



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

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

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA**

**ANNO SCOLASTICO: 2018/2019**

**AFFISSO ALL'ALBO IN DATA**

**15 MAGGIO 2019**

**NUOVO ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2018/2019****COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5<sup>a</sup> sez. B****Indirizzo: ENOGASTRONOMIA**

<b>Docente</b>	<b>Materia/e insegnata/e</b>	<b>N°ore insegnam</b>	<b>Firma del docente</b>
Ribera Roberto	Italiano e Storia	6	
Giordano Concetta	Matematica	3	
Massaia Elisabetta	Inglese	3	
Bufalino Francesco	Spagnolo	3	
Dal Ponte Caterina	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	
Spadaro Maria Arcangela	Diritto e tecnica amministrativa	5	
Marino Luigi	Sala e vendita	2	
Farassino Laura	Cucina	4	
Rotolo Giorgio	Scienze motorie	2	
Ticozzi Cristina	Religione cattolica	1	
Girasella Giusi	Sostegno	9	
Garisio Olga	Sostegno	6	
Bertinotti Giancarla	ARC	1	

**Docente coordinatore della classe****Prof. Roberto Ribera****Il dirigente scolastico  
prof.ssa Loreta Guacci****CLASSE 5° SEZ B  
INDIRIZZO: Enogastronomia**



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 3 di 29

### ELENCO NOMINATIVO CANDIDATI INTERNI

NOME E COGNOME
Berra Mirko
Brustia Roberto
Calò Matteo Giovanni
D'Avino Antonio
Della Vedova Lucia Maria Vittoria
Fenu Ilenia
Gavinelli Thomas
Girotti Aurora Adriana
Grilli Ludovico
Gusmara Marco
Ingrassia Davide
Intile Patrick
Loi Riccardo
Masi Matteo Pascal
Mirinioui Badereddine
Pagano Luca
Palmieri Riccardo
Pugliese Nicholas
Rolfi Jacopo
Zampini Guglielmo

Maschi            n° 17  
Femmine        n° 3  
Tot.                N° 20

### CONTINUITA' DEI DOCENTI NELLA CLASSE



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 4 di 29

Disciplina	classe 3°	classe 4°	classe 5°
Italiano e Storia	Carbonera Fulvia	Carbonera Fulvia	Ribera Roberto
Matematica	Bozzola Silvano	Giordano Concetta	Giordano Concetta
Alimentazione	Dal Ponte Caterina	Dal Ponte Caterina	Dal Ponte Caterina
Cucina	Farassino Laura	Farassino Laura	Farassino Laura
Sala e vendita	===	Ciavarella Chiara	Marino Luigi
Inglese	Bobba Isabella	Massaia Elisabetta	Massaia Elisabetta
Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva	Spadaro Maria Arcangela	Spadaro Maria Arcangela	Spadaro Maria Arcangela
Spagnolo	Cacciato Antonella	Cacciato Antonella	Bufalino Francesco
Religione cattolica	Vallanzasca Roberto	Vallanzasca Roberto	Ticozzi Cristina
Scienze motorie	Melissa Gerardo	Rotolo Giorgio	Rotolo Giorgio
Sostegno	Girasella Giusi	Girasella Giusi	Girasella Giusi
Sostegno	===	Micillo Loredana	Garisio Olga
ARC			Bertinotti Giancarla

### 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; di 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)

Scienze motorie e sportive	<p><b>COMPETENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Saper prevenire e affrontare gli infortuni con un comportamento adeguato alle varie situazioni.</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> <p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Alimentazione, sport e benessere.</li><li>- Primo soccorso e relativi approfondimenti (BLS).</li><li>- Regolamenti degli sport praticati.</li></ul> <p><b>CAPACITÀ/ABILITÀ</b></p>
----------------------------	---



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 7 di 29

- Pianificazione di elementari esercizi per la prevenzione infortuni.
- Sapere eseguire le manovre di rianimazione cardio-polmonare.

I.R.C.

### Competenze

Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multi culturale;

Ricondurre le principali problematiche del mondo contemporaneo e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro vita futura;

### Conoscenze

Identificare il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, globalizzazione;

Si confronta con alcuni aspetti centrali della vita morale: la dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso il creato, la promozione della pace, mediante la ricerca di un'autentica giustizia sociale e l'impegno per il bene comune;

### Abilità/capacità

Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita sociale e allo sviluppo scientifico e tecnologico;

Motivare in un contesto multiculturale le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto e costruttivo.

