



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE 5<sup>a</sup> SEZ..A**

**INDIRIZZO: TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI.**

**ANNO SCOLASTICO: .2017/18**

**AFFISSO ALL'ALBO IN DATA**

**15 MAGGIO 2018**

**NUOVO ESAME DI STATO**



## ANNO SCOLASTICO .2017/2018

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE **5<sup>A</sup>** SEZ. A

## INDIRIZZO: ENOGASTRONOMICO

<b>Docente</b>	<b>Materia/e insegnata/e</b>	<b>N° ore insegnam</b>	<b>Firma del docente</b>
Brugo Isabella	Italiano e storia	6	
Bianchi Barbara	Inglese	3	
Morellini Carla	Francese	3	
Ferrario Enrico	Dir.Tec. Amm. Strutt	5	
Fuoco Filomena	Cult. alimentazione	3	
Bertinotti Monica (Campaniello Simona)	matematica	3	
Minosi Paolo	Lab. Servizi enogastronomici	4	
Bonfilio Maurilio	Lab. Servizi Sala	2	
Melissa Gerardo	Scienze Motorie	2	
Ticozzi Maria Cristina	I.r.c.- Religione	1	

**DOCENTE COORDINATORE DELLA CLASSE****PROF. .MARIA CRISTINA TICOZZI.....****IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(LORETA GUACCI.)**

**CLASSE 5° SEZ.A  
INDIRIZZO:.ENOGASTRONOMICO****ELENCO NOMINATIVO CANDIDATI INTERNI**

<b>NOME E COGNOME</b>	<b>DATA DI NASCITA</b>	<b>COMUNE DI NASCITA</b>
AMENDOLA LAURA	13/03/99	PAVIA
BINI ALESSANDRO	18/08/99	CASALE MONFERRATO
BOGNETTI ANDREA	23/10/97	MAGENTA (MI)
BORTOLUZZI RUGGERO RUDY	28/07/98	MAGENTA (MI)
CAPUTO LUCA	22/03/99	NOVARA
COSTA FRANCESCA	21/06/99	NOVARA
DI MAGGIO GIUSEPPE	5/12/97	NOVARA
FIZZOTTI MATTEO	25/06/99	BORGOMANERO (NO)
GATTI ANDREA	14/10/98	NOVARA
GRECO MATTIA	7/03/99	MAGENTA (MI)
GUARNIERI ALESSIA	15/06/97	NOVARA
IVANOVA NINA TSVETANOVA	24/03/97	BULGARIA (EE)
LA MARCA FABIO	14/04/99	NOVARA
MORGANI ERICA	13/07/99	NOVARA
NOUBIR OUSSAMA	23/11/97	MAROCCO (EE)
POIRE' DAVIDE	3/08/99	VIGEVANO (PV)
POLITI VALENTINA	25/01/00	NOVARA
RATTI MANUEL	17/06/99	NOVARA
RODRIGUEZ VASQUEZ MILAGRO DEL CARMEN	20/04/98	EL SALVADOR (EE)
ZUCCOLO ALEJANDRO	9/06/99	MAGENTA (MI)

**MASCHI**      N° 13  
**FEMMINE**    N° 7  
**TOT.**         N° 20

**CONTINUITA' DEI DOCENTI NELLA CLASSE**

Disciplina	classe 3°	classe 4°	classe 5°
ITALIANO E STORIA	CARBONERA	BRUGO	BRUGO
MATEMATICA	CASTOLDI	CASTOLDI	BERTINOTTI M.
INGLESE	BIANCHI	BIANCHI	BIANCHI
FRANCESE	RUBINO	MORELLINI	MORELLINI
DIR.TEC . AMM.	SPADARO	FERRARIO	FERRARIO
CULT. ALIMENTAZIONE	FUOCO	FUOCO	FUOCO
LAB SERVIZI ENOG	MINOSI	MINOSI	MINOSI
LAB. SERVIZI SALA	-----	CERRATO	BONFILIO
SCIENZE MOTORIE	MELISSA	MELISSA	MELISSA
RELIGIONE	VALLANZASCA	TICOZZI	TICOZZI

**OBIETTIVI GENERALI dell'indirizzo di studi**

**PROFILO PROFESSIONALE DEL ...Tecnico dei servizi enogastronomici**

Il 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:

