



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5^a SEZ. B

INDIRIZZO: Sala e Vendita

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^a sez. B****Indirizzo: Sala e Vendita**

Docente	Materia/e insegnata/e	N° ore insegnam	Firma del docente
Bianchi Andreina	DTSAR	5	
Casadei Lucia	Matematica	3	
Cicione Lavinia	Sostegno	12	
Colombo Lucia	Lingua inglese	3	
Dal Ponte Caterina	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	
De Falco Marina Margherita	ARC	1	
Denaro Letizia	Laboratorio di Cucina	2	
De Pascalis Simona	Scienze Motorie e Sportive	2	
Dursi Carmelo	Laboratorio di Sala e Vendita	4	
Fragonara Eloisa	Lingua e Letteratura italiana	4	
Fragonara Eloisa	Storia	2	



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 3 di 40

Galati Formaggio Francesco	Seconda lingua - Spagnolo	3	
Vallanzasca Roberto	Religione	1	

Docente coordinatore della classe
Prof. Caterina Dal Ponte

.....

Il dirigente scolastico
(Dott.ssa Loreta Guacci)

.....



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 4 di 40

CLASSE 5° SEZ . B
INDIRIZZO: Sala e Vendita

ELENCO NOMINATIVO CANDIDATI INTERNI

NOME E COGNOME
Christian Angiulli
Mattia Angiulli
Marika Aula
Simona Aula
Marco Barbero
Gabriele Berardo
Gaia Bonalli
Michele Bovassi
Emanuela Capetta
Rebecca D'Amico
Daniele Dipinto
Loredana Feudale
Marcus Franzoso
Federico Galota
Klaudia Gjishti
Eleonora Melone
Barbara Paluan
Aurora Saini
Alessia Stamato
Francesca Udovich
Julissa Yamileth Urbina Gomez

Maschi n° 8
Femmine n° 13
Tot. N° 21



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 5 di 40

CONTINUITA' DEI DOCENTI NELLA CLASSE

Disciplina	classe 3°	classe 4°	classe 5°
DTASR	Paglialunga Lucio	Paglialunga Lucio	Bianchi Andreina
Matematica	Bozzola Silvano	Morando Mariacristina	Casadei Lucia
Sostegno	Binatti Miriam	Zanetti Bruna	Cicione Lavinia
Lingua inglese	Rasgattino Raffaella	Rasgattino Raffaella	Colombo Lucia
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Dal Ponte Caterina	Dal Ponte Caterina	Dal Ponte Caterina
Laboratorio di Cucina	-	Montemarano Giuseppe	Denaro Letizia
Scienze Motorie e Sportive	De Pascalis Simona	De Pascalis Simona	De Pascalis Simona
Laboratorio di Sala e Vendita	Dursi Carmelo	Dursi Carmelo	Dursi Carmelo
Lingua e Letteratura Italiana	Fragonara Eloisa	Fragonara Eloisa	Fragonara Eloisa
Storia	Fragonara Eloisa	Fragonara Eloisa	Fragonara Eloisa
Seconda lingua-Spagnolo	Bove Lucia	Graziano Katia	Galati Formaggio Francesco
Religione cattolica	Vallanzasca Roberto	Vallanzasca Roberto	Vallanzasca Roberto
ARC	Passeri Francesco	Barbieri	De Falco Marina Margherita



OBIETTIVI GENERALI dell'indirizzo di studi

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

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nei Servizi di sala e vendita, 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.

OBIETTIVI SPECIFICI (conoscenze – competenze – capacità)

SCIENZA E CULTURA
DELL'
ALIMENTAZIONE

CONOSCENZE

Conoscere i compiti della dietetica e della dietoterapia
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 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 e nazionali

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 cogliere i punti fondamentali per costruire una dieta equilibrata per fasce di età, per esigenze fisiologiche o patologiche

DTASR
Diritto e tecniche
amministrative della
struttura ricettiva

CONOSCENZE

- Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica, - 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 Km 0 - abitudini alimentari ed economia del territorio - normativa di settore - norme e procedura per la tracciabilità dei prodotti - lessico e fraseologia di settore

COMPETENZE



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 8 di 40

- Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali - Comprendere la realtà operativa, elaborando ed interpretando dati, e individuare le variabili che determinano i processi produttivi - Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alle responsabilità degli operatori produttivi - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio - Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali - Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati - Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria - Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione di servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze

CAPACITA'

- Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio - Interpretare il risultato economico d'esercizio - 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 Km 0 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 - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore

SCIENZE MOTORIE

-Pianificare gli schemi di gioco degli sport di squadra
-Eseguire le sequenze e le manovre di rianimazione cardio-polmonare (B.L.S.)
-Conoscere un programma di alimentazione, sport e benessere
- Conoscere i regolamenti degli sport di squadra ed individuali
-Saper affrontare con un comportamento responsabile gli infortuni
-Saper assumere un atteggiamento responsabile e di fiducia nei confronti del proprio corpo (corretto regime alimentare associato alla pratica consapevole di un'attività di fitness.

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

CONOSCENZE:

Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificazione alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche. Tecniche di miscelazione e preparazione cocktail. Preparazione tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. Riconoscere i diversi ruoli subalterni nella brigata. Tecnica avanzata di sala e bar. Criteri di abbinamento cibo vino e cibo bevande in relazione al tipo di menu.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 9 di 40

Lessico e fraseologia di settore. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage Cost). Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.

Sicurezza alimentare dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Tecniche avanzate di sala. Elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione.

Saper realizzare un banchetto o un catering presso altre strutture. Riconoscere le diverse tipologie di servizio.

Utilizzo corretto delle attrezzature e trasporto delle vivande in sala. (Abbinamento con la cucina). Trasformazione, preparazione bevande calde e fredde al bar.

Classificare alimenti e bevande in base alla loro caratteristiche organolettiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali.

Conoscere le diverse tipologie enogastronomiche del territorio.

Normativa nazionale e comunitaria di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

COMPETENZE:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiero

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza fisica ed alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quello linguistico, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

Individuare i collegamenti con le altre discipline (Alimentazione, lingue, cucina e ricevimento). Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di servizi in relazione al contesto.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

Adeguare ed organizzare la produzione della vendita in relazione a specifiche necessità.

Organizzare e preparare la linea della sala ristorante e del Bar. Progettare un'attività di catering o Banqueting.

Lavorare in equipe nella brigata di sala o nello staff di Bar. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione in specifiche necessità dietologiche.

Interagire con le diverse tipologie di clientela. Organizzare i diversi servizi in base alla tipologia e al menu. Risolvere le diverse problematiche evidenziate dalla normativa intolleranze e allergeni.