ITALIANO

- Conoscenza e comprensione dei contenuti proposti.
- Competenza, 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, di reperire e utilizzare materiali. 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.
- Sono altresì perseguiti obiettivi riguardanti la socializzazione, il metodo di lavoro, l'interesse verso la cultura e le problematiche sociali.

STORIA

- Conoscenza e comprensione dei contenuti proposti.
- Competenza, 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, di reperire e utilizzare materiali. Capacità di produzione di testi scritti e chiarezza nell'esposizione orale; di analisi, sintesi, collegamento, valutazione e formulazione di giudizi personali sui testi presi in esame.



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 8 di 29

- Sono altresì perseguiti obiettivi riguardanti la socializzazione, il metodo di lavoro, l'interesse verso la cultura e le problematiche sociali.

INGLESE:

**Competenze:**

Usare 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.

**Conoscenze:**

Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di riferimento.

**Abilità:**

Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed alcuni elementi di dettaglio.

DIRITTO E  
TECNICA  
AMMINISTRATIVA

CONOSCENZE

- La gestione economica e amministrativa
- Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica, calcolo dei principali indici e loro commento
- Le imposte
- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Tecniche di marketing turistico e web- marketing
- Fasi e procedure di redazione di un business plan
- Prodotti a chilometro zero
- Abitudini alimentari ed economia del territorio
- Norme internazionali e comunitarie di settore
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
- Lessico e fraseologia di settore

COMPETENZE / ABILITA'

- Redigere la contabilità di settore
- Individuare e classificare i costi e i ricavi di un'impresa turistica
- Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio
- Interpretare il risultato economico 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
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing
- 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.

MATEMATICA

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.





## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 9 di 29

Conoscere la definizione di massimo e minimo relativo ed assoluto di una funzione.  
Conoscere il significato di funzione crescente e decrescente.

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.

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.

SCIENZA E CULTURA  
DELL'  
ALIMENTAZIONE

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

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 e nazionali

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

CAPACITA'/ABILITA'

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

LINGUA STRANIERA  
SPAGNOLO

CONOSCENZE

-Aspetti socio-linguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici

-Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.

-Strategie di comprensione di testi di calibrata complessità riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.

-Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro;

-Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.

COMPETENZE

-Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 10 di 29

-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.

-Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

-Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

### CAPACITÀ

-Esprimere e argomentare con relativa spontaneità le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro.

-Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti di complessità calibrata riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.

-Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi alberghieri per la ristorazione e l'accoglienza turistica.

-Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.

-Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.

-Utilizzare i dizionari, multimediali e in rete, ai fini di una scelta lessicale appropriata ai diversi contesti di studio e di lavoro.

### CUCINA

#### COMPETENZE:

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

-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;

#### CONOSCENZE:

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

#### ABILITÀ:

Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti.

### SALA:

CONOSCENZE: 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 Sapere le fasi della pulizia (HACCP) Redigere un carta bar; Riconoscere le aziende ristoratrice; La caffetteria e i cocktail; Prendere Prenotazioni e comande Terminologia della sala Sapere le uscite di sicurezza, saper usare gli



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 11 di 29

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

### COMPETENZE:

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 sicurezza Sapere le fasi della pulizia (HACCP) Accoglienza clienti e fasi di servizio Terminologia AIS La caffetteria e i cocktail e) Mise en place linea ristorante Prendere Prenotazioni e comanda servizio del vino e stappatura.

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)

### CAPACITA':

Utilizzo della lampada Verifica Ordine di servizio Prenotazione-Accoglienza-comanda Servizio dei prodotti Reclami Tipologia dei clienti Prosemica 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 Lavorare in modo igienicamente sicuro.

