UDA 2. Limiti di una funzione

a) Definizione intuitiva di limite

b) Calcolo di limiti di funzioni e semplici forme di indecisione $0/0$ e ∞/∞ ;



c) Definizione di funzione continua e classificazione delle discontinuità
d) Asintoti orizzontali, verticali e obliqui;
e) Cenni a semplici funzioni logaritmiche ed esponenziali
Modulo 2: Il Calcolo differenziale e lo studio di funzioni
UDA 1. Derivata di una funzione in un punto
a) Definizione
b) Interpretazione geometrica
c) Calcolo della derivata prima di una funzione, derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente
d) equazione della retta tangente ad una funzione in un punto dato
UDA 2. I punti stazionari
a) Ricerca di massimi minimi;
b) Definizione intuitiva di flesso (dedotta dal cambio di concavità del grafico)
c) Grafico di una funzione a meno della derivata seconda
Il docente si riserva comunque di modificare in corso d'anno scolastico la programmazione se l'esame di stato dovesse prevedere delle modifiche e la somministrazione di prove Ministeriali comuni di Matematica.

Religione cattolica

Modulo 1: In cammino verso la realizzazione.
UDA
1. La risposta biblica al mistero dell'esistenza.
 -La dottrina della creazione nella tradizione ebraico – cristiana: interpretazione esegetica di Genesi capitolo 1 e capitolo 2.
2. Il mistero tra scienza e fede.
 -Creazione e teorie evoluzionistiche;
 -Momenti di crisi scienza-fede: Galileo e Darwin;
 -La collaborazione tra fede e scienza necessità di una morale.
Modulo 2: L'Etica della vita.
UDA
1. Un ambiente per l'uomo
 -L'ambiente e il problema ecologico.
 -La responsabilità umana verso il creato (sviluppo sostenibile, inquinamento, consumo dell'acqua, la deforestazione, organismi geneticamente modificati).
 -Le religioni e la salvaguardia del creato.
2. La fedeltà all'essere uomo e donna.
 -La bioetica e i suoi criteri di giudizio.
 -I fondamenti dell'etica laica e dell'etica cattolica in merito alla vita.
 -La sessualità nel progetto persona.



- La famiglia: comunità d'amore per imparare ad amare.
- La vocazione all'amore nel Cristianesimo.
- Temi di bioetica : (manipolazioni genetiche, clonazione, fecondazione assistita, trapianto)

La democrazia.

- Il concetto di dignità ed il suo fondamento ontologico.
- La maturità morale.
- I fondamenti dell'etica: libertà, responsabilità, coscienza.
- L'immigrazione.
- Il razzismo.
- La pace nel mondo.

2. L'etica economica.

Il lavoro nella tradizione biblico - cristiana

La globalizzazione culturale ed economica.

Sviluppo e sottosviluppo.

- La fame nel mondo.
- Strategie alternative e condotte solidali.

Il magistero sociale della Chiesa.

Storia

Il logoramento degli antichi imperi. La grande Guerra. Gli USA e la grande depressione del 1929. Cittadinanza e costituzione

L'età dei totalitarismi: fascismo, nazismo, stalinismo. La seconda guerra mondiale La repubblica italiana La guerra fredda. I problemi del mondo in cui viviamo. Cittadinanza e costituzione

Laboratorio dei servizi enogastronomici di sala/vendita

A.1

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

Caratteristiche delle aziende enogastronomiche

Tecniche avanzate di bar

Tecniche avanzate di sala

Software di settore

lessico e fraseologia

Laboratorio N°1 sicurezza

Sapere le fasi della pulizia (HACCP)

Redigere un carta bar

Riconoscere le aziende ristoratrice

La caffetteria e i cocktail(negroni)

Prendere Prenotazioni e comande

Terminologia della sala

Sapere le uscite di sicurezza, saper usare gli impianti, i macchinari e le



attrezzature, affrontare in modo scrupoloso e preciso eventuali rischi sulla sicurezza(caduta di liquidi, ustioni e tagli).

A.2

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Principi di enologia

Tecniche avanzate di bar(le misure)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Lavorare in brigata

Laboratorio N°1 sicurezza

Sapere le fasi della pulizia (HACCP)

Accoglienza clienti e fasi di servizio

Terminologia AIS

La caffetteria e i cocktail(Irish coffee)

Mise en place linea ristorante

Prendere Prenotazioni e comanda

servizio del vino e stappatura

A.3

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Caratteristiche delle aziende enogastronomiche

Tecniche avanzate di bar (la caffetteria)

tecniche avanzate di sala

Software di settore

Lessico e fraseologia

Caratteristica dell'enografia regionale

Sapere le fasi della pulizia (HACCP)

Terminologia AIS (esame visivo)

Riconoscere le etichette(Barolo e Barbaresco-Gavi) sapere la scheda tecnica

Accoglienza clienti e fasi di servizio

La caffetteria e i cocktails(Irish coffee)