**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**

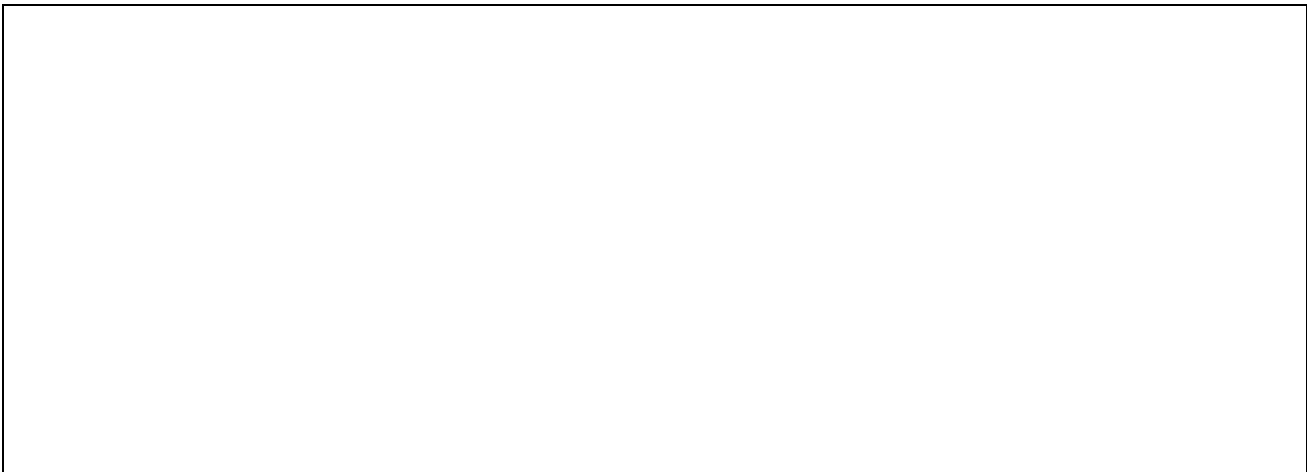
Potenziamento delle capacità critiche e valutative

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 riguardanti l'area culturale e professionalizzante

Conseguimento delle capacità di raccordo tra i vari ambiti disciplinari

Sviluppo della consapevolezza che la crescita delle conoscenze, 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.



**OBIETTIVI SPECIFICI ( conoscenze – competenze – capacità)**

<p><b>Inglese</b></p>	<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI</b> Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue. Integrare le competenze professionali orientate all'interlocutore con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento in ambito professionale. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Redigere documenti tecnici e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Il metodo adottato è quello di un Approccio comunicativo integrato, in quanto tale metodo abilita gli studenti ad utilizzare il linguaggio in modo realistico, dando loro l'opportunità di interagire tra di loro e con l'insegnante nel contesto di situazioni "naturali" (o presunte tali</p>
-----------------------	--



<b>Italiano</b>	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.
-----------------	---

<b>Matematica</b>	<p>Conoscenze:</p> <p>Conoscere la definizione di funzione e riconoscerne le caratteristiche.</p> <p>Conoscere il significato di limite di una funzione.</p> <p>Conoscere l'algebra dello 0 e dell'infinito e le tecniche per la risoluzione delle forme di indecisione.</p> <p>Conoscere il significato di asintoto di una funzione.</p> <p>Conoscere la definizione ed il significato geometrico di derivata di una funzione in un punto.</p> <p>Conoscere la definizione di massimo e minimo relativo ed assoluto di una funzione.</p> <p>Conoscere il significato di funzione crescente e decrescente.</p> <p>Abilità</p> <p>Saper calcolare i limiti di una funzione e le forme di indecisione.</p> <p>Saper rappresentare i limiti di una funzione.</p> <p>Saper individuare e calcolare l'asintoto di una funzione.</p> <p>Saper determinare le derivate di una funzione e saperne trarre le informazioni relative al grafico.</p> <p>Competenze</p> <p>Saper costruire il grafico di una funzione interpretando graficamente i risultati algebrici.</p> <p>Saper interpretare il grafico di una funzione.</p> <p>Saper giustificare con il grafico i risultati algebrici ottenuti</p>
-------------------	---

	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>- Definire il concetto di "persona" così come è stato elaborato dal pensiero cristiano del nostro tempo;</p> <p>- Saper utilizzare adeguatamente i documenti e i materiali di lavoro, in particolare la Bibbia;</p>
--	---