## CONTENUTI DISCIPLINARI: INDICAZIONI PER MODULI E GRANDI TEMI

ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"><li>● Decadentismo: Pascoli, avanguardie storiche, Futurismo: FT Marinetti, Palazzeschi;</li><li>● Pirandello, Svevo, Montale, Sibilla Aleramo, Enzo Bianchi, Umberto Eco;</li><li>● Articolo di giornale, saggio breve, recensione, tema letterario.</li></ul>
STORIA	<ul style="list-style-type: none"><li>● L'Europa di fine Ottocento: la caduta dei grandi imperi. La rivoluzione bolscevica in Russia</li><li>● La Prima guerra mondiale. Il trattato di Versailles.</li><li>● Gli anni Venti negli USA: crisi del 1929.</li><li>● Mussolini: dalla marcia su Roma ai patti lateranensi.</li><li>● Gli Anni Trenta in Europa. Dalla Repubblica di Weimar al terzo Reich: Hitler.</li><li>● Totalitarismi: Fascismo, nazismo, stalinismo.</li><li>● La seconda guerra mondiale. L'universo concentrazionario.</li><li>● Da Yalta alla guerra fredda: USA e URSS.</li><li>● La nascita della Repubblica Italiana.</li></ul>



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 12 di 29

	<ul style="list-style-type: none"><li>● La guerra di Corea, la crisi di Cuba.</li><li>● Visione film e discussione in classe; lettura del quotidiano.</li></ul>
CITTADINANZA COSTITUZIONE	E <ul style="list-style-type: none"><li>● Risorse energetiche, rifiuti, tutela dell'ambiente. Intervista a Greta Thunberg</li><li>● Interculturalità e multiculturalità</li><li>● Il volontariato: ONLUS – ONG – TERZO SETTORE</li><li>● Profughi, rifugiati, guerra</li><li>● Giustizia internazionale da Norimberga a L'Aja</li><li>● Carcere, pena di morte, tortura</li><li>● La condizione della donna</li></ul>
LINGUA STRANIERA SPAGNOLO	Mod.0 (RIPASSO) Técnicas culinarias; Los métodos de cocción; Mod.1 Tipos de menús y su composición; Mod.2 Hábitos de bebida; Mod.3 Menús y dietas alternativas- reglas y normas higiénicas; Mod.4 Trabajar en la restauración;
INGLESE	<ul style="list-style-type: none"><li>● Nutrition ( macronutrients and micronutrients)</li><li>● Food Science</li><li>● Food Pyramid</li><li>● Slow Food - The Short Supply Chain</li><li>● Great Chefs</li><li>● Artusi , Escoffier</li><li>● Marchesi and ALMA School</li><li>● Julia Child .French chef</li><li>● Recipes from Piedmont and Aosta Valley</li><li>● Risotto with Barolo and Castelmagno recipe</li><li>● Restaurant Fat Duck</li></ul>
SCIENZE MOTORIE	COMPETENZE - Saper prevenire e affrontare gli infortuni con un comportamento adeguato alle varie situazioni. - Saper assumere un atteggiamento responsabile e di fiducia nei confronti del proprio corpo (corretto regime alimentare associato alla pratica consapevole di



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 13 di 29

un'attività di fitness).

### CONOSCENZE

- Alimentazione, sport e benessere.
- Primo soccorso e relativi approfondimenti (BLS).
- Regolamenti degli sport praticati.

### CAPACITÀ/ABILITÀ

- Pianificazione di elementari esercizi per la prevenzione infortuni..
- Sapere eseguire le manovre di rianimazione cardio-polmonare.

Contenuti disciplinari  
I.R.C.

-conoscere i modelli di uomo presenti nella cultura contemporanea a confronto con la prospettiva cristiana.

-le risposte del Cristianesimo ai problemi del mondo contemporaneo.

-definire i modi e i valori della partecipazione del cittadino alla vita politica.

-conoscere i criteri etici e le attività per un'economia equa e solidale.

-definire la sacralità e il valore della vita umana. Il valore della vita umana a confronto con la cultura contemporanea.

-riconoscere gli aspetti positivi e negativi della globalizzazione

-educazione alla mondialità: confronto fra Nord e Sud del mondo.

-confronto tra le grandi religioni mondiali e dialogo interreligioso

-Papa Francesco e la Chiesa in uscita: le periferie umane ed urbane.

La bioetica e i temi morali : confronto con la scienza.

Corridoi umanitari: una risposta possibile al dramma della guerra.

Immigrazione ed emigrazione: "cinque cose da sapere e una da fare".

Conoscere il contributo della riflessione della Chiesa sui temi della pace, della giustizia, della solidarietà.