ABILITA':

Progettare menu e carte rispettando le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

Classificazione alimenti e bevande. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.

Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. Individuare la produzione enoica internazionale.

Simulare la realizzazione di buffet, banchetti e servizio al ristorante (Presenza della comanda).

Utilizzare il lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale. Classificare vini e birre in base al loro utilizzo. Individuare la produzione enoica italiana. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini ed altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverlo usando la terminologia corretta.

Individuare principi abbinamenti cibo bevande e cibo vino. Realizzare porzionature in sala.

Organizzazione e programmazione della produzione.

Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Realizzare e valorizzare il prodotti tipici simulando proposte innovative.

Distinguere le diverse tipologie di menu. Effettuare uno stile di servizio in brigata.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 10 di 40

Metodi di analisi Organolettica di cibi, vini ed altre bevande.
Presentare il Menu e comunicare gli eventuali allergeni. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.

MATEMATICA

CONOSCENZE:

Definizione e classificazione di funzioni. Studio del dominio. Definizione di funzione pari e dispari. Intersezione della funzione con gli assi. Funzioni crescenti e decrescenti. Studio del segno di una funzione e rappresentazione delle parti di piano considerate nel piano cartesiano. Definizione intuitiva di limite. Introduzione del concetto di infinito matematico. Riconoscere e risolvere le forme di indecisione (tre casi). Definizione di funzione continua e classificazione dei tipi di discontinuità. Definizione asintoti (verticale, orizzontale, obliquo) per cercarli nello studio di funzioni. Definizione e significato geometrico del concetto di derivata. Regole di calcolo per la derivata prima di funzioni polinomiali, fratte, prodotti tra funzioni e irrazionali. Calcolo derivate di ordine superiore. Studio del segno della derivata prima. Definizione di massimo e minimo assoluto e relativo. Analisi per tracciare grafici. Circonferenza goniometrica, misura degli angoli in gradi e radianti. Definizioni e grafici delle funzioni goniometriche seno, coseno e tangente Proprietà delle funzioni goniometriche. Prima e seconda relazione fondamentale della goniometria.

COMPETENZE:

Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
Analizzare dati e interpretarli usando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche e strumenti di calcolo.
Individuare strategie per la risoluzione di quesiti applicando regole e algoritmi procedurali.

ABILITA':

Determinare dall'equazione dominio di una funzione. Riconoscere una funzione pari o dispari sia dal suo grafico che dalla sua equazione. Determinare, sia dal grafico che all'equazione, gli intervalli in cui una funzione è positiva o negativa e le sue intersezioni con gli assi cartesiani. Determinare, sia dal grafico che dall'equazione, i limiti di una funzioni agli estremi del dominio, applicando se necessario opportune tecniche di risoluzione delle forme di indecisione. Individuare i tipi discontinuità di una funzione dall'equazione.
Calcolare, sia dal grafico che dall'equazione, gli asintoti (orizzontale e verticale) di una funzione. Applicare la regola di derivazione della somma, della potenza, del prodotto e del quoziente. Determinare sia dal grafico che dall'equazione, gli intervalli in cui una funzione è crescente e decrescente ed i massimi e minimi assoluti e relativi di una funzione razionale.
Riconoscere dal grafico di una funzione gli elementi essenziali (dominio, segno, intersezione con assi, simmetria, limiti)
Convertire la misura degli angoli principali da gradi a radianti e viceversa. Riconoscere funzioni goniometriche.

INGLESE

CONOSCENZE



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 11 di 40

- Strategie di comprensione, di esposizione e di interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.
- Strutture morfosintattiche e funzioni adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.
- Modalità di produzione di testi comunicativi scritti e/o orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.
- Lessico e fraseologia di settore per affrontare situazioni sociali e di lavoro, riferiti in particolare al settore di indirizzo.
- Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.
- Conoscenze indicate nella sezione relativa ai Contenuti disciplinari.

COMPETENZE

- 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, assimilabili al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Integrare le competenze professionali 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.
- Produrre materiale relativo ai contenuti di indirizzo e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

ABILITA'

- Esprimere e argomentare con relativa spontaneità le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro.
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli ambiti di indirizzo.
- Comprendere testi in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed alcuni elementi di dettaglio.
- Comprendere testi professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi alberghieri per la ristorazione e l'accoglienza turistica.
- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche di carattere tecnico.
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici.
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
- Utilizzare i dizionari, compresi quelli settoriali, multimediali e in rete, ai fini di una scelta lessicale appropriata ai diversi contesti di studio e di lavoro.

RELIGIONE

CONOSCENZE



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 12 di 40

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

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

ABILITA' :

Riconosce differenze e complementarietà tra fede e ragione e scienza;

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

SPAGNOLO

CONOSCENZE:

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

Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici sala e vendita (l' HACCP, le diete alternative, il ristorante, i menu, i diversi tipi di servizio, le bevande; il curriculum e la lettera di motivazione).

Consolidamento degli obiettivi minimi della classe quarta e approfondimento del periodo ipotetico.

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.

Modalità di produzione di testi comunicativi di complessità calibrata, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.

Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.

Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.

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:

Padroneggiare la seconda lingua comunitaria (spagnolo) 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 (QCER).

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.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 13 di 40

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.

ABILITÀ:

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

Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi di settore.

Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto

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 turistici, alberghieri, 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, compresi quelli settoriali, multimediali e in rete, ai fini di una scelta lessicale appropriata ai diversi contesti di studio e di lavoro.

LETTERATURA ITALIANA

CONOSCENZE

1. Conoscere le basi grammaticali della lingua italiana
2. Conoscere le tecniche basilari dell'analisi testuale
3. Conoscere le tecniche basilari della produzione testuale, sia orale sia scritta
4. Conoscere le fondamentali caratteristiche storiche del periodo letterario esaminato
5. Conoscere le linee generali della poetica ed ideologia degli autori studiati

COMPETENZE

1. Padronanza della lingua italiana
2. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
3. Utilizzare e produrre testi multimediali
4. Capacità di agire da cittadini responsabili
5. Capacità di impegnarsi con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico

ABILITÀ

1. Comprendere testi orali e scritti di carattere letterario
2. Comprendere testi orali e scritti di carattere non letterario
3. Saper utilizzare la lingua italiana in forma sufficientemente corretta, sia nell'orale che nello scritto



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 14 di 40

4. Saper produrre testi orali e scritti corretti e pertinenti all'argomento richiesto

STORIA

CONOSCENZE

1. Il linguaggio storico - sociale ed il registro ad esso connesso
2. Le varie tipologie di fonti e il lessico connesso
3. Strategie e metodi di apprendimento connessi agli studi storico-sociali
4. Le strutture operative funzionali al testo (scalette, mappe tematiche e concettuali, schemi, grafici, diagrammi, ecc.)
5. I principali mezzi di informazione (quotidiani, radio-tv, internet)
6. Principali persistenze e processi di trasformazione nei fenomeni storici, sociali, economici e culturali in Italia, in Europa e nel mondo nella prima metà del XX secolo
7. I principi fondamentali della Costituzione italiana