Usare terminologia della sala in lingue

Sapere le differenze tra gli spumanti(metodo classico e charmat).

utilizzo della lampada

Verifica

Ordine di servizio

Prenotazione-Accoglienza-comanda

Servizio dei prodotti

Reclami

Tipologia dei clienti

Prosemmica

Pagamento- mancia



Commiato
Terminologia AIS gli spumanti
A.4
Lavorare in modo igienicamente sicuro
Rapporti con i clienti
La carta strumento di vendita
Caratteristiche dell'enografia nazionale
Tecniche avanzate di bar
tecniche avanzate di sala
Software di settore
Lessico e fraseologia
Caratteristica dell'enografia regionale(Piemonte)
Lavorare in brigata
Sapere le fasi della pulizia (HACCP)
Accoglienza clienti e fasi di servizio
La fermentazione alcolica la vinificazione
Terminologia AIS (esame visivo-olfattivo)
Riconoscere le etichette((colline novaresi erbaluce di Caluso passito-Gavi – arneis- favorita- Gattinara -Ghemme) sapere la scheda tecnica
La caffetteria e i cocktails
Prendere Prenotazioni e comande
Terminologia della sala
Svolgere la propria attività in brigata o staff
verifica utilizzo della lampada
A.5
Lavorare in modo igienicamente sicuro
Rapporti con i clienti
La carta strumento di vendita
Caratteristiche dell'enografia nazionale
Tecniche avanzate di bar(i liquori)
Tecniche avanzate di sala (degustazione)
Software di settore
Lessico e fraseologia
Caratteristica dell'enografia regionale(Liguria, Valle d'Aosta)
Sapere le fasi della pulizia (HACCP)
Vino altre tecniche produttive
Preparazione alla lampada (i primi)
Terminologia AIS (compilare la scheda analitico descrittiva)
Riconoscere le etichette(colline novaresi-barbera –brachetto –moscato)
sapere la scheda tecnica
Accoglienza clienti e fasi di servizio
La caffetteria e i cocktails)

**3.2 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL II° QUADRIMESTRE
(Moduli e UDA):**



A.6

Lavorare in modo igienicamente sicuro
Rapporti con i clienti
La carta strumento di vendita
Caratteristiche dell' enografia nazionale
Tecniche avanzate di bar(i liquori)
Tecniche avanzate di sala(degustazione)
Software di settore
Lessico e fraseologia
Caratteristica dell' enografia regionale(Lombardia)
Sapere le fasi della pulizia (HACCP)
Preparazione alla lampada (i primi)
Vino altre tecniche produttive
Terminologia AIS (compilare la scheda analitico descrittiva))
Riconoscere le etichette (Franciacorta) sapere la scheda tecnica
Accoglienza clienti e fasi di servizio
La caffetteria e i cocktails)

A.7

Lavorare in modo igienicamente sicuro
Rapporti con i clienti
La carta strumento di vendita
Caratteristiche dell' enografia nazionale (Trentino e Veneto)
Tecniche avanzate di bar
Tecniche avanzate di sala
Software di settore
Lessico e fraseologia
Caratteristiche dei prodotti DOP IGP
Sapere le fasi della pulizia (HACCP)
Conservazione, classificazione e il vino e salute.
Terminologia AIS compilazione scheda AIS
Riconoscere le etichette(teroldego rotaliano, recioto di soave e Conegliano
prosecco) sapere la scheda tecnica
La caffetteria e i cocktails
Usare terminologia della sala in lingue
La lampada (secondi)

A.8

Lavorare in modo igienicamente sicuro
Rapporti con i clienti
La carta strumento di vendita
Caratteristiche dell' enografia nazionale
Tecniche avanzate di bar
Tecniche avanzate di sala
Software di settore



Lessico e fraseologia
Caratteristica dell'enografia regionale
Caratteristiche dei prodotti DOP IGP
Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo -bevande
Sapere le fasi della pulizia (HACCP)
sapere la scheda tecnica
Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e bevande.
Accoglienza clienti e fasi di servizio
Saper presentare un prodotto km zero
La caffetteria e i cocktails
Proporre un corretto abbinamento
Usare terminologia della sala in lingue
La lampada (i dessert)

**Scenze
sportive**

motorie

e

Modulo N° 1 "Potenziamento Fisiologico"

Unità Didattica N° 1/2/3/4

Incremento ed affinamento delle capacità condizionali e mobilità articolare

Contenuti

Corsa con variazioni di ritmo e direzioni

Esercizi individuali a carico naturale e con sovraccarico

Percorsi a stazioni ed in circuito

Modulo N° 2 "Consolidamento ed affinamento degli schemi motori e delle capacità coordinative"

Unità Didattica N° 1/2/3/4

Le abilità motorie

Contenuti

Esercizi di coordinazione dinamica generale, abilità e destrezza

Modulo N° 3 "Primo soccorso"

