



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

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

**INDIRIZZO: Sala e Vendita**

**ANNO SCOLASTICO: 2018/2019**

**AFFISSO ALL'ALBO IN DATA**

**15 MAGGIO 2019**

**NUOVO ESAME DI STATO**



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 2 di 41

**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

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

**Indirizzo: Sala e Vendita**

<b>Docente</b>	<b>Materia/e insegnata/e</b>	<b>N°ore insegnam. settimanale</b>	<b>Firma del docente</b>
Monica Hasenböhler	Matematica	3	
Andreina Bianchi	DTASR	5	
Gerardo Melissa	Sc. Motorie e/o Sportive	2	
Katia Montebuglio	Letteratura italiana	4	
Katia Montebuglio	Storia	2	
Elisabetta Massaia	Inglese	3	
Elisa Baricchi	Scienza e Cultura dell'alimentazione	3	
Rosa Buonaguro	Sostegno	18	
Letizia Denaro	Cucina	2	
Paola Conti	Tedesco	3	
Pasquale Rottura	Sala	4	
Silvia Ghittino	Francese	3	
Roberto Vallanzasca	IRC	1	
Angela Cappuccio	ARC	1	

**Docente coordinatore della classe**

**Prof. Bianchi Andreina**

**Il dirigente scolastico  
(Loreta Guacci)**

**CLASSE 5° SEZ. A**



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 3 di 41

**INDIRIZZO: Sala e Vendita**

### ELENCO NOMINATIVO CANDIDATI INTERNI

<b>NOME E COGNOME</b>	<b>DATA DI NASCITA</b>	<b>COMUNE DI NASCITA</b>
Barcellini Martina		
Cabbia Andrea		
Contartese Christian		
Crivellari Lorenzo		
Di Marino Valentina		
Favaro Alessia		
Gonzalez Maria Fiorella		
Ianelli Simone		
Macaluso Elisa		
Mereghetti Lisa		
Miazza Matteo		
Mosca Niccolò		
Nominelli Anita		
Peloso Christian		
Piazza Greta		
Poli Alessandra		
Simonig Cristy		
Tagliarino Giacomo		
Timpretti Silvio		
Trigilia Ilenia		
Turturro Vincenzo		

Maschi            n° 10  
Femmine        n° 11  
Tot.            N° 21



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 4 di 41

### CONTINUITA' DEI DOCENTI NELLA CLASSE

Disciplina	classe 3°	classe 4°	classe 5°
Matematica	Hasenböhler M.	Hasenböhler M.	Hasenböhler M.
DTASR	Bianchi A.	Bianchi A.	Bianchi A.
Inglese	Rasgattino R.	Rasgattino R.	Massaia E.
Letteratura italiana e storia	Uglietti C.	Uglietti C.	Montebuglio K.
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Baricchi E.	Baricchi E.	Baricchi E.
Sala e Vendita	Rottura P.	Rottura P.	Rottura P.
Religione	Vallanzasca R.	Vallanzasca R.	Vallanzasca R.
Francese	Cusari R.	Ghittino S.	Ghittino S.
Tedesco	Giuffrida E.	Bovio R.	Conti P.
Scienze motorie	Melissa G.	Melissa G.	Melissa G.
Cucina		Denaro L	Denaro L
Sostegno			Buonaguro A.

### OBIETTIVI GENERALI dell'indirizzo di studi

**PROFILO PROFESSIONALE DEL TECNICO DEI SERVIZI SALA E VENDITA.**

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. È 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.

**OBIETTIVI COMPORTAMENTALI**

Nell'articolazione SERVIZI DI SALA E DI 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.

**OBIETTIVI COGNITIVI**

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 SPECIFICI ( conoscenze – competenze – capacità)**



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 6 di 41

<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva DTASR</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica, - Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale - tecniche di marketing turistico e web- marketing</li><li>- 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</li></ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li></ul> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li></ul>
--	--

<p>Matematica</p>	<p><u>Conoscenze</u> Conoscere le nozioni fondamentali dello studio di funzione</p> <p><u>Competenze</u> Sapere applicare in modo corretto le procedure per studiare una funzione</p> <p><u>Capacità</u></p>
-------------------	--



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 7 di 41

Essere in grado di tracciare il grafico di una funzione razionale (intera e fratta) a partire dalla sua equazione  
Essere in grado di dedurre le caratteristiche essenziali di una funzione a partire dalla sua rappresentazione grafica.