<b>Religione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Delineare le principali tappe della storia del rapporto tra la fede e la scienza;</li><li>- Saper individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di se stesso, degli altri, del mondo;</li><li>- Presentare il contributo della riflessione, offerto dalla dottrina sociale della Chiesa cattolica, sulla realtà economica;</li><li>- Argomentare le motivazioni per adottare comportamenti equi e solidali;</li><li>- Illustrare e spiegare le diverse posizioni etiche nell'ambito dei temi di bioetica trattati;</li><li>- Riconoscere le azioni attuabili per un intervento responsabile che tuteli la realtà creata.</li></ul> <p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere i modelli di uomo presenti nella cultura contemporanea, cristiana in particolare;</li><li>- Conoscenza approfondita della risposta che il cristianesimo offre al problema della verità per un confronto critico e costruttivo con le altre visioni.</li><li>- Definire i modi ed il valore della partecipazione del cittadino alla vita politica;</li><li>- Conoscere i criteri etici e le attività per un'economia equa;</li><li>- Conoscere le linee essenziali del discorso etico cattolico relativo alla libertà umana;</li><li>- Definire i modi ed il valore della partecipazione del cittadino alla vita politica;</li><li>- Riconoscere gli aspetti positivi e negativi della globalizzazione;</li><li>- Definire sacralità e valore della vita;</li><li>- Conoscere il contributo della riflessione offerto dalla Chiesa e dalle altre religioni.</li></ul> <p>COMPETENZE</p> <p>Dare valore alla vita umana in ogni sua condizione;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Acquisire un atteggiamento critico ma tollerante;</li><li>- Essere capaci di confrontarsi con i vari modelli di verità, in modo particolare con quello cristiano;</li><li>- Rilevare il valore del modello politico ispirato ai valori cristiani;</li><li>- Discutere sulla necessità di criteri etici per l'azione politica;</li><li>- Sensibilizzarsi verso la situazione di povertà di vaste aree del mondo per affermare i diritti dei più deboli;</li><li>- Superare pregiudizi o valutazioni emotive;</li><li>- Essere consapevoli dei propri atteggiamenti non ispirati al principio di solidarietà ed equità;</li><li>- Essere consapevole che ogni persona è impegnata nella tutela della vita;</li><li>- Discutere e riconoscere la necessità di uno stile di vita più responsabile verso l'ambiente.</li></ul>
------------------	---

<b>Alimentazione</b>	<p>CONOSCENZE :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Conoscere i compiti della dietetica e della dietoterapia</li><li>•Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti, le principali tossinfezioni alimentari e le modalità di trasmissione.</li><li>•Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione</li><li>•Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</li><li>•Conoscere le diverse consuetudini alimentari nel mondo</li></ul> <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico</li><li>•Saper riconoscere e valutare il ruolo nutrizionale di un alimento e individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari..</li></ul>
----------------------	--



•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

**COMPETENZE**

•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

•Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

**Sala****CONOSCENZE:**

- Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.

- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.

- Caratteristiche organolettiche del vino.

- Software di settore .

**ABILITA':**

- 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.



<b>Storia</b>	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.
---------------	---

<b>Dir. Tec Amm.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La gestione economica e amministrativa</li><li>- Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica,</li><li>- Le imposte</li><li>- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</li><li>- Tecniche di marketing</li><li>- Redazione e interpretazione del budget d'esercizio</li><li>- Fasi e procedure di redazione di un business plan</li><li>- Norme internazionali e comunitarie di settore</li><li>- Contratti di viaggi e di trasporto</li><li>- Lessico e fraseologia di settore</li></ul>
----------------------	--

<b>Cucina</b>	<p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero.</li><li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li><li>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche.</li><li>- Adeguare e organizzare la produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</li><li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li></ul> <p><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>Caratteristiche di prodotti del territorio; Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari Sistema HACC 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><b>ABILITA'</b></p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi</p>
---------------	--



	<p>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>
--	---

<b>Francese</b>	<p>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.</p>
<b>Scienze Motorie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Pianificare gli schemi di gioco degli sport di squadra</li><li>-Eseguire le sequenze e le manovre di rianimazione cardio-polmonare ( B.L.S.)</li><li>-Conoscere un programma di alimentazione,sport e benessere</li><li>- Conoscere i regolamenti degli sport di squadra ed individuali</li><li>-Saper affrontare con un comportamento responsabile gli infortuni</li><li>-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)</li></ul>