Unità Didattica N° 1/2

Primo Soccorso

Contenuti

L' ABC del soccorritore

BLS

Modulo N° 4 "Approfondimento e pratica delle attività sportive"

Unità Didattica N° 1/2/3/4

Pallavolo

Contenuti



Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra
Partite e mini tornei

Unità Didattica N° 5/6

Calcio a 5

Contenuti

Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra

Partite e mini tornei

Unità Didattica N° 7/8

pattinaggio su ghiaccio

Contenuti

esercizi base e combinati

Modulo N° 1 "Potenziamento fisiologico"

Unità Didattica N° 1/2/3/4

Incremento ed affinamento delle capacità condizionali e mobilità articolare

Contenuti

Lavori a coppie ed in gruppo con e senza sovraccarico

Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi

Staffette

Modulo N° 2 "Consolidamento ed affinamento degli schemi motori e delle capacità coordinative"

Unità Didattica N° 1/2/3/4

Le abilità motorie

Contenuti

Esercizi di pre-acrobatica ed equilibrio

Salti e saltelli con piccoli attrezzi e semplici combinazioni

Modulo N° 3 "Alimentazione, Sport e Benessere "

Unità didattica N° 1/2

Educazione alimentare

Contenuti

"5" Colours a Day

Alimentazione e Sport

Modulo N° 4 "Approfondimento e pratica delle attività sportive"

Unità Didattica N° 1/2/3/4

Basket

Contenuti



Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra
Partite e mini tornei

Unità Didattica N° 5/6

Calcio a 5

Contenuti

Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra

Partite e mini tornei

Unità Didattica N° 7/8

Atletica Leggera

Contenuti

Corsa, salti e lanci con relative misurazioni

**SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE**

Ripasso e recupero di argomenti non svolti nella classe quarta

Modulo 1: Dagli alimenti ai principi alimentari calorici (glucidi –lipidi –
proteine)

Modulo 2: Dagli alimenti ai principi alimentari non calorici

UD 1 L'acqua e i sali minerali

UD 2 Le vitamine e le sostanze bioattive

Modulo 3: L'alimentazione strumento per il benessere

UD 1 I LARN e le Linee Guida

UD 2 Le piramidi alimentari

Modulo 1 DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

UD1 Dieta razionale ed equilibrata

Mo 1 DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

UD2 Dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari

UD3 Dieta in stati patologici, allergie e intolleranze alimentari

Mo 2 IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

UD1 Le contaminazioni degli alimenti

UD2 Le malattie di origine alimentare

Mo 4 ALIMENTI E BIOTECNOLOGIE

UD1 Gli alimenti e le bevande

UD2 I nuovi prodotti alimentari e le tendenze innovative di filiera

Mo 5 CONSUETUDINI ALIMENTARI: CULTURA E RELIGIONE

UD1 Le diete di altre culture

UD2 Abitudini alimentari nelle grandi religioni

Modulo 6: L'alimentazione: storia, cultura e qualità*

UD3 L'etichettatura: i segni della qualità nel settore alimentare

*argomento della classe quarta.

Poiché le tecniche di conservazione, le certificazioni di qualità, il sistema
HACCP sono state sviluppate nella disciplina di Laboratorio di Servizi



Enogastronomici - Settore Cucina, ad esse si farà riferimento solo per quanto riguarda la prevenzione delle malattie alimentari.

**Diritto e Tecnica della
Struttura Ricettiva****MODULO 0 –LA GESTIONE DELL’IMPRESA E IL BILANCIO
D’ESERCIZIO**

- U.D.1 La gestione economica e amministrativa
- U.D.2 Il Bilancio d’esercizio
- U.D.3 Le imposte
- U.D.4 Gli indici di Bilancio

MODULO 1 – LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- U.D. 1 La programmazione e controllo di gestione
- U.D. 2 Il business plan

**MODULO 2 – LE POLITICHE DI VENDITA NELLA
RISTORAZIONE**

- U.D. 1 Il marketing
- U.D. 2 Le tecniche di marketing

MODULO 3 – IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO

- U.D. 1 Il fenomeno turistico
- U.D. 2 Le fonti del diritto comunitario e internazionale

MODULO 4 LA LEGISLAZIONE TURISTICA

- U.D.1 Le norme obbligatorie per l’impresa
- U.D.2 Le norme sulla sicurezza alimentare
- U.D.3 La disciplina dei contratti di settore
- U.D 4 Le norme volontarie

**LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI
CUCINA****Ripetizione e approfondimento di alcuni moduli già trattati nel
precedente anno scolastico.****Macroarea 1 (vol. B): LE CULTURE ALIMENTARI****Unità 2:** Il territorio:

- La cultura alimentare Italiana;
- Il valore della diversità;
- L’italianità come eccellenza;
- I prodotti tipici Italiani

Unità 3: le cucine del mondo:

- La cultura alimentare del mondo

Macroarea 2 (Vol. B): LA QUALITA’**Unità 1:** Gli alimenti;

- Definizione e caratteristiche;
- Criteri di classificazione: la classificazione di gamma, la rilevanza nutrizionale, la concentrazione di principi alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari: gli alimenti fortificati, funzionali, dietetici, light.
- Gli OGM: vantaggi e svantaggi.