Letteratura e lingua italiana

### ABILITA'

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

### 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

### COMPETENZE DI CITTADINANZA

1. Padronanza della lingua italiana
2. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
3. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
4. Utilizzare e produrre testi multimediali
5. Capacità di agire da cittadini responsabili
6. Capacità di impegnarsi con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico (sviluppo sostenibile della società)

Storia

### ABILITA'

1. Saper comprendere le relazioni tra gli avvenimenti storici trattati
2. Saper collocare i principali eventi in un preciso periodo storico

### CONOSCENZE

1. Conoscere i principali fatti storici
2. Conoscere i principali protagonisti degli eventi storici
3. Conoscere il contesto storico Ottocento/Novecento e la sua evoluzione

### COMPETENZE

1. Saper usare con sufficiente correttezza il linguaggio specifico della disciplina
2. Saper collocare i principali avvenimenti storici nel giusto contesto spazio - temporale
3. Saper esporre con sufficiente chiarezza e correttezza i contenuti appresi



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 8 di 41

Francese	<p><b>CONOSCENZE</b> Conoscere aspetti della cultura e della civiltà dei Paesi francofoni Conoscere il lessico e la terminologia adeguati alla microlingua</p> <p><b>COMPETENZE</b> Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi, utilizzando il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi, per poter interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue. Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p><b>ABILITA'</b> Saper comprendere in modo globale un testo di vario genere Saper utilizzare la terminologia della microlingua Saper redigere brevi testi riguardanti il proprio settore (menù, CV, lettera di motivazione...) Saper interagire in una conversazione in modo adeguato</p>
Inglese	<p><b>Competenze:</b> Gestire 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.</p> <p><b>Conoscenze:</b> Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di riferimento.</p> <p><b>Abilità:</b> Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed alcuni elementi di dettaglio.</p>
Tedesco	<p><b>CONOSCENZE</b> - conoscere il lessico legato alle strutture alberghiere e ristorative. - conoscere alcuni aspetti di cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua. - conoscere il lessico e la terminologia adeguati alla microlingua. - conoscere le caratteristiche e saper esprimere le caratteristiche del territorio.</p> <p><b>CAPACITA'</b> - saper comprendere i punti principali di messaggi e annunci su argomenti di interesse sociale e professionale - saper ricercare informazioni in testi anche di tipo professionale. - saper redigere e esporre un menù. - saper utilizzare il lessico e la terminologia della microlingua.</p>





## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 9 di 41

	<ul style="list-style-type: none"><li>- saper utilizzare le strutture grammaticali più rilevanti anche nella redazione di lettere professionali</li><li>- saper interagire in conversazioni di tono formale con uso della forma di cortesia.</li></ul> <p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- conoscere una brochure, un dépliant, un sito, un menù.</li><li>- orientarsi nella promozione di un servizio o di un ristorante usando la microlingua</li><li>- comprendere un itinerario, saper comporre ed esporre un menù .</li><li>- saper presentare il territorio e almeno un luogo rilevante turisticamente in prossimità.</li></ul>
SC. Motorie/sportive	<p>CONOSCENZE.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere i regolamenti delle discipline sportive affrontate.</li><li>- Conoscere un programma sinergico tra sport, alimentazione e benessere.</li><li>- Conoscere le procedure di rianimazione cardio-polmonare (BLS).</li></ul> <p>COMPETENZE.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Padroneggiare la terminologia tecnica di base.</li><li>- Saper utilizzare esercizi specifici per il miglioramento delle capacità condizionali.</li></ul> <p>ABILITA'.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Saper intervenire, in modo corretto e responsabile in caso d'infortunio.</li><li>-Saper tenere un atteggiamento salutare per il proprio corpo (abitudini di vita corrette).</li></ul>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>CONOSCENZE</p> <p>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</p> <p>COMPETENZE</p> <p>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</p> <p>CAPACITA'/ABILITA'</p> <p>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</p>
Sala e Vendita	<p>CONOSCENZE:</p>



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 10 di 41

- La lampada
- Prodotti tipici del territorio
- Ristorante didattico
- conoscenza ricetta piatti alla lampada
- conoscere le ricette dei cocktail
- Servizi speciali
- Catering e Banqueting

### ABILITA'

- Organizzazione al ristorante
- Lampada: Il caramello
- Saper realizzare un piatto alla lampada
- Tecniche di flambaggio
- preparazione dei servizi speciali
- Realizzare un Banqueting con preparazione menù e varie tipologie di party.