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

<b>Inglese</b>	<p><b>Modulo 1 - Report on the Summer Training Experience</b> <a href="http://bbianchienglishlessons.weebly.com/cv--career.html">bbianchienglishlessons.weebly.com/cv--career.html</a> Report sullo stage estivo scritto e orale: Presentazione del luogo di lavoro, racconto delle esperienze, sintesi e valutazione Questionari di valutazione esperienze di lavoro o stage Lessico essenziale per lo svolgimento del compito (il più possibile personalizzato per ciascun allievo – costruzione del lessico di base attraverso un lavoro di suggerimento/proposta peer-to-peer)</p> <p><b>Modulo 2 – Writing a Resumé and a Cover Letter</b> <a href="http://bbianchienglishlessons.weebly.com/cv--career.html">bbianchienglishlessons.weebly.com/cv--career.html</a> Come scrivere un Curriculum Vitae sulla base del modello europeo e su altri modelli Come descrivere competenze comunicative, organizzative e settoriali Come utilizzare Internet per cercare lavoro e confrontare profili Lessico essenziale per lo svolgimento del compito (il più possibile personalizzato per ciascun allievo)</p> <p>COMPETENZE 1+2</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Affrontare un colloquio di lavoro</li><li>• scrivere e tenere aggiornato il proprio CV</li><li>• redigere Cover Letter adeguate alle diverse situazioni/richieste</li></ul> <p><b>Modulo 3 – IMPORTANT CHEFS Worldwide</b> (book pp 290-92) Ricerche personali sui top chef del momento: <b>My Fave Top 5</b> World 50 Best Restaurants: <a href="http://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners">http://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners</a> + <a href="http://www.foodandwine.com/best-new-chefs">http://www.foodandwine.com/best-new-chefs</a> Vedere anche: <a href="http://bbianchienglishlessons.weebly.com/chefs-biographies.html">bbianchienglishlessons.weebly.com/chefs-biographies.html</a> e <a href="http://www.foodandwine.com/best-new-chefs">http://www.foodandwine.com/best-new-chefs</a></p> <p><b>Modulo 4 – Food and Religion</b> <a href="http://bbianchienglishlessons.weebly.com/food-science.html">bbianchienglishlessons.weebly.com/food-science.html</a> <a href="https://www.diet.com/g/religion-and-dietary-practices">https://www.diet.com/g/religion-and-dietary-practices</a></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Judaism, Islam, Hinduism, Buddhism - fasting and dietary restrictions</li><li>• Kosher food and recipes</li><li>• Ramadam recipes</li><li>• Food and Celebrations around the world</li></ul> <p>ricerche individuali</p> <p><b>Modulo 5a – A Culinary Tour of Italy</b> (book pp 286-89) traduzione di ricette della tradizione italiana</p> <p><b>Modulo 5b – A Culinary Tour of the World</b> (book pp 290-92) traduzione di ricette dal mondo Japanese, Indian, Chinese, Mexican, Vietnamese cuisines ... <a href="http://bbianchienglishlessons.weebly.com/food-science.html">bbianchienglishlessons.weebly.com/food-science.html</a> + World Wide Ingredients Food Trends RICERCHE INDIVIDUALI SU CUCINE DAL MONDO</p> <p><b>Modulo 6 – Principles of Nutrition - Food, Health and Fitness</b> (book pp 313-25)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">The NEW Food Pyramid</a></li></ul>
----------------	--



- [My Plate](#)
- [The Double Pyramid](#)
- Eating by the Colours (the importance of phytochemicals) [PREZI PRESENTATION Colours summary - Eat by the Rainbow summary - shopandeatbythecoloursravizza.weebly.com/workshops.html](#)
- Organic food
- Food Allergies and Intolerancies

**Modulo 7 – New Trends** (book pp 339-46)

- Molecular gastronomy
- Art and cooking
- Fusion cuisine
- Pop-up restaurants
- Street foods today
- Tripadvisor true and fake reviews (<https://www.telegraph.co.uk/news/2017/12/06/garden-becomes-top-rated-london-restaurant-tripadvisor-site/> )

ricerche individuali

**Geocaching – scoperta e creazione di cache legate a cibo e luoghi significativi**

**italiano**

Pascoli, Simbolismo e Decadentismo. Avanguardie storiche D'Annunzio, Pirandello;

un testo di narrativa a scelta con relativa schedatura.

Articolo di giornale, saggio breve, recensione, tema letterario.

Svevo, Ermetismo, La cultura italiana fra le due guerre Ungaretti, Montale, Saba;

schedatura di un testo di narrativa scelto.

Articolo di giornale, saggio breve, recensione, tema letterario.

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



<b>matematica</b>	<p>indecisione <math>0/0</math> e <math>\infty/\infty</math>;</p> <p>c) Definizione di funzione continua e classificazione delle discontinuità</p> <p>d) Asintoti orizzontali, verticali e obliqui;</p> <p>e) Cenni a semplici funzioni logaritmiche ed esponenziali</p> <p>Modulo 2: Il Calcolo differenziale e lo studio di funzioni</p> <p>UDA 1. Derivata di una funzione in un punto</p> <p>a) Definizione</p> <p>b) Interpretazione geometrica</p> <p>c) Calcolo della derivata prima di una funzione potenza, derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente</p> <p>d) equazione della retta tangente ad una funzione in un punto dato</p> <p>UDA 2. I punti stazionari</p> <p>a) Ricerca di massimi minimi;</p> <p>b) Definizione intuitiva di flesso (dedotta dal cambio di concavità del grafico)</p> <p>c) Grafico di una funzione a meno della derivata seconda</p> <p>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.</p>
-------------------	--