COMPETENZE

1. Imparare a imparare
2. Progettare
3. Comunicare
4. Collaborare e partecipare
5. Agire in modo autonomo e responsabile
6. Risolvere problemi
7. Individuare collegamenti e relazioni
8. Acquisire e interpretare l'informazione

ABILITA'

1. Sostenere un ragionamento storico, usando il registro appropriato, utilizzando il lessico specifico per raggiungere l'efficacia comunicativa
2. Gestire il proprio apprendimento usando strategie e metodologie efficaci
3. Individuare in documenti e fenomeni storici i concetti chiave, evidenziando relazioni anche con differenti epoche, operando opportuni riferimenti con la propria esperienza e con il presente
4. Costruire in modo consapevole il proprio sapere attraverso la scelta e la trattazione critica delle fonti
5. Selezionare e trattare criticamente le fonti, rielaborandole in modo autonomo
6. Utilizzare le conoscenze acquisite per orientare la propria visione del mondo e la propria azione in rapporto ad essa
7. Riconoscere nella propria quotidianità un sistema di valori coerente con i principi della Costituzione
8. Leggere criticamente il contesto storico-sociale e/o di attualità ed elaborare soluzioni originali ai problemi
9. Organizzare il lavoro in modo autonomo raccogliendo e valutando i dati, discriminando le fonti per elaborare soluzioni efficaci, originali e interrelati con il proprio campo professionale

LABORATORIO DEI
SERVIZI
ENOGASTRONOMICI
-CUCINA

CONOSCENZE

- Tecniche di cottura e presentazione del piatto
- Ristorazione tradizionale, commerciale, industriale
- Programmazione ed organizzazione della produzione
- Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente di lavoro
- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

COMPETENZE



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 15 di 40

-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
-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
-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

ABILITA'

-Riconoscere, spiegare e raccontare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica
-Definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione
-Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti
-Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera

ARC

CONOSCENZE

Acquisire la conoscenza dei principali documenti nazionali e internazionali in tema di diritti umani e delle istituzioni previste per la loro attuazione
Acquisire consapevolezza e conoscenza della complessa genesi culturale e della progressiva determinazione dei diritti dell'uomo nel corso della storia
Acquisire strutture concettuali trasversali

COMPETENZE

Saper leggere, analizzare e schedare i documenti e i testi proposti nella loro specificità
Acquisire e consolidare la capacità argomentativa
Saper realizzare collegamenti pluridisciplinari e interdisciplinari

ABILITA'

Saper ricostruire l'intreccio delle varie componenti storico-politica, filosofica, giuridica, economica, sociale, culturale dei temi trattati
Saper essere disponibili al confronto dialettico con gli altri rispettandone i diversi punti di vista

CONTENUTI DISCIPLINARI: INDICAZIONI PER MODULI E GRANDI TEMI

Ripasso e recupero di argomenti non svolti nella classe quarta



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 16 di 40

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	<p>Modulo 1: Dagli alimenti ai principi alimentari calorici (glucidi –lipidi – proteine)</p> <p>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</p> <p>Modulo 3: L'alimentazione strumento per il benessere UD 1 I LARN e le Linee Guida UD 2 Le piramidi alimentari</p> <p>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</p> <p>Modulo 2 IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE UD3 Le certificazioni di qualità e il sistema HACCP: Gli alimenti di qualità</p> <p>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.</p>
DTASR	<p>MODULO 0 – BILANCIO D'ESERCIZIO E ANALISI DI BILANCIO -U.D. 1 Il Bilancio d'esercizio</p> <p>MODULO A – IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO -U.D. 1 Il fenomeno turistico -U.D. 2 Le fonti del diritto comunitario e internazionale</p> <p>MODULO B – LA LEGISLAZIONE TURISTICA -U.D.1 Le norme obbligatorie per le imprese -U.D. 2 Le norme sulla sicurezza alimentare -U.D.3 La disciplina dei contratti di settore -U.D.4 Le norme volontarie</p> <p>MODULO C – LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE -U.D. 1 Il marketing: concetti generali -U.D. 2 Le tecniche del marketing</p> <p>MODULO D – LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE -U.D. 1 Programmazione e controllo di gestione -U.D. 2 La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan</p>
SCIENZE MOTORIE	<p>PRIMO QUADRIMESTRE Modulo N° 1 “Potenziamento Fisiologico” Unità Didattica N° 1/2/3/4 Incremento ed affinamento delle capacità condizionali e mobilità articolare.</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 17 di 40

Contenuti :Corsa con variazioni di ritmo e direzioni Esercizi individuali a carico naturale e con sovraccarico Percorsi a stazioni ed in circuito
Modulo N° 2 “Consolidamento ed affinamento degli schemi motori e delle capacità coordinative”
Unità Didattica N° 1/2/3/4 Le abilità motorie.
Contenuti: Esercizi di coordinazione dinamica generale, abilità e destrezza
Modulo N° 3 “Primo soccorso”
Unità Didattica N° 1/2 Primo Soccorso.
Contenuti: L’ ABC del soccorritore ,BLS
Modulo N° 4 “Approfondimento e pratica delle attività sportive”
Unità Didattica N° 1/2/3/4 Pallavolo.
Contenuti: Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei
Unità Didattica N° 5/6 Calcio a 5
Contenuti Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei
Unità Didattica N° 7/8 Pattinaggio su ghiaccio.
Contenuti: introduzione alla tecnica di base e pratica.

SECONDO QUADRIMESTRE

Modulo N° 1 “Potenziamento fisiologico”
Unità Didattica N° 1/2/3/4 Incremento ed affinamento delle capacità condizionali e mobilità articolare.
Contenuti: Lavori a coppie ed in gruppo con e senza sovraccarico Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi Staffette
Modulo N° 2 “Consolidamento ed affinamento degli schemi motori e delle capacità coordinative”
Unità Didattica N° 1/2/3/4 Le abilità motorie.
Contenuti: Esercizi di pre-acrobatica ed equilibrio Salti e saltelli con piccoli attrezzi e semplici combinazioni.
Modulo N° 3 “Alimentazione,Sport e Benessere ”
Unità didattica N° 1/2 Educazione alimentare
Contenuti: Alimentazione e Sport

Modulo N° 4 “Approfondimento e pratica delle attività sportive”
Unità Didattica N° 1/2/3/4 Basket
Contenuti: Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei
Unità Didattica N° 5/6 Base-ball
Contenuti: Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei
Unità Didattica N° 7/8 Atletica Leggera.
Contenuti: Corsa,salti e lanci con relative misurazioni.