### COMPETENZE

:

- Esecuzione di un servizio in economia di ristorante
- Realizzare diverse tipologie di cocktail
- Realizzare il caramello
- Realizzare un servizio speciale
- Organizzare e seguire un servizio di Banqueting

IRC

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;

Conoscenze : - 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 : - Riconosce differenze e complementarietà tra fede e ragione 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;



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 11 di 41

<p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -CUCINA</p>	<p><b>CONOSCENZE</b> -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</p> <p><b>COMPETENZE</b> -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</p> <p><b>ABILITA'</b> -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</p>
--	--

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

<p>Matematica</p>	<p>Modulo 1: Goniometria (continuazione)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) definizione della tangente di un angolo</li><li>a) prima e seconda relazione fondamentale</li><li>b) senoide, cosenoide, tangente</li><li>c) equazioni goniometriche elementari</li></ul> <p>Modulo 2: Ripasso</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) disequazioni</li><li>b) impostazione studio di funzione (dominio, segno, intersezioni con gli assi, simmetrie)</li></ul> <p>Modulo 3: Limiti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) limite finito/infinito per <math>x</math> tendente ad un valore finito/infinito</li><li>b) forme di indecisione infinito-infinito, <math>0/0</math> e finito/infinito</li></ul>
-------------------	---



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 12 di 41

	<p>c) asintoti d) continuità di una funzione; classificazione delle discontinuità</p> <p>Modulo 4: Calcolo differenziale</p> <p>a) derivata di una funzione in un punto b) regole di derivazione di funzioni potenza, della somma, del quoziente di due funzioni c) significato geometrico della derivata prima; equazione della retta tangente ad una funzione in un punto dato d) applicazione delle derivate allo studio di funzione: ricerca di massimi e minimi e) definizione intuitiva di flesso f) grafico di una funzione a meno della derivata seconda</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>
-------	---

Inglese	<p>U.D.1 Report on the Summer Training Experience U.D. 2 Food and health U.D. 3 Lifestyle diets - Vegetarian-Vegan-Macrobiotics U.D.4 Food allergies and intolerances U.D. 5 The world of Spirits U.D. 6 Wine</p>
Tedesco	<p>Grammatica e formazione della frase, con molteplici tempi verbali, passato, Perfekt , Passiv, verbi modali, la costruzione delle frasi relative. Le W Fragen. Ripasso di tutti i casi e preposizioni utilizzando il lessico professionalizzante. Applicazione delle regole grammaticali a contesti professionalizzanti. Il dialogo in Hotel, la prenotazione della stanza , le caratteristiche dell’Hotel. I cibi del Ristorante , le preparazioni, accoglienza del cliente. Simulazione del servizio nel ristorante, alimenti e loro presentazione del “Ristorante didattico”.</p> <p>Il Turismo del territorio.</p>



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 13 di 41

	<p>Testi in Tedesco relativi al territorio di Novara ed alle sue caratteristiche ricettive, turistiche ed alimentari. Milano, principali monumenti ed alberghi. Itinerario turistico. La redazione di lettere, la presentazione di sé e delle proprie esperienze professionali, come presentarsi.</p>
Letteratura italiana	<p><b>Modulo 1: Verismo e Naturalismo (caratteristiche generali)</b> UDA1: Giovanni Verga: vita, opere e poetica Lettura antologica:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• da Vita dei campi, LA lupa (pag.74-77 del libro di testo)</li><li>• dal romanzo I malavoglia, la prefazione al romanzo (p.85-86);</li><li>• cap.xv L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (p.99-101)</li><li>• da Novelle rusticane, Mazzarò (p.107-110)</li><li>• da Mastro don Gesualdo, parte IV,cap.5 La morte di Gesualdo (p.131-134)</li></ul> <p><b>Modulo 2: la scapigliatura (caratteristiche generali)</b> UDA1: G. Carducci: vita, opera e poetica Lettura antologica:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da Rime nuove, Pianto antico (p.159)</li></ul> <p><b>Modulo 3: Il Decadentismo; Pascoli e D'Annunzio</b> UDA 1: Il Decadentismo (caratteristiche generali)</p> <p>UDA 2: Pascoli: vita, opere e poetica Lecture antologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da Myricae, X Agosto (p.234); Il tuono (p.249)</li><li>• Da Canti di Castelvecchio, Nebbia (p.253)</li><li>• Il fanciullino, opera in prosa del 1897 (p.272-273; rig.1-34)</li></ul> <p>UDA 3: D'Annunzio: vita, opere e letture Lecture antologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da Laudi, Alcyone, La pioggia nel pineto (p.305-309)</li></ul> <p><b>Modulo 4: Il Crepuscolarismo (caratteristiche generali)</b> UDA 1: Sergio Corazzini: vita opere e poetica Lecture antologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da Piccolo Libro inutile, Desolazione del povero poeta sentimentale (I-VIII)</li></ul> <p>UDA 2: Guido Gozzano: vita, opere e poetica Lecture antologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da I colloqui, LA signorina Felicita ovvero la Felicità (I,v.1-5; III,v.73-102; VIII,v.434)</li></ul> <p><b>Modulo 5: Le Avanguardie storiche: caratteristiche generali</b> UDA 1: Filippo Tommaso Marinetti (caratteristiche generali) Lecture antologica:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da Il manifesto del Futurismo, Aggressività, audacia, dinamismo ( i primi 11 punti, p.420-421)</li></ul>