Rispetto e tutela dell'ambiente. la terra come casa comune

Diritto e tecnica  
amministrativa  
dell'impresa 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



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 14 di 29

- U.D. 3 Le imposte
- U.D. 4 Gli indici di Bilancio
- MODULO 1 – IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO
- U.D. 1 Il fenomeno turistico
- U.D. 2 Le fonti del diritto comunitario
- 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 DELLA RISTORAZIONE
- U.D. 1 Il marketing : concetti generali
- U.D. 2 Le tecniche di marketing
- MODULO 4 LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE
- U.D.1 Programmazione e controllo di gestione
- U.D. 3 La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan

### 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  $\infty/\infty$ ;**
- 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



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 15 di 29

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.

### 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 4: La cottura degli alimenti: aspetti fisico – chimici e nutrizionali  
UD 2 Gli effetti della cottura sui principi alimentari  
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  
UD2 Dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari  
UD3 Dieta in stati patologici, allergie e intolleranze alimentari  
Modulo 2 IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE  
UD1 Le contaminazioni degli alimenti: aspetti generali  
UD2 Le malattie di origine alimentare: aspetti generali  
Modulo 4 ALIMENTI E BIOTECNOLOGIE  
UD1 Gli alimenti e le bevande  
UD2 I nuovi prodotti alimentari e le tendenze innovative di filiera: aspetti generali dei nuovi prodotti alimentari.  
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.

### ENOGASTRONOMIA

Macroarea 1 (vol. B): LE CULTURE ALIMENTARI Unità 2: Il territorio; Macroarea 2 (Vol. B): LA QUALITA' Unità 1: Gli alimenti; Macroarea 3 (Vol. B): IL MENU' E LE CARTE Unità 1: La ristorazione. Unità 2: L'elaborazione di menu e carte.-

Macroarea 1(Vol. C) : SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE Unità 1: La sicurezza-Unità 2:Il sistema HACCP.-Unità 3:L'igiene nella ristorazione.Macroarea 2: LA SALUTE IN CUCINA Unità 1: Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari.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



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 16 di 29

### banqueting- 3 il servizio a buffet

#### SALA

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 Sapere le fasi della pulizia (HACCP) Redigere una carta bar; Riconoscere le aziende ristoratrice; La caffetteria e i cocktail; 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).  
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 sicurezza Sapere le fasi della pulizia (HACCP) Accoglienza clienti e fasi di servizio Terminologia AIS La caffetteria e i cocktail e) Mise en place linea ristorante Prendere Prenotazioni e comanda servizio del vino e stappatura.  
Utilizzo della lampada Verifica Ordine di servizio Prenotazione-Accoglienza-comanda Servizio dei prodotti Reclami Tipologia dei clienti Prosemeica 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 Lavorare in modo igienicamente sicuro.

## ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE

<b>Visite guidate</b>	Penisola salentina: tradizioni artistiche e culinarie locali, con laboratori didattici.
<b>Altre attività'</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Progetto volontariato: Laboratorio didattico residenziale presso il monastero di Bose (BI)</li><li>● Progetto tutela della salute: anoressia e bulimia; celiachia</li><li>● Colletta alimentare e Donacibo</li><li>● AVIS - donatori del sangue</li><li>● ESSELUNGA</li><li>● Progetto orientamento: UPO e obiettivo orientamento Piemonte (quattro ore)</li><li>● Lezione di informazione e di sensibilizzazione sui temi dell'Educazione Finanziaria presso UPO</li><li>● Compagnia teatrale Macondo: "Angeli di Auschwitz" - giornata della memoria</li></ul>





**ULTERIORI ESPERIENZE FORMATIVE:**

INGLESE: Corso Trinity Certification

PON Alternanza scuola lavoro - estero "Make it work"

**ARGOMENTI DI NATURA MULTIDISCIPLINARE**

**FAST Food vs SLOW Food** Modi opposti di concepire il cibo e il mondo

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia.