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

MOD: O - lezione teoriche periodo settembre- ottobre: Ripresa dei principali argomenti svolti nella classe quarta, come la vinificazione e la classificazione del vino, la carta come strumento di vendita “ Menu”, la comanda, sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona.
Dosaggi, Ripasso miche en place
Uso della clips, Stappatura del vino, Caffetteria
MOD: 1 Lezione teorica - Valorizzazione dei prodotti tipici
Mod: 2 Lezione teorica - Gestione degli stili di servizio.
Mod: 3 Lezione teorica - Catering e Banqueting.
Mod: 4 Lezione teorica - Le Regioni: prodotti tipici DOP e IGP, la Cucina e i Vini DOC, DOCG, Spumanti e vini passiti.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 18 di 40

Mod: 5 Lezione teorica - I cocktail: classificazione

MODULI DI ATTIVITÀ PRATICHE

MOD: 1 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Dosaggi

Ripasso miche en place

Uso della clips

Stappatura del vino

Caffetteria

MOD: 2 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Flambè: Il Caramello, Praga.

Verifica Scritta "sicurezza Lampada"

MOD: 3 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Le insalate: Catalana-Mela verde-Caesar salad

Tagliolini al salmone

MOD: 4 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Filetto al pepe verde

Le insalate: Catalana-Mela verde-Caesar salad

Ananas alla fiamma Eskimo

MOD: 5 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
I Formaggi: Toma-Taleggio-Gorgonzola-Castelmagno-Grana-Pecorino-Fontina.

Crepes suzette con gelato

MOD: 6 - Lezione pratica -sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Banane alla fiamma

Verifica Pratica: Praga al flambè-Tagliolini al salmone.

MOD: 7 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Il Culatello di zibello -salame Felino

MOD: 8 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
UDA a CDC a tavola

Tagliolini al salmone-Ananas alla fiamma Eskimo

MOD: 9 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Cocktail: Negroni-Mimosa-Pina colada-Caipirinha-Caipiroska-B52

MOD: 10 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Verifica Pratica: Cocktail: Negroni-Mimosa-Pina colada-Caipirinha-Caipiroska-B52

MOD: 11 - Lezione pratica sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona-
Filetto alla tartara-Insalata di carne cruda all'Albese-Finocchi agli agrumi

Lezione teorica: recupero insufficienze 1^a quadrimestre

MOD: 12 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Filetto alla tartara-Insalata di carne cruda all'Albese-Finocchi agli agrumi

MOD: 13 - Lezione pratica -sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Trenette con gamberi, zucchine e mascarpone

MOD: 14 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Gli snack: Toast-Piadine-Panini

MOD: 15 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Mele in salsa di cioccolato

MOD: 16 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
UDA a CDC a tavola

Gli snack: Toast-Piadine-Panini

MOD: 17 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Club Sandwich- Pesche alla fiamma con panna .

MOD: 18 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Verifica pratica: Banana alla fiamma-mele in salsa di cioccolato-pesche alla fiamma con panna.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 19 di 40

MOD: 19 - Lezione pratica - sicurezza, HACCP, Igiene dei reparti e della persona
Finger: Girelle di mozzarella farcita, 2.Barchette con crema di gorgonzola, 3.Mini Tramezzini, 4.Tartine al salmone con decorazione, 5.Caprese a funghetto, 6.Cocktail di gamberi, 7. Tartine con crema al formaggio e bresaola.

INGLESE

Modulo 1 - Report on the Summer Training Experience

<https://beenglishbehappy.weebly.com/internship.html>

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).

Modulo 2 – Writing a CV <https://beenglishbehappy.weebly.com/cvs.html>

Come scrivere un Curriculum Vitae sulla base del modello europeo. 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).

COMPETENZE specifiche moduli 1+2:

Affrontare un colloquio di lavoro.

Scrivere e tenere aggiornato il proprio CV.

Module 3 – Eating and drinking Habits (p.136-145)

Eating and drinking habits and religion, Islam, Kashruth, Jewish cooking, Veda. Come servire al meglio i propri clienti in base alle loro abitudini/necessità alimentari.

<https://beenglishbehappy.weebly.com/food-and-religions.html>

Module 4 – Food and Health (p.164-171)

Diets, Lifestyle diets, Food Allergies, Food Intolerances. Come servire al meglio i propri clienti in base alle loro abitudini/necessità alimentari.

https://shopandeatbythecoloursravizza.weebly.com/uploads/5/9/8/8/59886631/food_pyramids_volantino_bb.pdf

COMPETENZE specifiche moduli 3+4:

Servire al meglio i propri clienti al bancone/al tavolo/al buffet rispondendo alle loro esigenze specifiche in campo alimentare.

Module 5 – Wine and food pairing

What is wine, What are food main characteristics, Wine analysis, Food Analysis, Wine and Food Pairing. Come analizzare vino e cibo e quali regole seguire per proporre abbinamenti cibo-vino riusciti. Terminologia specifica di settore.

<https://beenglishbehappy.weebly.com/wine.html>

<https://beenglishbehappy.weebly.com/food.html>

<https://beenglishbehappy.weebly.com/wine-analysis.html>

<https://beenglishbehappy.weebly.com/food-analysis.html>

<https://beenglishbehappy.weebly.com/wf-matching.html>

Modulo 6 - Local wine and food

Wine in Northern Italy, food and typical products in Piedmont and Aosta Valley. Conoscere e valorizzare i prodotti locali. Abbinamenti cibo-vino tipici in Piemonte e Valle d'Aosta.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 20 di 40

<https://beenglishbehappy.weebly.com/italian-wine.html>
<https://beenglishbehappy.weebly.com/regional-specialties.html>

COMPETENZE specifiche moduli 5+6:

Servire al meglio i clienti al tavolo/bancone/buffet fornendo abbinamenti cibo/vino, offrendo i prodotti più adatti e valorizzando le eccellenze locali.

Modulo 7 - Women and cocktails

Women who contributed to the developing of modern bartending.

<https://beenglishbehappy.weebly.com/womencocktails.html>

Module 8 - Aromatic cocktails

New trends in bartending. Aromatic herbs and spices, how to use them.

<https://beenglishbehappy.weebly.com/aromatic-cocktails.html>

COMPETENZE specifiche moduli 7+8:

Sviluppare una cultura sul bartending internazionale e di tendenza.

Fare ricerche, analizzare, riordinare ed esporre informazioni sui temi.