- Le caratteristiche organolettiche: le sensazioni visive, olfattive, gustative, aromatiche, tattili, uditive.

- L'analisi sensoriale.
- La degustazione.

Unità 2: La qualità alimentare.

- La sicurezza alimentare.
- I prodotti biologici.
- La filiera corta e il chilometro zero.
- La tutela della tipicità: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.

Macroarea 3 (Vol. B): IL MENU' E LE CARTE

Unità 1: La ristorazione.

- Le forme di ristorazione.
- La ristorazione commerciale.
- La ristorazione alberghiera.
- La ristorazione collettiva.
- Il catering
- La ristorazione viaggiante.

Unità 2: L'elaborazione di menu e carte.

- Storia del menù.
- Tipologie di menu e carte.
- La redazione del menù. La valutazione strutturale, la composizione gastronomica, il legame con il territorio, la composizione grafica.

3.2 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL II° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA):

Macroarea 1 (Vol. C) : SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

Unità 1: La sicurezza

- La sicurezza sul lavoro.
- La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo.
- Il regolamento (CE) m. 178/2002.
- Il pacchetto igiene.
- La rintracciabilità.

Unità 2: Il sistema HACCP.

- l'autocontrollo e il sistema HACCP .
- Le cinque fasi preliminari.
- I sette principi dell'HACCP.
- Il piano di autocontrollo HACCP al ristorante

Unità 3: L'igiene nella ristorazione.

- L'igiene professionale.
- La cura e l'igiene della persona.
- Gli ambienti: igiene e sicurezza.
- Le attrezzature: igiene e sicurezza.
- I prodotti alimentari: igiene e sicurezza.



Macroarea 2: LA SALUTE IN CUCINA

Unità 1: Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari.

- Le reazioni avverse agli alimenti.
- Le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia).
- Le intolleranze farmacologiche.
- Le intolleranze enzimatiche.

Macroarea 3 (Vol. C): IL CATERING E IL BANQUETING

Unità 1: Il catering

- Che cosa si intende per catering.
- Il contratto di catering.
- Forme di catering.
- Il trasporto dei pasti.

Unità 2: Il banqueting

- Che cosa si intende per banqueting.
- Forme di banqueting.
- Il banqueting manager.
- L'organizzazione di un banchetto.
- Il contratto di banqueting.
- La scheda evento.
- La preparazione delle pietanze.
- L'organizzazione della sala.

Unità 3: Il servizio a buffet.

- Il buffet.
- La classificazione: il buffet di cerimonia.
- Come organizzare un buffet.
- Accorgimenti operativi: attrezzatura, disposizione degli alimenti, decorazioni.

conservazione delle pietanze, beverage e sbarazzo.

**ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE**

Visite guidate	Viaggio d'istruzione "Grecia del Salento" 19-22/3/2018 Visita alla scuola di alta cucina ALMA di Colorno Mombaruzzo 26/10/2017
Altre attività'	"Giornata dei cuochi" 13/10/2017 "Stili alimentari" c/o UPO 20/10 "Orientamento" Woocommerce Salone Borsa Novara 10-11/11 "Conferenza 'Caporetto' con Alessandro Barbero" 17/11 Progetto alimentazione 23/11 Incontro AVIS 23/11 Film "Quel fantastico peggio anno della mia vita" 30/1/2018 Film "La signora dello zoo di Varsavia" 31/1 "Studi comportamentali" 1-8-15-22/2 "Orientamento" 2-7 e 19/2 "Bulimia e anoressia" 11-16 e 23/4 "Violenza sulle donne" 26/4 "Preparazione linguistica all'esame di stato. Modulo di inglese PON" 7,9,14,16,21,23,28,30/5; 4 e 6/6 "Orientamento Camera Commercio (CIAA) 3/5 "Orientamento UPO": Apruzzese, Capano Crisci, D'Amico, Oldani

ULTERIORI ESPERIENZE FORMATIVE:

Colletta alimentare 25/11/2017

Corso BLS defibrillatore c/o CRI 5/12/2017

Progetto SWEET

Master dei talenti

ARGOMENTI DI NATURA MULTIDISCIPLINARE

- 1) "Letteratura spiritosa" 14/12/2017: italiano, storia, sala/bar
- 2) "Lezioni di cioccolato": 6/4/2018 Lezione interdisciplinare (chimica e letteratura) c/o Istituto agrario "Bonfantini"; 19/4/2018 Conferenza "L'ingrediente della felicità" e laboratorio di degustazione.