**Cucina futurista**

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

**Unità d'Italia in Cucina**

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

**BOSE Esperienza al monastero di Bose (BI)**

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

**Cucina al femminile**

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia

**Intolleranze**

Materie coinvolte : Italiano , Alimentazione, Diritto & Tecnica, Cucina, Inglese, Matematica e Storia



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 18 di 29



### METODOLOGIE - MEZZI E STRUMENTI

#### LEZIONE FRONTALE - LAVORI DI GRUPPO - RICERCHE - LABORATORI - CONFERENZE - ALTRO

##### Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva

Si è tenuto innanzitutto 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. Per il perseguimento degli obiettivi sopra descritti sono stati utilizzati i seguenti metodi:

- Lezione frontale per la trasmissione delle conoscenze dei concetti e della terminologia specifica.
- Lezione interattiva per l'acquisizione diretta delle conoscenze, per sviluppare le capacità di riflessione e per stimolare gli alunni alla partecipazione attiva
- Esercitazioni individuali guidate dal docente
- Lavoro di gruppo per favorire le relazioni interpersonali, stimolare il confronto e consolidare le conoscenze acquisite
- Analisi di casi per sviluppare capacità logiche
- Questionari ed esercitazioni
- Conversazione guidata
- Visite guidate a strutture produttive del settore
- Elaborazione di schemi di lavoro
- Analisi del testo
- Libro di testo
- Codice Civile
- Lavagna
- Schemi logici
- Quotidiani e riviste specializzate
- Sussidi audiovisivi, informatici e multimediali
- Strumenti compensativi alunni DSA indicati nel PDP.
- Strutture aziendali esterne Lezioni differite

##### MATEMATICA

- Lezione partecipata
- Esercitazioni guidate alla lavagna e a gruppi.
- Appunti dettati e schemi realizzati alla lavagna.
- Aula

##### ITALIANO

Tenendo conto della situazione di partenza le lezioni si articoleranno in momenti dedicati alla spiegazione degli argomenti proposti con contemporanee verifiche

Libri di testo, testi di narrativa, documenti storici, internet, filmati, lavagna LIM

##### STORIA - CITTADINANZA E COSTITUZIONE



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.

### SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Metodologie:

- lezione partecipata
- lezione frontale
- lavoro individuale e di gruppo
- questionari ed esercitazioni
- conversazione guidata
- visite guidate a strutture produttive del settore
- interventi di personale esperto
- elaborazione di schemi di lavoro
- comprensione del testo

Mezzi e strumenti:

La realizzazione dell'insegnamento e dell'apprendimento dei moduli/unità didattiche ed il conseguimento degli obiettivi generali e specifici della materia sono stati effettuati mediante:

- libro di testo/web
- questionari ed esercitazioni
- conversazione guidata
- visite guidate a strutture produttive del settore
- interventi di personale esperto
- elaborazione di schemi di lavoro
- comprensione del testo
- tabelle operative
- Laboratori interni/ esterni
- sussidi audiovisivi, informatici e multimediali
- strumenti compensativi alunni BES indicati nel PDP/PEI

### INGLESE

#### METODOLOGIE

Il metodo d'insegnamento adottato è stato quello funzionale-comunicativo, per cui l'apprendimento è avvenuto l'acquisizione di un modello di comportamento linguistico globale. Al fine di sviluppare le abilità di comprensione e produzione orale e scritta, si sono svolte attività di ascolto ed esercizi di vero/falso, questionari a scelta multipla o a risposta aperta, incentivando la produzione orale con dialoghi in coppia o in piccoli gruppi. La riflessione sulla lingua è stata condotta attraverso un metodo induttivo in base al quale gli allievi, attraverso l'osservazione delle strutture linguistiche, giungono alla formulazione delle regole sottostanti. Si è proceduto a schematizzare la regola grammaticale e ad eseguire esercizi di fissazione relativi alla regola stessa.

#### MEZZI E STRUMENTI

Sono stati utilizzati: libro di testo in adozione, il lettore CD per l'ascolto dei CD a corredo del testo, fotocopie, articoli di giornali e/o riviste, dispense fornite dal docente.



**I.R.C lezione frontale**

Utilizzo audiovisi

lettura testi religiosi e commento

lettura e analisi di articoli e saggi

LINGUA STRANIERA SPAGNOLO

**METODOLOGIE**

Il metodo d'insegnamento adottato è stato quello funzionale-comunicativo, per cui l'apprendimento è avvenuto l'acquisizione di un modello di comportamento linguistico globale. Al fine di sviluppare le abilità di comprensione e produzione orale e scritta, si sono svolte attività di ascolto ed esercizi di vero/falso, questionari a scelta multipla o a risposta aperta, incentivando la produzione orale con dialoghi in coppia o in piccoli gruppi.