RELIGIONE

PRIMO QUADRIMESTRE

- a. L'ignoranza del religioso
- b. Sarà vero .Viaggio tra ateismo,apatia,agnosticismo ed integralismi
- c. L'ora del riscatto : i cristiani nella società moderna
- d. Avvento: cosa aspettiamo davvero ?
- e. Il Natale, come lo vive la società contemporanea ?

SECONDO QUADRIMESTRE

- a. Per non dimenticare
- b. La cultura dell'odio
- c. Le Tentazioni
- d. La restituzione e la Rivoluzione
- e. La famiglia come va ?
- f. La strage di Pasqua
- g. La responsabilità

SPAGNOLO

Idioma de sector:

- Ofertas de trabajo
- Requisitos
- Titulaciòn mìnima
- Anuncios de trabajo
- Carta de reclamaciòn
- Curriculum vitae
- Carta de presentaciòn
- Carta de autocandidatura espontànea
- Entrevista de trabajo
- Contrato
- Pràctica laboral



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 21 di 40

- Feria y eventos

Gramàtica:

- Expresiones temporales (desde, hace, etc.)
- Futuro simple y compuesto
- Condicional simple y compuesto
- Subjuntivo presente
- Subjuntivo presente compuesto
- Repaso del pretèrito indefinido para forma el subjuntivo imperfecto
- Subjuntivo imperfecto
- Subjuntivo pluscuamperfecto
- Regla del "Futuro doble"
- Oraciones temporales
- Oraciones finales
- Subordinadas relativas
- Subordinadas sustantivas
- Perìodo ipotético
- Otros nexos temporales

Trabajos por competencias:

- Comprensión oral y escrita de textos
- Producción escrita y oral de textos

Conoscenze / UDA:

- Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.
- Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici sala e vendita (l' HACCP, le diete alternative, il ristorante, i menu, i diversi tipi di servizio, le bevande; il curriculum e la lettera di motivazione).
- Consolidamento degli obiettivi minimi della classe quarta e approfondimento del periodo ipotetico.
- 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.
- Modalità di produzione di testi comunicativi di complessità calibrata, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.
- 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
- Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 22 di 40

MATEMATICA	<p>MODULO 1: Concetto di funzione, classificazione funzioni (razionali intere e fratte, irrazionali di indice pari e irrazionali di indice dispari, logaritmiche)</p> <p>MODULO 2: Schema per lo studio del dominio per i differenti tipi di funzioni</p> <p>MODULO 3: Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche (metodo grafico e accenni al metodo analitico)</p> <p style="padding-left: 40px;">Funzioni pari e dispari, né pari, né dispari (simmetrie)</p> <p>MODULO 4: Preliminare studio di una funzione con gli elementi a disposizione: dominio, ricerca delle simmetrie, ricerca delle intersezioni con gli assi cartesiani, studio del segno, grafico delle parti di piano considerate per l'esistenza della funzione</p> <p>MODULO 5: Definizione intuitiva di limite; calcolo limiti di funzioni razionali intere e fratte; forme di indecisione (tre casi)</p> <p>MODULO 6: Definizione di funzione continua, classificazione discontinuità (esempi)</p> <p>MODULO 7: Calcolo limiti agli estremi del dominio nello studio di una funzione</p> <p>MODULO 8: Asintoti verticali, orizzontali e obliqui e ricerca asintoti nello studio di funzione</p> <p>MODULO 9: Derivata di una funzione: definizione e significato geometrico; calcolo della derivata prima di una funzione potenza, di una somma, di un prodotto, di un quoziente e di una radice scritta in notazione esponenziale.</p> <p>MODULO 10: Studio del segno della derivata prima e ricerca massimi e minimi assoluti e relativi.</p> <p>MODULO 11: Accenni alla goniometria: circonferenza goniometrica, definizione e grafico di seno, coseno, tangente, prima e seconda relazione fondamentale, funzioni goniometriche degli angoli notevoli nel primo quadrante.</p>
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LETTERATURA ITALIANA	<p>Modulo 1: L'età del Positivismo</p> <ul style="list-style-type: none">-Il Naturalismo ed il Verismo-Verga. Ideologia e poetica <p>Modulo 2: Carducci. Ideologia e poetica</p> <p>Modulo 3: Il Decadentismo; Pascoli e D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none">- Decadentismo- Pascoli. Ideologia e poetica- D'Annunzio. Ideologia e poetica <p>Modulo 4: Le Avanguardie</p> <ul style="list-style-type: none">-Il Simbolismo e la Scapigliatura-Marinetti e il Futurismo <p>Modulo 5: La crisi dell'Uomo ad inizio novecento</p> <ul style="list-style-type: none">-Pirandello. Ideologia e poetica-Svevo. Ideologia e poetica <p>Modulo 6: Ungaretti</p> <p>Modulo trasversale: Guida alla composizione di: tema di ordine generale articolo di giornale/saggio breve analisi del testo letterario le tipologie di prima prova del nuovo Esame di Stato</p>
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 23 di 40

STORIA	Primo quadrimestre Modulo 1: Dal logoramento degli antichi imperi alla Grande Guerra Modulo 2: La crisi del primo dopoguerra e la nascita dei totalitarismi Secondo quadrimestre Modulo 3: La Seconda Guerra Mondiale Modulo 4: Il secondo dopoguerra in Europa e in Italia;
--------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- CUCINA	<p><u>ripasso argomenti svolti in classe quarta</u></p> <p>Modulo 1: LA cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizione U.D. 1: Il valore culturale del cibo; U.D.A. 2: Il valore sociale del cibo</p> <p>Modulo 3: Il settore gastronomico tra identificazione e globalizzazione U.D. 1: L'Italia e la gastronomia dei localismi; U.D.A. 2: La gastronomia europea; U.D. 3: La gastronomia nel mondo</p> <p>Modulo 4: I prodotti enogastronomici, la loro classificazione e il loro impiego U.D. 1: Il settore food nelle forme ristorative: gruppi e gamme alimentari; U.D. 2: Il settore food certificato</p> <p>Modulo 2: Una dieta equilibrata U.D. 1: La dieta equilibrata nelle forme ristorative; U.D. 2: Le diete e gli stili di vita</p> <p>Modulo 5: Il menu tra tecnica, arte ed informatica U.D. 1: Il menu: funzioni e tipologie; U.D. 2: Il menu, la ricetta e le portate</p> <p><u>argomenti svolti in classe quinta</u></p> <p>Modulo 6 U.D. 1 La cottura degli alimenti: conoscenze e tecniche operative: la cottura, cotture in un liquido, le cotture a calore secco, le cotture miste, le cotture in un grasso, la cottura in cartoccio e crosta, cottura gratinata, la cottura al microonde, cottura sottovuoto, cottura a bassa densità di calore</p> <p>Modulo 7 U.D. 1 L'organizzazione degli ambienti della produzione: classificazione della cucina: in base agli spazi, in base ai sistemi di produzione e consumo; la cucina satellite di cottura e finitura; il centro di produzione pasti; la distribuzione degli alimenti; gli strumenti per rigenerare, mantenere, refrigerare e confezionare cibi; la zona produttiva della cucina tradizionale; i flussi di lavoro. U.D. 2 L'organizzazione del personale: pianificazione del personale, organigramma, brigata di cucina; organizzazione della brigata; l'organizzazione e programmazione della produzione; tecnica dell'assemblaggio; organizzazione nel momento del servizio U.D. 3 La sicurezza Sicurezza e lavoro; prevenire gli infortuni; rischi nell'ambiente di lavoro; sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature; rischio incendi in cucina; primo soccorso: eventi traumatici e non traumatici</p> <p><u>Esercitazione pratiche</u></p>
----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 24 di 40