<b>Religione</b>	<p>Modulo 1: In cammino verso la realizzazione.</p> <p>UDA</p> <p>1. La risposta biblica al mistero dell'esistenza.</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> -La dottrina della creazione nella tradizione ebraico – cristiana: interpretazione esegetica di Genesi capitolo 1 e capitolo 2.</li></ul> <p>2. Il mistero tra scienza e fede.</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> -Creazione e teorie evuzionistiche;</li><li><input type="checkbox"/> -Momenti di crisi scienza-fede: Galileo e Darwin;</li><li><input type="checkbox"/> -La collaborazione tra fede e scienza necessità di una morale.</li></ul> <p>Modulo 2: L'Etica della vita.</p> <p>UDA</p> <p>1. Un ambiente per l'uomo</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> -L'ambiente e il problema ecologico.</li><li><input type="checkbox"/> -La responsabilità umana verso il creato (sviluppo sostenibile, inquinamento, consumo dell'acqua, la deforestazione, organismi geneticamente modificati).</li><li><input type="checkbox"/> -Le religioni e la salvaguardia del creato.</li></ul> <p>2. La fedeltà all'essere uomo e donna.</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> -La bioetica e i suoi criteri di giudizio.</li><li><input type="checkbox"/> -I fondamenti dell'etica laica e dell'etica cattolica in merito alla vita.</li><li><input type="checkbox"/> -La sessualità nel progetto persona.</li><li><input type="checkbox"/> -La famiglia: comunità d'amore per imparare ad amare.</li><li><input type="checkbox"/> -La vocazione all'amore nel Cristianesimo.</li><li><input type="checkbox"/> Temi di bioetica : ( manipolazioni genetiche, clonazione, fecondazione assistita, trapianto)</li></ul> <p>La democrazia.</p>
------------------	---



- 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.

**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

Mo 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.

**Cucina****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.



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La preparazione delle pietanze.</li> <li>- L'organizzazione della sala.</li> </ul> <p><b>Unità 3: Il servizio a buffet.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il buffet.</li> <li>- La classificazione: il buffet di cerimonia.</li> <li>- Come organizzare un buffet.</li> <li>- Accorgimenti operativi: attrezzatura, disposizione degli alimenti, decorazioni.</li> <li>- conservazione delle pietanze, beverage e sbarazzo.</li> </ul>
<b>a</b> <b>stori</b>	<p>Problemi dell'Italia post-unitaria. L'Europa di fine Ottocento e la seconda rivoluzione industriale. La politica di fine ottocento in Europa e in Italia. DEstra e sinistra storiche, Giolitti. La grande guerra. Il trattato di Versailles.</p> <p>Impostazione del tema storico.</p> <p>Gli anni Venti negli USA e in Italia. MUssolini dalla marcia su Roma ai Patti Lateranensi.</p> <p>L'URSS di Stalin. L'età dei Totalitarsismi. Hitler al potere. L'Universo concentrazionario. La seconda guerra mondiale.</p> <p>Da Yalta alla guerra fredda.</p> <p>La guerra di Corea e nel sud est asiatico</p>

	<p>Modulo 6 La sécurité et l'alimentation</p> <p>UD 1</p> <p>L'HACCP</p> <p>Les sept principes del'HACCP</p> <p>La maîtrise des points critiques</p> <p>Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires</p> <p>Les risques et les mesures préventives contre la contamination alimentaire</p> <p>UD 2</p> <p>Les aliments bons pour la santé.</p>
--	---



<b>Francese</b>	<p>Les aliments biologiques et les OGM Le regime méditerranéen. Les allergies et les intolérances alimentaires Les régimes alternatifs: macrobiotique et végétarien Lexique spécifique: sécurité, santé et alimentation Grammaire: le subjonctif avec les verbes d'opinion et de perception l'hypothèse Modulo 7 Le service Organisation du travail en salle Accueil et vente au restaurant</p> <p>Modulo 7 Le service UD 1 Les différents types de service Buffets et repas sur le pouce Gérer les plaintes Lexique: Le service et le bar Grammaire: Le discours indirect Modulo 8 Postuler à un emploi UD 1 Comment devenir chef de cuisine Comment devenir barman, serveur et sommelier Comment devenir directeur de la restauration UD2 Comment rédiger un Curriculum Vitae Lexique: Demande d'emploi Geammaire: Raconter au passé La forme passiveContenuti disciplinari</p>
-----------------	---

<b>Sc. motorie</b>	<p>Modulo N° 1 "Potenziamento Fisiologico"</p> <p>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</p> <p>Modulo N° 2 "Consolidamento ed affinamento degli schemi motori e delle capacità coordinative"</p>
--------------------	--



<b>Scienze motorie</b>	<p>Unità Didattica N° 1/2/3/4 Le abilità motorie Contenuti Esercizi di coordinazione dinamica generale, abilità e destrezza Esercizi e lavori propedeutici a pattinaggio su ghiaccio</p> <p>Modulo N° 3 "Primo soccorso"</p> <p>Unità Didattica N° 1/2 Primo Soccorso Contenuti L' ABC del soccorritore BLS</p> <p>Modulo N° 4 "Approfondimento e pratica delle attività sportive"</p> <p>Unità Didattica N° 1/2/3/4 Pallavolo. Contenuti Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei</p> <p>Unità Didattica N° 5/6 introduzione al baseball. Contenuti Conoscenza dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei</p> <p>Unità Didattica N° 7/8 Atletica Leggera Contenuti Andature, Corse e salti Pattinaggio su ghiaccio Contenuti Esercizi di avviamento Modulo N° 1 "Potenziamento fisiologico"</p> <p>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</p> <p>Modulo N° 2 "Consolidamento ed affinamento degli schemi motori e delle capacità coordinative"</p> <p>Unità Didattica N° 1/2/3/4</p>
------------------------	--



Le abilità motorie  
Contenuti  
Esercizi di pre-acrobatica ed equilibrio  
Salti e saltelli con piccoli attrezzi e semplici combinazioni  
Esercizi e lavori propedeutici a pattinaggio su ghiaccio

Modulo N° 3 "la scherma scolastica"  
Unità didattica N° 1/2  
conoscenza delle tecniche di specialità.  
Contenuti  
Parate e posizioni di base.