I.P.S. "G. RAVIZZA"

RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 25 di 33

3) "Diseguaglianze economiche e democrazia nella società contemporanea" 18/4/2018: italiano, storia, diritto TASR.

**METODOLOGIE - MEZZI E STRUMENTI****LEZIONE FRONTALE - LAVORI DI GRUPPO - RICERCHE - LABORATORI - CONFERENZE - ALTRO**

Spagnolo	<p>Il metodo d'insegnamento adottato è quello funzionale-comunicativo, in conformità a quanto suggerito dai programmi ministeriali. Al fine di sviluppare le abilità di comprensione e di produzione orale e scritta, si attueranno esercitazioni alla lavagna con particolare riguardo alla riflessione sulle strutture morfo-sintattiche. Lezione frontale e partecipata.</p> <p>La riflessione sulla lingua verrà condotta attraverso un metodo induttivo e deduttivo.</p> <p>Al fine di sviluppare le abilità di comprensione e di produzione orale e scritta, si attuano esercitazioni alla lavagna con particolare riguardo alla riflessione sulle strutture morfo-sintattiche. Lezione frontale e partecipata.</p> <p>La riflessione sulla lingua viene condotta attraverso un metodo induttivo e deduttivo. In quanto strumento per lo svolgimento di compiti specifici ed attività lavorative, la lingua straniera è insegnata ed appresa operativamente nel perseguimento di obiettivi pratici. Si fa uso frequente della lingua straniera nell'interazione didattica. Si svolgono lavori di gruppo oltre alla lezione frontale.</p> <p>Si utilizza il libro di testo in adozione</p> <p>La strutturazione dei percorsi didattici è prevalentemente effettuata con la tecnica delle unità didattiche e dei percorsi modulari.</p> <p>Per il raggiungimento delle abilità è utilizzata, in conformità ai programmi ministeriali, la metodologia comunicativa e il metodo nozionale-funzionale, miranti al raggiungimento della consapevolezza e della interiorizzazione dei processi linguistici. Al fine di sviluppare le abilità di comprensione e di produzione orale e scritta, si effettuano esercitazioni alla lavagna con riguardo alla riflessione sulle strutture grammaticali, lezione frontale e partecipata.</p> <p>Aula.</p>
Inglese	<p>Approcci didattici, tipologia di attività e modalità di lavoro</p> <p>La lezione verrà in genere articolata secondo uno schema fisso: analisi di un testo di carattere tecnico specifico; presentazione e traduzione della fraseologia; lavoro di gruppo nell'esecuzione di esercizi guidati o riassunti.</p> <p>Gli argomenti di teoria nell'ambito della ristorazione e di civiltà verranno affrontati attraverso una lezione di tipo frontale, seguita o alternata a momenti di discussione in lingua inglese.</p> <p>Approcci didattici, tipologia di attività e modalità di lavoro</p> <p>La lezione è stata in genere articolata secondo uno schema fisso: analisi di un testo di carattere tecnico specifico; presentazione e traduzione della fraseologia; lavoro di gruppo nell'esecuzione di esercizi guidati o riassunti.</p> <p>Gli argomenti di teoria nell'ambito della ristorazione e di civiltà sono stati affrontati attraverso una lezione di tipo frontale, seguita o alternata a momenti di discussione in lingua inglese.</p>
Italiano	<p>Tenendo conto della situazione di partenza le lezioni si articoleranno in momenti dedicati alla spiegazione degli argomenti proposti con contemporanee verifiche formative.</p> <p>Aula scolastica, aula magna, sale cinematografiche, per conferenze e teatro</p>