La riflessione sulla lingua è stata condotta attraverso un metodo induttivo in base al quale gli allievi, attraverso l'osservazione delle strutture linguistiche, giungono alla formulazione delle regole sottostanti. Si è proceduto a schematizzare la regola grammaticale e ad eseguire esercizi di fissazione relativi alla regola stessa.

**MEZZI E STRUMENTI**

Sono stati utilizzati; libro di testo in adozione, il lettore CD per l'ascolto dei CD a corredo del testo, fotocopie, articoli di giornali e/o riviste, dispense fornite dal docente.

**ENOGASTRONOMIA 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.

**SALA:**

**METODOLOGIE:**

Lezioni frontali partecipate in laboratorio, per presentare un nuovo tema di studio o l'esercitazione pratica da svolgere o per verificare i risultati.

**STRUMENTI DI LAVORO:**

L'insegnante si avvale di varie modalità per svolgere il programma e per cercare di stimolare gli studenti; saranno predominanti le attività di laboratorio affiancate da: -Lezione frontale in aula durante le pause didattiche; -Visite di studio a strutture ricettive e ristorative. -Trascrizione delle ricette studiate ed eseguite in laboratorio.

-Libro di testo;-Laboratorio di Sala Bar.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

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



### Si sono svolte

- nei giorni 19 marzo e 26 marzo le simulazioni della prima prova d'esame
- nei giorni 28 febbraio e 2 aprile le simulazioni della seconda prova d'esame
- nei giorni 7, 12 e 14 marzo le prove invalsi di Italiano, inglese e matematica
- il giorno 4 aprile la seconda parte della seconda prova d'esame

#### SCIENZE MOTORIE

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.

#### DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Verifiche formative, volte ad acquisire informazioni continue ed analitiche sul processo di apprendimento nonché all'accertamento sistematico dell'iter formativo, sono state costituite da: discussioni, prove di ascolto, prove strutturate, prove di applicazione. E' stata considerata valida come verifica anche la correzione sistematica dei compiti eseguiti dagli allievi a casa e in classe.

Verifiche sommative, utilizzate per classificare le prestazioni degli allievi, esprimere giudizi, al termine di ogni segmento significativo di apprendimento, sono stati costituiti da test di profitto (aperti, strutturati: a scelta multipla, vero o falso), interrogazioni e prove scritte non strutturate.

#### MATEMATICA

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.

Avverrà attraverso:

- controllo e correzione compiti
- esercitazioni in classe

Verifiche scritte e orali relative alle abilità, conoscenze e competenze acquisite sui vari argomenti

#### SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Per accertare il raggiungimento degli obiettivi sono state utilizzate verifiche di tipo formativo e sommativo.

Le verifiche formative sono state realizzate in itinere durante il percorso di apprendimento e hanno avuto l'obiettivo di incrementare le competenze generali degli alunni e potenziare quelle specifiche della materia.

STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)

- Interrogazioni brevi con 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
- Esercizi di calcolo calorico e nutrizionale



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 23 di 29

Le verifiche sommative sono state realizzate alla conclusione di singoli moduli/unità didattiche per il riscontro del conseguimento degli obiettivi prefissati.

STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)

- Interrogazioni orali: una verifica orale per quadrimestre più, eventualmente, altre da proporre in itinere per gli alunni con profitto non sufficiente
- Prove strutturate e semistrutturate
- Domande aperte
- Trattazione sintetica
- Tema

Le verifiche scritte e semistrutturate sono state sempre completate da relativa griglia di misurazione in cui sono stati esplicitati i criteri per l'attribuzione del punteggio e per la valutazione. Strumenti compensativi per gli alunni BES indicati nel PDP/PEI.

### ITALIANO

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

Temi in classe, interrogazioni orali, test strutturati e semistrutturati.

### STORIA - CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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.

Verifiche in classe, interrogazioni orali, test strutturati e semistrutturati.

### INGLESE

Verifiche scritte formative e sommative, tests strutturati e semistrutturati, produzione di semplici testi inerenti gli argomenti trattati in classe, reading comprehensions, multiple choice activities.