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

Unità Didattica N° 1/2/3/4  
Basket.

**Diritto e Tec Amm.**

**MODULO 0 LA GESTIONE DELL'IMPRESA E IL BILANCIO D'ESERCIZIO**  
- U.D. 1 Il bilancio d'esercizio  
- U.D. 2 Le imposte

**MODULO 1 IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO**  
- U.D. 1 Il fenomeno turistico  
- U.D. 2 Le fonti del diritto comunitario e internazionale  
- U.D. 3 Viaggiare nell'U.E.

**MODULO 2 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

**MODULO 3 LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE**  
- U.D. 1 Il marketing: concetti generali  
- U.D. 2 Le tecniche del marketing

**MODULO 4 LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE**  
- U.D. 1 Programmazione e controllo di gestione  
- U.D. 2 La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan



--	--

--	--

**ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE**

<b>Visite guidate</b>	Visita a Mombaruzzo- distilleria Berta Visita all'Università Alma Visita d'istruzione in Salento con visita a masseria e frantoio Visita Woow-Salone dell'Orientamento- Borsa Novara



**Altre attività'**

Conferenze: Caporetto  
Avis  
Consumo Consapevole  
Letteratura spiritosa fra 800 e 900  
Seminario CCIAA  
Bulimia e anoressia  
Il comportamento del corpo  
Lezioni di cioccolato  
Incontri d'orientamento UPO  
Incontro con responsabili Esselunga

**ULTERIORI ESPERIENZE FORMATIVE:**

.....  
.....  
.....  
.....

**ARGOMENTI DI NATURA MULTIDISCIPLINARE**



**METODOLOGIE - MEZZI E STRUMENTI****LEZIONE FRONTALE - LAVORI DI GRUPPO - RICERCHE - LABORATORI - CONFERENZE - ALTRO****Lingua e letteratura italiana – Storia**

Lezione frontale, lettura selettiva guidata, lavori guidati e di ricerca, lavori di gruppo, discussioni guidate, problem solving;

strumenti: libri di testo, fotocopie, testi e saggi di consultazione, articoli di giornali e riviste, film.

**Inglese**

Il metodo adottato è quello di un Approccio comunicativo integrato, in quanto tale metodo abilita gli studenti ad utilizzare il linguaggio in modo realistico, dando loro l'opportunità di interagire tra di loro e con l'insegnante nel contesto di situazioni "naturali" o presunte tali.

**Lingua straniera: Francese**

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati e di sviluppare le abilità di base, la lingua è stata acquisita in modo operativo, come strumento di espressione autonoma e rielaborativa. Sono state presentate molteplici situazioni comunicative e settoriali di vari registri e contenuti linguistici con attività finalizzate al loro apprendimento: ascolto, produzione orale e scritta, lettura testuale, riflessione grammaticale sulla lingua, organizzazione lessicale. Oltre alla lezione frontale, sono stati effettuati lavori individuali, di coppia, di gruppo e di classe ed attività di recupero in itinere.

Si sono utilizzati oltre al libro di testo: CD, fotocopie e dizionario bilingue

**Cucina** 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:

- 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.

**Alimentazione**

Alimentazione	<p>Interrogazioni brevi con domande poste occasionalmente all'inizio di ogni lezione o dopo la spiegazione di un argomento</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Interventi durante lo svolgimento dell'attività didattica</li></ul> <p>ripetizione dei contenuti dopo la spiegazione</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Esercizi di calcolo calorico e nutrizionale</li><li>- Interrogazioni orali: una verifica orale per quadrimestre più, eventualmente, altre da proporre in itinere per gli alunni con profitto non sufficiente,</li><li>- Prove strutturate e semistrutturate</li><li>-Domande aperte</li><li>-Trattazione sintetica</li><li>-Tema</li></ul> <p>Le verifiche scritte e semistrutturate saranno sempre completate da relativa griglia di</p>
---------------	---



misurazione in cui sono stati esplicitati i criteri per l'attribuzione del punteggio e per la valutazione.

I criteri di valutazione di ciascuna prova scritta saranno esplicitati in calce alla prova stessa contestualmente alla sua somministrazione.

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).