Matematica	Lezione partecipata Esercitazioni guidate alla lavagna e a gruppi. Appunti dettati e schemi realizzati alla lavagna. Aula
Religione	Le metodologie utilizzate sono state: <ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale;• Lettura ed interpretazione di articoli di giornale, testi letterari, Sacra Scrittura e Documenti del Magistero della Chiesa;• Lettura del libro di testo e di dispense fornite dell'insegnante;• Visione e analisi di alcuni film;• Schematizzazione dei contenuti;• Discussione guidata in classe; computer
Sala	Lezioni frontali partecipate in laboratorio, per presentare un nuovo tema di studio o l'esercitazione pratica da svolgere o per verificare i risultati. Tutte le attrezzature dei laboratori (arredamenti, macchina espresso, frullatore, lampada, ecc..) attrezzature(coltelli, forchette, bicchieri, ecc..) laboratorio 3, ed eventualmente strutture esterne per banqueting(lezione differite)
Storia	Tenendo conto della situazione di partenza le lezioni si articoleranno in momenti dedicati alla spiegazione degli argomenti proposti con contemporanee verifiche formative e lavori scritti di comprensione e analisi, relazioni degli studenti, discussioni, approfondimenti e verifiche sommative. Libri di testo, testi di narrativa, documenti storici, internet, filmati, lavagna LIM Aula scolastica, sale cinematografiche, per conferenze e teatro
Scienze Motorie e Sportive	Saranno utilizzate attività guidate con rigidità o con un certo margine di elasticità, libere, spontanee o suggerite, lezioni frontali, esercitazioni di gruppo, individuali e/o individualizzate, in circuito o a stazioni; il lavoro verrà affrontato in modo analitico, globale o misto; gli argomenti e i temi delle attività verranno richiamati ripetutamente durante l'anno scolastico (attività di recupero in itinere), oppure ciascuno una sola volta esaurendoli uno dopo l'altro. Per le modalità di intervento e/o guida verranno utilizzate la dimostrazione da imitare integralmente; l'indicazione gestuale, grafica e/ verbale; la proposta di situazioni problematiche che gli allievi devono risolvere. Le attività ludiche verranno inserite nella seconda parte della lezione, per tutta la durata del quadrimestre, essendo mezzo di espressione delle capacità sia coordinative che condizionali e altresì mezzo di potenziamento dell'aspetto relazionale (capacità di cooperazione, rispetto reciproco, lealtà ...). Per offrire più varietà di stimoli verranno proposti giochi sportivi differenti (pallavolo, pallacanestro, calcetto) e attività motorie sulla pista di pattinaggio su ghiaccio. Per lo svolgimento delle attività verranno utilizzati piccoli e grandi attrezzi a disposizione, codificati e non codificati, supporti audio-visivi, sonori, cartacei. Le aule e la palestra dell'istituto. In casi particolari (laboratori esterni) potrebbero essere utilizzate altre strutture sportive presenti sul territorio. Strutture esterne all'istituto scolastico: pista di pattinaggio, palestra fitness, piscina....
Alimentazione	<ul style="list-style-type: none">• Lezione partecipata• Lavoro individuale e di gruppo• Questionari ed esercitazioni• Conversazione guidata• Visite guidate a strutture produttive del settore



	<ul style="list-style-type: none">• Interventi di personale esperto • Lezione partecipata• Lavoro individuale e di gruppo• Questionari ed esercitazioni• Conversazione guidata• Visite guidate a strutture produttive del settore• Interventi di personale esperto• Libro di testo• Schemi semplificativi• Fotocopie di materiali integrativi • Laboratori interni• Lezioni differite• Visite ad aziende – Fiere
Diritto e Tecnica della Struttura Ricettiva	<p>Lo strumento didattico fondamentale è stata la lezione frontale, sempre con riferimento al testo a disposizione della classe o ad eventuali appunti integrativi, in modo che fosse agevolato il lavoro a casa degli allievi; in ogni momento si è lasciato spazio agli interventi e alle domande dei ragazzi, cercando anzi di stimolarli e di verificare che ad ogni spiegazione segua una comprensione chiara e completa. La lezione frontale è stata sempre completata da numerosi esempi aziendali, per evitare il rischio che le nozioni apprese, per la loro natura tecnica e un po' arida, risultassero fini a se stesse e slegate dal mondo esterno. Per ottenere questo risultato sono state proposte casistiche dal mondo economico-finanziario ed aziendale, con particolare attenzione al settore ristorativo, che fossero il più vicine possibile alle esperienze quotidiane dei ragazzi e che essi potessero sentire, in qualche modo, familiari.</p> <p>Si è tenuto soprattutto conto delle esigenze pratiche e funzionali del corso di studi professionale e quindi ci si è attenuti a due principi fondamentali: chiarezza espositiva e semplicità di impostazione.</p> <ul style="list-style-type: none">- testo adottato- schede di lavoro- lavagna- dispense e appunti integrativi <p>Laboratorio di informatica; lezioni differite, visite ad aziende/fiere del settore, interventi di esperti, qualora si presentino le opportunità e compatibilmente con lo svolgimento del programma e la programmazione del consiglio di classe.</p>
Cucina	<p>L'insegnante può avvalersi di varie modalità per svolgere il programma e per cercare di stimolare tutti gli studenti; nel quinto anno, come nel quarto anno, saranno predominanti le attività di laboratorio affiancate da:</p> <ul style="list-style-type: none">-Lezione frontale in aula durante le pause didattiche;-Attività dimostrative da parte del docente e esercitazioni pratiche vere e proprie in laboratorio;-Visite di studio a strutture ricettive e ristorative, a mercati o magazzini della grande distribuzione;-Trascrizione delle ricette studiate ed eseguite in laboratorio-Libro di testo;-Laboratorio di cucina;-Proiezione di materiale audio-visivo su argomenti di carattere professionale;-Partecipazione a manifestazioni sul territorio per valorizzare i prodotti tipici, a concorsi e gare gastronomiche. <ul style="list-style-type: none">- Laboratorio di cucina- Aula LIM

**VERIFICA E VALUTAZIONE****1) Prove d'ingresso - 2) recupero e sostegno - 3) potenziamento -
4) caratteristica delle verifiche**