1. degustazione dei diversi tipi di paste in commercio: senza glutine, di mais, di riso, di legumi, di semola di grano duro.
2. menu per diabetici
3. menu per ipertensione
4. menu cucina vegana

ARC

I Diritti della donna:

- Breve excursus storico culturale sui diritti negati della donna
- La situazione oggi in Italia, tra conquiste e violenze
- Che cosa accade nel mondo? Curiosità e spunti di riflessione

L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo:

- Il cibo come elemento di cultura
- Il legame tra alimentazione e territorio nel tempo e nello spazio
- Il cibo nel mondo: distribuzione delle risorse e prospettive future



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 25 di 40

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE

Visite guidate	Viaggio di Istruzione "La grecia salentina": viaggio alla scoperta delle tradizioni artistiche e culinarie della Puglia, con laboratori didattici
Altre attività'	Progetto anoressia e bulimia: alla ricerca del senso della vita Progetto celiachia Colletta alimentare Dona cibo Progetto "Porgi una mano- qualcuno ha bisogno di te" AVIS Novara Progetto legalità Progetto "Lotta e contrasto a bullismo e cyberbullismo" Lezione di informazione e di sensibilizzazione sui temi dell'Educazione Finanziaria presso UPO Iniziativa "Auschwitz: la storia apparentemente lontana" presso UPO Progetto ESSELUNGA Progetto orientamento: <ul style="list-style-type: none">● Obiettivo orientamento Piemonte (4 ore):stesura CV, colloquio di lavoro.● Intervento ITS: corsi di specializzazione post diploma gratuiti della Regione Piemonte● Agenzia per il lavoro Openjobmetis s.p.a. (simulazione del colloquio di lavoro)● offerta formativa Università IULM● offerta formativa Città studi di Torino● offerta formativa Università del Piemonte Orientale● offerta formativa Università di Milano

ULTERIORI ESPERIENZE FORMATIVE:

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



ARGOMENTI DI NATURA MULTIDISCIPLINARE

Dipendenze

- Italiano
- Storia
- Alimentazione
- Sala
- Economia
- Matematica
- Inglese
- Cittadinanza e costituzione

Sicurezza alimentare

- Italiano
- Storia
- Alimentazione
- Sala
- Economia
- Matematica
- Inglese
- Cittadinanza e costituzione
- Cucina

Sostenibilità ambientale

- Storia
- Alimentazione
- Sala
- Economia
- Matematica
- Inglese
- Cucina

Evoluzione/innovazione

- Italiano
- Storia
- Alimentazione
- Sala
- Economia
- Matematica
- Inglese
- Cucina



La donna

- Italiano
- Storia
- Alimentazione
- Sala
- Economia
- Matematica
- Inglese
- Cittadinanza e costituzione
- Cucina

Turismo/viaggio

- Storia
- Alimentazione
- Sala
- Economia
- Matematica
- Inglese
- Cittadinanza e costituzione
- Cucina

Sport

- Italiano
- Storia
- Alimentazione
- Sala
- Economia
- Matematica
- Inglese
- Cucina



METODOLOGIE - MEZZI E STRUMENTI

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

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 è stato effettuato 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

DTASR

Metodo d'insegnamento

Si è tenuto innanzitutto conto delle esigenze pratiche e funzionali del corso di studi professionale e quindi mi sono attenuta 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.

Strumenti di lavoro

- libro di testo - codice civile - schede di lavoro - lavagna - schemi logici - articoli di rivista - computer

SCIENZE MOTORIE



L'insegnamento è stato basato sulla gradualità, in modo che la successione di sforzi e carichi di lavoro corrispondesse alle leggi fisiologiche, e sull'individualizzazione, cercando di garantire ad ogni studente la possibilità di trarre giovamento dall'attività motoria. Il metodo di lavoro è stato diverso in relazione ai vari obiettivi e si è fatto ricorso a: lavori guidati, lavori individuali o di gruppo, attività di mutuo insegnamento tra alunni, insegnamento individualizzato. La sequenza operativa per lo sviluppo di un'unità didattica risulta essere stata: analisi della situazione di partenza, individuazione degli interventi più urgenti, definizione degli obiettivi intermedi, determinazione delle attività in base agli strumenti disponibili, verifica del lavoro svolto con eventuali percorsi di recupero. Si è cercato di rendere gli allievi protagonisti del processo educativo e si è fatto in modo che gli stessi imparassero ad organizzare la loro attività in modo organico e produttivo.

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Lezione di laboratorio di sala; lezione frontale partecipata; laboratori differiti

- Lezioni frontali partecipate in aula, per presentare un nuovo tema di studio e l'esercitazione pratica da svolgere per verificare i risultati.
- Attività dimostrative da Laboratori differiti parte del docente, esercitazioni pratiche in Laboratorio;
- Trascrizione delle ricette studiate
- Esercitazioni programmate per apprendere il coordinamento delle attività tra sala e cucina.
- Lavoro di gruppo;
- Verifica prerequisiti con domande/risposte o dimostrazioni pratiche
- Libro di Testo
- Visione dvd
- Fotocopie e appunti del docente
- Esercitazioni pratiche guidate
- Macchinari e attrezzature inventariate nel laboratorio.