### **Dir. Tec. Amm**

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 di stimolarli e di verificare che ad ogni spiegazione seguisse una comprensione chiara e completa. La lezione frontale è stata completata da numerosi esempi aziendali, per evitare il rischio che le nozioni apprese, per la loro natura tecnica e un po' arida, risultino fini a se stesse e slegate dal mondo esterno. Per ottenere questo risultato si sono proposte casistiche dal mondo economico-finanziario ed aziendale, con particolare attenzione al settore ristorativo-alberghiero, che fossero il più vicine possibile alle esperienze quotidiane dei ragazzi e che essi potessero sentire, in qualche modo, familiari.

### **Matematica**

Gli argomenti di ogni unità didattica sono stati affrontati diffusamente mediante spiegazioni ed esempi svolti in classe, dando sempre maggior importanza all'aspetto pratico ed operativo, trascurando il lato teorico dell'analisi. Si è proceduto con il metodo della lezione frontale partecipata, cercando di ottenere dagli allievi il maggiore impegno possibile. La trattazione dei contenuti di ogni unità didattica ha seguito la successione e l'approccio presentati nei due testi in adozione, integrando con maggiori spiegazioni ed esempi al fine di facilitarne la comprensione. Questo metodo ha garantito agli alunni una semplicità di consultazione dei testi adottati, necessaria soprattutto nei casi, per altro non così rari, di assenza dello studente. L'insegnante, viste le difficoltà nell'apprendimento, laddove possibile, si è preoccupata di fornire schematizzazioni degli argomenti affrontati, in modo da favorire l'acquisizione dei concetti.

### **Educazione fisica**

Per lo svolgimento delle lezioni si è seguita una programmazione sequenziale dalla definizione degli obiettivi didattici intermedi alla determinazione delle attività, attraverso l'uso degli strumenti disponibili. Sono state utilizzate attività prestrutturate e 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 è stato affrontato utilizzando il lavoro in modo analitico, globale o misto; gli argomenti e i temi di lavoro sono stati richiamati ripetutamente durante l'anno scolastico, oppure ciascuno una sola volta esaurendoli uno dopo l'altro. Per le modalità di intervento e/o guida sono state utilizzate la dimostrazione da imitare integralmente; l'indicazione gestuale, grafica e/ verbale; la proposta di situazione problematica che gli allievi devono risolvere. Per lo svolgimento delle attività sono stati utilizzati piccoli e grandi attrezzi a disposizione, codificati e non codificati, supporti cartacei (testi di lettura o fotocopie ecc.).

### **Religione Cattolica**

Si è privilegiata la lezione frontale con opportuni interventi degli studenti per un dialogo serio e costruttivo.

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

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

**Italiano**

Recupero e sostegno: in itinere, correzione individualizzata delle verifiche.

Verifiche formative: interventi individualizzati, dibattito in classe.

Verifiche sommative: due orali e tre scritte a quadrimestre (test, colloquio, relazione, elaborato scritto, analisi di un testo, articolo di giornale, saggio breve).

**Storia**

Recupero e sostegno in itinere, correzione individualizzata delle verifiche, approfondimento.

Verifiche formative: interventi individualizzati, dibattito in classe, prove strutturate. Verifiche sommative: colloquio, prove strutturate, questionari.

**Inglese**

Non sono stati effettuati test d'ingresso scritti, ma piuttosto, partendo dal ripasso del programma svolto l'anno precedente, si sono sondate le competenze orali di comprensione e produzione.

Per quanto riguarda le abilità di base si è cercato di valutarle frequentemente, così da poter formalizzare un giudizio oggettivo, espresso in minimo 5 voti per quadrimestre, tra scritto e orale. Quando sono emerse carenze acquisitivo-conoscitive è stato attuato un recupero in itinere, individuando le lacune grazie a frequenti verifiche formative.

La tipologia delle verifiche scritte è stata varia: prove strutturate, esercizi di comprensione del testo globale e dettagliata, brevi produzioni personali, trattazioni sintetiche di argomenti inerenti l'indirizzo alberghiero.

**Francese**

Non sono stati effettuati test d'ingresso scritti, ma partendo dal programma svolto l'anno precedente si sono sondate le competenze di comprensione e di produzione.



Per quanto riguarda le attività di base si è cercato di valutarle frequentemente, così da poter formalizzare un giudizio oggettivo, espresso in minimo cinque voti per quadrimestre. Quando sono emerse carenze è stato effettuato un recupero in itinere.

La tipologia delle prove scritte è stata varia: prove strutturate, esercizi di comprensione del testo globale e dettagliata, brevi produzioni personali, trattazioni sintetiche di argomenti riguardanti il settore ristorativo.

**Cucina** I criteri di valutazione di ciascuna prova scritta saranno esplicitati in calce alla prova stessa contestualmente alla sua somministrazione.

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).

### **Matematica**

Durante l'intero anno scolastico la docente ha dedicato una buona parte del monte ore totale a sua disposizione alla verifica formativa attraverso lo svolgimento guidato di esercizi. In questo modo ha potuto richiamare i concetti teorici, correggere i lavori assegnati a casa, mostrando così eventualmente gli errori.