Spagnolo	<p>Partecipazione e interesse durante le lezioni Correzione degli esercizi. Esercitazioni in classe di traduzione e produzione di risposte aperte Per la verifica di obiettivi quali la conoscenza di regole grammaticali, del lessico, la capacità di comprensione, sono utilizzate prove di tipo oggettivo (completamento e traduzioni) e di tipo soggettivo (risposte libere).</p> <p>Si effettuano verifiche scritte relative sia alle abilità acquisite dagli allievi sia alla conoscenza degli argomenti. Interrogazioni orali.</p>
Inglese	<p>La verifica formativa è stata effettuata tramite procedure di osservazione continua. Tale verifica è sempre stata mirata ad un eventuale feedback teso al recupero di quanto non bene assimilato dagli studenti. Sono state pertanto fornite all'alunno indicazioni utili per avere la misura delle capacità raggiunte e delle difficoltà da superare.</p> <p>Le verifiche formative in itinere sono state effettuate attraverso test di conoscenza lessicale e strutturale, dialoghi, questionari, esercizi di completamento, lavori a coppie o in gruppo, attività di ascolto e ripetizione, esercitazioni di comprensione scritta e orale.</p> <p>Test "fattoriali" miranti a verificare singoli elementi della competenza linguistica o comunicativa sono stati integrati con test di carattere più "globale" miranti cioè a verificare la competenza comunicativa dello studente nel suo insieme.</p> <p>La verifica sommativa finale è stata attuata attraverso questionari, dialoghi, esercizi di completamento, stesura di ricette, esercizi di comprensione lessicale, comprensione e rielaborazione di passaggi su argomenti tecnici riferiti all'indirizzo del corso.</p> <p>Il numero delle verifiche, indicativamente di tre scritte e due orali, ha tenuto conto delle effettive ore di lezione, della situazione e delle necessità della classe.</p> <p>Tali indicazioni sono date sulla base della programmazione elaborata e formalizzata nelle riunioni di dipartimento per materia e per assi (si veda il verbale delle riunioni, gli allegati e poi approvati nei Consigli di Classe).</p>
Italiano	<p>Discussioni in classe, lettura in classe del libro di testo, relazioni, individuazione delle idee centrali degli argomenti proposti, test semistrutturati, lavori di temi in classe, interrogazioni orali, test strutturati e semistrutturati</p> <p>Temi in classe, interrogazioni orali, test strutturati e semistrutturati</p>
Matematica	<p>La verifica formativa, oltre al controllo del processo di apprendimento, è un importante strumento per la verifica del metodo di lavoro e per il potenziamento delle capacità di autovalutazione degli allievi.</p> <p>Avverrà attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none">- controllo e correzione compiti- esercitazioni in classe <p>Verifiche scritte e orali relative alle abilità, conoscenze e competenze acquisite sui vari argomenti</p>



Religione	verifiche orali questionario finale
Sala	Domande individuali o a tutta la classe sull'argomento trattato o su parti di ripasso; saranno anche richiesti commenti, relazioni e ricerche personali, verifica dei prerequisiti Verifiche pratiche/orali (al termine di ogni lezione sarà effettuato un controllo attraverso la ripetizione pratica e domanda/risposta dell'attività proposta, es. degustazione e abbinamento cibo vino).HACCP Sicurezza negli ambienti di lavoro.
Storia	Discussioni in classe, lettura in classe del libro di testo, relazioni, individuazione delle idee centrali degli argomenti proposti, test semistrutturati, lavori di comprensione dei testi. Temi in classe, interrogazioni orali, test strutturati e semistrutturati.
Scienze Motorie e Sportive	Discussioni, domande flash, esercitazioni libere, strutturate e/o semistrutturate Test oggettivi dei gesti tecnici studiati, test fisici, prove orali, prove scritte strutturate o semi strutturate. Dove si renda necessario verranno effettuati recuperi in itinere che consisteranno in verifiche scritte e/o orali entro la fine del quadrimestre; per gli alunni assenti si provvederà al recupero il 1° o 2° giorno utile dopo il rientro.
Alimentazione	<ul style="list-style-type: none">• Interrogazioni brevi: domande poste occasionalmente all'inizio di ogni lezione o dopo la spiegazione di un argomento• Interventi durante lo svolgimento dell'attività didattica• Ripetizioni dei contenuti dopo la spiegazione <ul style="list-style-type: none">• Interrogazioni orali• Prove strutturate e semistrutturate• Domande aperte• Trattazione sintetica• Tema
Diritto e Tecnica della Struttura Ricettiva	Controllo in itinere del processo di apprendimento. Volte ad acquisire informazioni continue ed analitiche sul processo di apprendimento nonché all'accertamento sistematico dell'iter formativo, gli strumenti consisteranno in: discussioni, domande flash, prove strutturate, prove di applicazione, nonché qualunque altro tipo di prova che si ritenga opportuno somministrare. Sarà considerata valida verifica anche la correzione sistematica dei compiti eseguiti dagli allievi a casa. Controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione. Utilizzato per classificare le prestazioni degli allievi, esprimere giudizi, al termine di ogni segmento significativo di apprendimento, saranno costituite da: test di profitto (aperti, chiusi, a risposta fissa, a scelta multipla, corrispondenze e completamenti), interrogazioni e prove scritte non strutturate. L'esito delle prove verrà comunicato agli studenti nel più breve tempo possibile.
Cucina	Controllo in itinere del processo di apprendimento Interrogazioni orali, prove strutturate e semi-strutturate, confronto e discussione, prove pratiche, Controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione Interrogazioni orali, prove strutturate, prove pratiche