INGLESE

Il metodo di insegnamento scelto per il conseguimento degli obiettivi è quello nozionale-funzionale-comunicativo, che prevede lo sviluppo delle quattro abilità linguistiche (listening, speaking, reading, writing) nel rispetto delle priorità d'uso. Considerato l'uso della lingua che verrà fatto dagli studenti in occasione delle future esperienze lavorative, si è lavorato principalmente sulle attività di produzione orale in situazione e di ascolto di brani e visione video in lingua autentica. La lezione frontale si è alternata con un approccio laboratoriale, di gruppo e di ricerca. La grammatica è stata presentata in maniera induttiva, dando ai ragazzi stessi la possibilità di ricavare i meccanismi e il funzionamento della lingua inglese. Sono state proposte esercitazioni varie di tipo orale (role-play e simulazione di dialoghi in classe, conversazioni guidate e presentazioni stile "1-2 min speech") e scritto (composizioni, presentazioni anche di carattere multimediale, relazioni su esperienze, documenti di tipo tecnico legati all'indirizzo di studio). Per quanto attiene più specificamente lo studio della microlingua, si è sempre evidenziata la connessione tra le competenze linguistiche e le competenze professionali che si intendono sviluppare.

SPAGNOLO

Modalità di lavoro:

Il metodo d'insegnamento adottato è stato quello funzionale-comunicativo, per cui l'apprendimento è avvenuto attraverso l'acquisizione di un modello di comportamento linguistico globale e non attraverso la presentazione di semplici enunciati isolati e decontestualizzati.

Al fine di sviluppare le abilità di comprensione sono state svolte attività di ascolto ed esercizi di vero/falso, questionari a scelta multipla o a risposta aperta. Si è cercato inoltre di favorire la produzione orale incentivando giochi di ruolo e dialoghi in coppia o in piccoli gruppi.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 30 di 40

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

Strumenti di lavoro:

Si sono utilizzati il libro di testo in adozione, il lettore CD per l'ascolto dei CD a corredo del testo, DVD e lettore DVD, video autentici reperibili su internet.

MATEMATICA

Sono state svolte delle lezioni frontali alla lavagna, fornendo periodicamente agli studenti il materiale su cui studiare per mezzo di fotocopie e schemi sulle regole principali. Le lezioni sono state partecipate e sono state svolte delle esercitazioni guidate alla lavagna o in piccoli gruppi. In un secondo momento si è cercato di ridurre al minimo i momenti di lezione frontale per sollecitare la partecipazione attiva degli studenti nel dedurre ragionamenti dalle regole viste collegando opportunamente le nozioni acquisite.

LETTERATURA ITALIANA

Metodologia: didattica modulare, percorsi su blocchi tematici, lezione frontale dialogata e partecipata, lavoro individuale e/o di gruppo, discussione guidata.

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, griglia di analisi e sintesi, visione di film, visite d'istruzione, incontro con gli autori.

STORIA

Metodologia: lezione frontale, attività di brainstorming; lezione dialogata; cooperative learning

Strumenti di lavoro: manuale, appunti, partecipazione a conferenze.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA

Modalità di lavoro: Lezioni pratiche in laboratorio, frontali in classe, differite presso fiere ed aziende di settore

Strumenti di lavoro: Libro di testo, dispense e fotocopie del docente, mappe concettuali, attrezzature e strumenti del laboratorio di cucina, sussidi audiovisivi e informatica

ARC

- Lezione introduttiva: individuale e partecipata
- Lettura e schedatura di documenti
- Analisi di testi, articoli, brani musicali, film e documentari
- Dibattito e discussione in classe

- Sinergia con le iniziative esterne
- Utilizzo di strumenti digitali e internet
- Realizzazione di produzioni finalizzate all'illustrazione del lavoro svolto



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
- il 9 maggio la simulazione della seconda parte della seconda prova d'esame
- nei giorni 8, 12 e 14 marzo le prove Invalsi di Italiano, Inglese e Matematica

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

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.

DTASR

Strumenti per la verifica formativa (controllo in itinere del processo di apprendimento).

Volte ad acquisire informazioni continue ed analitiche sul processo di apprendimento nonché all'accertamento sistematico dell'iter formativo, gli strumenti utilizzati sono stati: discussioni, domande flash, prove strutturate, prove di applicazione. E' stata considerata valida verifica anche la correzione sistematica dei compiti eseguiti dagli allievi a casa

Strumenti della verifica sommativa (Controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione).



Utilizzati per classificare le prestazioni degli allievi, esprimere giudizi, al termine di ogni segmento significativo di apprendimento, sono costituite da: test di profitto (aperti, chiusi, a risposta fissa, a scelta multipla, corrispondenze e completamenti), interrogazioni e prove scritte non strutturate. L'esito delle prove è stato comunicato agli studenti nel più breve tempo possibile.

SCIENZE MOTORIE

Per acquisire informazioni continue sul processo di apprendimento di ogni singolo alunno sono state effettuate delle VERIFICHE FORMATIVE che consistevano in discussioni, domande flash, 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 consistevano in test oggettivi dei gesti tecnici studiati.

Per ogni quadrimestre sono state effettuate 3 verifiche.

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

(controllo in itinere del processo di apprendimento)

- Domande individuali o a tutta la classe sull'argomento trattato o su parti di ripasso.
- Relazioni personali su alcuni argomenti.
- Verifiche scritte strutturate o semistrutturate, vero o falso o a scelta multipla

verifiche pratiche e verifica dei prerequisiti, durante le esercitazioni verrà effettuato un controllo dell'apprendimento attraverso la ripetizione pratica dell'attività proposta. Esempio: (preparazione del caffè e servizio al banco e al tavolo, come si portano i piatti, mise en place, tecniche di servizio e di sbarazzo, porzionature delle pietanze, filettatura del pesce e servizio del vino e delle bevande, interrogazioni orali).

Scritte: 1/2 Per Quadrimestre
Orali : 1/2 Per Quadrimestre
Pratiche: 2 Per Quadrimestre

INGLESE

La verifica formativa in itinere si è svolta secondo le seguenti modalità:

- costante controllo e correzione del lavoro domestico (in particolare dei compiti di scrittura e ricerca) e controllo periodico dei quaderni degli allievi;
- svolgimento di attività ed esercizi in classe uguali nella formulazione e nello stile a quelli somministrati poi in sede di verifica sommativa;
- simulazione in classe della prova sommativa per quanto riguarda i task più impegnativi (esempio: simulazione di role-play).

Al termine di ogni modulo, a seguito delle prove di verifica, è sempre stata data agli allievi la possibilità di recuperare le eventuali lacune in forma orale e/o scritta. Attività di approfondimento sono state proposte come potenziamento delle competenze di base.

Le verifiche sommative – orali e scritte – sono state somministrate a tutta la classe alla fine di ogni modulo o parte ben definita del programma, comprendendo in modo progressivo e calibrato tutte le funzioni e le strutture fino a quel momento appresi. Le verifiche orali avevano il fine di accertare le abilità di comprensione e produzione/interazione orale. Per la comprensione sono state somministrate anche prove di ascolto. Per la verifica della produzione/interazione orale, di preferenza, sono state proposte attività di role-play, presentazioni individuali a



tempo o colloqui con l'insegnante.