Group work . Pair work.

### LINGUA STRANIERA - SPAGNOLO

Il livello di partenza è stato accertato mediante test d' ingresso con domande a scelta multipla e completamento e mediante conversazioni guidate.

Il processo di apprendimento con eventuale azione di recupero e potenziamento è stato controllato in itinere, sono state utilizzate esercitazioni individuali, in coppia o di gruppo per le attività orali e scritte.

Per la verifica di obiettivi quali la conoscenza di regole grammaticali, del lessico, la capacità di comprensione, sono state utilizzate prove strutturate o semistrutturate: questionari a scelta multipla, questionari vero/falso, esercizi di completamento o trasformazione di frasi.

Per verificare la comprensione di un brano letto e la correttezza di una breve produzione scritta, si sono utilizzate prove di tipo oggettivo (questionari vero/falso, a scelta multipla, completamento) e di tipo soggettivo (risposte libere, produzione di dialoghi, brevi composizioni).

Per la verifica della comprensione e produzione orale sono state effettuate interrogazioni frontali inerenti le varie



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 24 di 29

funzioni comunicative, verifiche scritte e orali sul lessico appreso e sulla conoscenza delle regole grammaticali.

.Enogastromia sett. cucina: verifica pratica di laboratorio per classi parallele e test semistrutturati per teoria, simulazione caso pratico.

SALA:

### VERIFICHE

- . Lezioni frontali partecipate in laboratorio, per presentare un nuovo tema di studio;
- Esercitazione pratica da svolgere o per verificare i risultati.
- Verifiche scritte.





## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 25 di 29

### CRITERI DI VALUTAZIONE

SCIENZE MOTORIE	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	Alla valutazione del profitto hanno concorso: responsabilità ed impegno.
Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	Alla valutazione del profitto hanno concorso 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	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	I criteri di valutazione di ciascuna prova scritta saranno esplicitati in calce alla prova stessa contestualmente alla sua somministrazione.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	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).
ITALIANO	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	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



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 26 di 29

STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>  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.
INGLESE	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>  Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale, impegno, attenzione ed organizzazione. Conoscenza, competenze ed abilità: adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti.
LINGUA STRANIERA SPAGNOLO	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>  Per le prove di produzione scritta e orale si è tenuto conto dei seguenti parametri: efficacia comunicativa, uso di un lessico appropriato, capacità di rielaborazione personale, conoscenza delle strutture morfologiche di base, fluidità espressiva. Alla valutazione del profitto hanno quindi concorso i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Dipartimento di Materia).
I.R.C	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale, impegno ed attenzione.
ENOGASTRONOMIA	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>  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).



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 27 di 29

SCIENZE MOTORIE	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>
	alla valutazione del profitto hanno concorso i seguenti elementi :responsabilità e impegno
SALA	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>
	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

**Allegato A1, A2; A3**

**Allegato B1, B2**



## **RELAZIONE DEL 15 MAGGIO**

R15M n°

Pag. 28 di 29

**Allegato 1: documentazione ASL (PCTO “Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento”)**

**Allegato 2: testi delle simulazioni delle prove d’esame e relative griglie.**

Gli allegati costituiscono parte integrante del documento

**NOVARA, 15 MAGGIO 2019**

### **IL SEGRETARIO**

**prof.ssa Maria Arcangela Spadaro**

### **IL COORDINATORE SCOLASTICO**

**prof. Roberto Ribera**

### **IL DIRIGENTE**

**prof.ssa Loreta Guacci**

### **I RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI**

**Brustia Roberto e Girotti Aurora Adriana**

### **IL CONSIGLIO DI CLASSE**

**5 B ENOGASTRONOMIA**



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 29 di 29

<b>Ribera Roberto</b>	
<b>Dal Ponte Caterina</b>	
<b>Spadaro Maria Arcangela</b>	
<b>Massaia Elisabetta</b>	
<b>Giordano Concetta</b>	
<b>Bufalino Francesco</b>	
<b>Rotolo Giorgio</b>	
<b>Ticozzi Cristina</b>	
<b>Farassino Laura</b>	
<b>Marino Luigi</b>	
<b>Garisio Olga</b>	
<b>Girasella Giusi</b>	
<b>Bertinotti Giancarla</b>	