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Spagnolo	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze e abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti).
Inglese	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti e dal Dipartimento)
Italiano	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti) [] Compensativi: mappe concettuali, tabelle della memoria, registrazioni vocali, pc con correttore ortografico.
Matematica	I criteri di valutazione di ciascuna prova scritta saranno esplicitati in calce alla prova stessa contestualmente alla sua somministrazione.
Religione	interesse, attenzione e partecipazione alle lezioni
Sala	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti). pdh e dsa Valutare tenendo conto più del contenuto che della forma
Storia	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)
Scienze Motorie e Sportive	All'interno di ogni singolo obiettivo verrà valutato il miglioramento quantitativo e qualitativo conseguito dagli allievi nell'acquisizione delle conoscenze dei contenuti disciplinari, delle competenze nell'applicazione delle conoscenze stesse, delle capacità di usare le competenze ottenute grazie ad una elaborazione personale. Per la valutazione periodica e finale, oltre ai progressi ottenuti rispetto al livello di partenza e al raggiungimento degli obiettivi, si considereranno anche i seguenti elementi: impegno e serietà nel lavoro (puntualità all'appello, utilizzo degli indumenti idonei per svolgere l'attività, utilizzo corretto dell'attrezzatura), partecipazione al dialogo educativo (rapporto tra n° di lezioni svolte e quelle giustificate a riposo senza presentazione di certificato medico rilasciato dall'autorità competente, frequenza nella ripetizione del gesto motorio per migliorare le proprie prestazioni, tendenza a nascondersi nel gruppo, autonomia nel lavoro didattico ecc.), partecipazione alle attività sportive scolastiche. Un discorso a parte va fatto per quei soggetti che manifestano degli handicap per grossa costituzione fisica, per scarso schema corporeo o per motivi documentati dall'autorità competente. Dal momento che per questi alunni può essere molto difficile giungere a certe mete, diventerà ulteriore elemento di valutazione la volontà di riuscire e la collaborazione nell'ora di lezione. Per gli allievi esonerati parzialmente, temporaneamente o totalmente dall'attività pratica la valutazione terrà conto della partecipazione attiva alle lezioni (compiti di arbitraggio, assistenza ai compagni ecc.) oltre alle verifiche scritte e/o orali su argomenti trattati.
Alimentazione	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti) 6. VALUTAZIONE INTERMEDIA



	<p>Nell'ambito dei Consigli di classe il docente dovrà fornire ai colleghi, ai genitori e agli studenti, precise informazioni sui seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none">- comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)- grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)- difficoltà individuate ed interventi correttivi proposti. <p>L'adeguamento del percorso formativo (modifiche ed integrazioni del P.f.), opportunamente motivato, va reso noto al Dirigente Scolastico tramite compilazione dell'apposito modello.</p> <p>Per attivare interventi di recupero al di fuori dell'orario didattico il docente deve presentare richiesta al Dirigente Scolastico indicando, sull'apposita scheda, il nominativo degli allievi interessati, le carenze riscontrate, gli obiettivi minimi da raggiungere e la metodologia d'intervento (data e orario di svolgimento, numero di ore totali richieste, tipologia delle verifiche previste).</p>
Diritto e Tecnica della Struttura Ricettiva	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)
Cucina	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)



ALLEGATI

A1

B1,B2,B3,B4

Allegato 1 Documentazione alternanza scuola lavoro

Allegato 2 Testi delle simulazioni delle prove d'esame

Gli allegati costituiscono parte integrante del documento

NOVARA, 15 MAGGIO 2018

IL SEGRETARIO

.....

IL COORDINATORE

Prof. Roberto Ribera

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Loreta Guacci

I RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI

.....

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Ribera Roberto
Cacciato Antonella
Ticozzi Maria Cristina
Bretto Silvia
Carluccio Evelina Vincenza
Spadaro Maria Arcangela
Labrini Rosalba
Kerschbaumer Margit

Mondella Pasqualino
Massaia Elisabetta
Giordano Concetta
Ciavarella Chiara
Rotolo Giorgio