La verifica sommativa è stata effettuata, generalmente, al termine di ogni modulo, mediante l'utilizzo di prove scritte a risposta aperta per valutare le competenze raggiunte dagli studenti, e prove scritte semistrutturate o prove orali per accertare la conoscenza dei contenuti dell'unità stessa. In generale la lezione precedente è stata dedicata alla preparazione in classe mediante lo svolgimento di esercizi della stessa tipologia della verifica. Ciascuna prova è stata predisposta in modo che si possa giudicare il livello raggiunto dallo studente: la conoscenza dei termini e dei concetti, la semplice applicazione di un metodo risolutivo, la definizione di una strategia di risoluzione ed infine una ottimizzazione della scelta della strategia.

### **Alimenti e alimentazione**

Le verifiche formative per il controllo in itinere del processo di apprendimento sono state effettuate attraverso: -interrogazioni brevi: domande poste occasionalmente all'inizio di ogni lezione o dopo la spiegazione di un argomento; interventi durante lo svolgimento dell'attività didattica; ripetizione dei contenuti dopo la spiegazione

Le verifiche sommative utilizzate per la classificazione delle prestazioni degli allievi sono state effettuate attraverso: -interrogazioni orali tradizionali; -domande a risposta aperta; -tema

### **Educazione fisica**

Per acquisire informazioni continue sul processo di apprendimento sono state effettuate delle esercitazioni libere e strutturate; per misurare le prestazioni e per esprimere dei giudizi al termine delle unità didattiche sono state effettuate delle verifiche sommative che consistono in test oggettivi dei gesti tecnici studiati, test fisici, prove orali, prove scritte con domande a risposta aperta.

**Religione Cattolica**

Le verifiche, una a quadrimestre, sono state sia formative che sommative con opportune domande sui contenuti svolti.

**Dir. Tec. Amm. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA**

Quesiti frontali a campione. Discussione degli argomenti oggetto delle precedenti lezioni.

**STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA**

Verifiche orali. Verifiche scritte a risposta aperta.

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

<b>Italiano</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	Alla valutazione del profitto hanno concorso i seguenti elementi: responsabilità personale, conoscenze, competenze, abilità secondo il prospetto riassuntivo e la griglia di valutazione approvata dal collegio docenti
<b>Cucina</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	Alla valutazione del profitto hanno concorso i seguenti elementi: responsabilità personale, impegno conoscenze, competenze, abilità secondo il prospetto riassuntivo e la griglia di valutazione approvata dal collegio docenti
<b>Religione</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	Alla valutazione del profitto hanno concorso i seguenti elementi: responsabilità personale, impegno

**INDICATORI E/O DESCRITTORI:**



<b>Matematica</b>	Alla valutazione del profitto hanno concorso i seguenti elementi: responsabilità personale, impegno conoscenze, competenze, abilità secondo il prospetto riassuntivo e la griglia di valutazione approvata dal collegio docenti
<b>Dir. Tec. Amm.</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>  Alla valutazione del profitto hanno concorso i seguenti elementi: responsabilità personale, impegno conoscenze, competenze, abilità secondo il prospetto riassuntivo e la griglia di valutazione approvata dal collegio docenti
<b>Sala</b>	Alla valutazione del profitto hanno concorso i seguenti elementi: responsabilità personale, impegno conoscenze, competenze, abilità secondo il prospetto riassuntivo approvato dal collegio docenti.

<b>Inglese</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	Alla valutazione del profitto hanno concorso i seguenti elementi: responsabilità personale, impegno conoscenze, competenze, abilità secondo il prospetto riassuntivo approvato dal collegio docenti.
<b>Scienze Motorie</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	alla valutazione del profitto hanno concorso i seguenti elementi: responsabilità, impegno

<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
Alla valutazione del profitto hanno concorso: responsabilità ed impegno.

**Francese**

Conoscenze, competenze , abilità secondo il prospetto riassuntivo approvato dal collegio docenti.

**Alimentazione****INDICATORI E/O DESCRITTORI:**

Alimentazione

I criteri di valutazione di ciascuna prova scritta saranno esplicitati in calce alla prova stessa contestualmente alla sua somministrazione.  
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).

**Storia****INDICATORI E/O DESCRITTORI:**

Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità, impegno e rispetto degli impegni

**INDICATORI E/O DESCRITTORI**



	INDICATORI E/O DESCRITTORI

	INDICATORI E/O DESCRITTORI

	INDICATORI E/O DESCRITTORI

	INDICATORI E/O DESCRITTORI

**ALLEGATI**

- **A1- M.F**
- **A2- A.G**
- **1-ALT.**
- **2-SIM.**
-





Gli allegati costituiscono parte integrante del documento

**NOVARA, 15 MAGGIO ....2018.**

**IL SEGRETARIO**

.....

**IL COORDINATORE**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

...Maria Cristina Ticozzi.....

Loreta Guacci

.....

**I RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI**

.....

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....