Spagnolo

Verifica e valutazione:

Per la verifica di obiettivi semplici 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).

La verifica della comprensione e produzione orale è avvenuta attraverso interrogazioni frontali inerenti alle varie funzioni comunicative, verifiche scritte e orali sul lessico appreso e sulla conoscenza delle regole grammaticali, verifiche scritte di comprensione di brevi registrazioni.

Numero di verifiche svolte: due scritte e due orali per quadrimestre

MATEMATICA

Per verificare l'apprendimento degli alunni durante ogni spiegazione sono state fatte domande dalla docente su argomenti pregressi. Sono state effettuate verifiche scritte e una orale nel secondo quadrimestre. Le verifiche scritte erano mirate ad accertare le conoscenze e le abilità acquisite dagli allievi. Le verifiche orali hanno valutato la capacità espositiva e l'utilizzo di un linguaggio specifico.

Sono state svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre, due nel secondo quadrimestre e una verifica orale nel secondo quadrimestre.

LETTERATURA ITALIANA

produzioni scritte; verifiche strutturate, colloquio orale. Quattro per quadrimestre

STORIA

Colloquio orale, test. Due verifiche a quadrimestre.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA

Strumenti per la verifica

Verifiche scritte e pratiche

Tipologia e numero di verifiche

N° 2/3 verifiche scritte, per quadrimestre

1 pratica, per quadrimestre

1 orale, per quadrimestre

ARC



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 34 di 40

La verifica degli apprendimenti viene data dalla partecipazione, motivazione e impegno dimostrati in aula e nella produzione della consegna assegnata a conclusione di ciascun quadrimestre.



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 35 di 40

CRITERI DI VALUTAZIONE

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	INDICATORI E/O DESCRITTORI:
	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).

DTASR	INDICATORI E/O DESCRITTORI:
	<p>CRITERI DI VALUTAZIONE 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)</p> <p>VALUTAZIONE INTERMEDIA Nell'ambito dei Consigli di classe ho fornito ai colleghi, ai genitori e agli studenti precise informazioni sui seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none">● comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)● grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)● difficoltà individuate e interventi correttivi proposti

SCIENZE MOTORIE	INDICATORI E/O DESCRITTORI:
	<p>All'interno di ogni singolo obiettivo è stato valutato il miglioramento quantitativo e qualitativo conseguito dagli allievi nell'acquisizione delle conoscenze, dei contenuti disciplinari, delle competenze nell'applicazione delle conoscenze stesse, delle capacità di usare le competenze ottenute grazie ad una elaborazione personale.</p> <p>Per la valutazione periodica e finale, oltre ai progressi ottenuti rispetto al livello di partenza e al raggiungimento degli obiettivi, si sono considerati anche i seguenti elementi: impegno e serietà nel lavoro (puntualità all'appello, utilizzo degli indumenti idonei per svolgere l'attività, utilizzo corretto dell'attrezzatura), partecipazione al dialogo educativo (rapporto tra n° di lezioni svolte e quelle giustificate a riposo senza presentazione di certificato medico rilasciato dall'autorità competente, frequenza nella ripetizione del gesto motorio per migliorare le proprie prestazioni, tendenza a nascondersi nel gruppo, autonomia nel lavoro didattico ecc.), partecipazione alle attività sportive scolastiche.</p> <p>Un discorso a parte è stato fatto per quei soggetti che manifestano degli handicap per grossa costituzione fisica, per scarso schema corporeo o per motivi documentati dall'autorità competente. Dal momento che, per questi alunni può essere molto difficile giungere a certe mete, è diventato ulteriore elemento di valutazione la volontà di "provare" e la collaborazione attiva nell'ora di lezione. Per gli allievi esonerati parzialmente, temporaneamente o totalmente dall'attività pratica per la valutazione si è tenuto conto della partecipazione attiva alle lezioni</p>



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 36 di 40

(compiti di arbitraggio, assistenza ai compagni ecc.) oltre alle verifiche scritte e/o orali su argomenti trattati.

LABORATORIO
DI SALA E VENDITA

INDICATORI E/O DESCRITTORI

Alla valutazione del profitto hanno concorrenti 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

INDICATORI E/O DESCRITTORI

Alla valutazione del profitto concorrenti 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). Per le prove orali e scritte sono state utilizzate le seguenti griglie di valutazione:

Prove scritte:

https://beenglishbehappy.weebly.com/uploads/1/1/8/6/118697184/griglia_writing_2018-19.pdf

Prove orali:

https://beenglishbehappy.weebly.com/uploads/1/1/8/6/118697184/griglia_speaking_2018-19.pdf

SPAGNOLO

INDICATORI E/O DESCRITTORI

Alla valutazione del profitto concorrenti responsabilità personale (attenzione, impegno e organizzazione), conoscenze, competenze ed abilità.

Il profitto risulta valutato facendo ricorso ad apposite griglie di valutazione stabilite dal dipartimento e allegate alle prove stesse.

MATEMATICA

INDICATORI E/O DESCRITTORI

Alla valutazione del profitto concorrenti 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. 37 di 40

In particolare per le prove scritte viene richiesto ordine e correttezza nella stesura dei passaggi di ogni singolo esercizio privilegiando il ragionamento oltre che all'applicazione delle regole viste.
Nelle prove orali è richiesto un linguaggio tecnico e la capacità di collegare tutti gli argomenti affrontati.

LETTERATURA
ITALIANA

INDICATORI E/O DESCRITTORI

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: 1. responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) 2. conoscenze, competenze ed abilità

LABORATORIO DI
SERVIZI
ENOGASTRONOMICI:
CUCINA

INDICATORI E/O DESCRITTORI

Alla valutazione del profitto hanno 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. 38 di 40

	INDICATORI E/O DESCRITTORI
ARC	Alla valutazione del profitto concorrono, misurati attraverso opportuna griglia di valutazione i seguenti aspetti: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze in aula; ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione per quanto concerne l'elaborato assegnato a conclusione di ciascun quadrimestre.



ALLEGATI

Allegato A1, A2; A3

Allegato B

Allegato 1: documentazione 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 Eloisa Fragonara

.....

IL COORDINATORE

Prof.ssa Caterina Dal Ponte

.....

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Loreta Guacci

.....

I RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI

Federico Galota e Klaudia Gjishiti

.....

IL CONSIGLIO DI CLASSE



RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 40 di 40

Bianchi Andreina
Casadei Lucia
Cicione Lavinia
Colombo Lucia
Dal Ponte Caterina
De Falco Marina Margherita
Denaro Letizia
De Pascalis Simona
Dursi Carmelo
Fragonara Eloisa
Galati Formaggio Francesco
Vallanzasca Roberto