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 14 di 41

	<p>UDA2: Aldo Palazzeschi (caratteristiche generali) Lettura antologica</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da L'Incendio, E lasciatemi divertire (p.431-433)</li></ul> <p><b>Modulo 6: la narrativa della crisi: Pirandello e Svevo</b></p> <p>UDA 1: Pirandello: vita, opere e letture</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da L'umorismo, Il sentimento del contrario (p.525-526)</li><li>• Da Il fu Mattia Pascal, cap XV: Io e l'ombra mia (p.541-543)</li><li>• Da Quaderno di Serafino e Gubbio operatore, quaderno primo</li></ul> <p>UDA 2: Svevo: vita, opere e letture Lettura antologica</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da <i>Una vita</i>, introduzione al cap 1: l'insoddisfazione di Antonio (p.457-458)</li><li>• Da <i>La coscienza di Zeno</i>, Prefazione e preambolo (p.469-470); L'ultima sigaretta, cap.3: Il fumo (p.472-475); parti del cap. VI (materiale fotocopiato dal docente)</li><li>• Da <i>Quaderni di Serafino Gubbio operatore</i>, quaderno primo (materiale offerto dal docente)</li></ul> <p><b>Modulo 7: la poesia del Novecento tra le due guerre mondiali: Ungaretti, Saba e Montale</b></p> <p>UDA 1: Giuseppe Ungaretti: Vita, opere e poetica Lecture antologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da L'allegria, Veglia (p.616); I Fiumi (p.626-629)</li></ul> <p>UDA2: Eugenio Montale: vita, opere e poetica Lecture antologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Da Ossi di seppia, Non chiederci la parola (p776); Spesso il male di vivere ho incontrato (p.781)</li></ul> <p>UDA 3: Umberto Saba (caratteristiche generali della sua poesia)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Goal</i>, compreso nel ciclo Cinque poesie per il gioco del calcio (1933-1934) nell'edizione definitiva del Canzoniere</li></ul> <p><b>Modulo 8: La narrativa italiana dal secondo dopoguerra ai nostri giorni</b></p> <p>UDA 1: il neorealismo (caratteristiche generali) UDA 2: Vita, opere e ideologia di Italo Calvino</p> <p><b>Modulo trasversale:</b> Guida all'elaborazione della prima prova Esame di Stato UDA 1 – Tipologia A : Comprensione, analisi e produzione testo UDA 2 – Tipologia B: tema argomentativo UDA 3 – Tipologia C: tema di attualità</p>
<p><u>Storia</u></p>	<p><b>Modulo 1: Dal logoramento degli antichi imperi alla Grande Guerra</b></p> <p>UDA1: Il logoramento degli antichi imperi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il genocidio degli armeni (documentari offerti dal docente)</li></ul> <p>UDA2: La prima guerra mondiale con due particolari approfondimenti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La condizione della donna durante la prima guerra mondiale (pag.37 del libro di testo)</li></ul>



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 15 di 41

	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentazione durante la guerra (materiale offerto dal docente)</li></ul> <p>UDA 3: La rivoluzione bolscevica</p> <p><b>Modulo 2: La crisi del primo dopoguerra e la nascita dei totalitarismi</b></p> <p>UDA1: Le condizioni del dopoguerra italiano ed europeo</p> <p>UDA 2: Lo sgretolamento dell'impero ottomano alla fine del conflitto</p> <p>UDA 3: La questione del medio oriente e della Palestina alla fine del conflitto</p> <p>UDA 4: La crisi del 1929 negli Stati Uniti</p> <p>UDA 5: Il fascismo in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le leggi razziali del 1938 affrontate con il documentario sulla storia della famiglia ebrea torinese degli Ovazza: <i>Quando scoprimmo di non essere più italiani</i></li><li>• L'antisemitismo (p.180-181)</li><li>• Lo sport come strumento di propaganda (p.128 del libro di testo)</li></ul> <p>UDA 5: l'età dei totalitarismo: stalinismo e nazismo</p> <p><b>Modulo 3: La Seconda Guerra Mondiale</b></p> <p>UDA1: La Seconda Guerra Mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La condizione delle donne e dei bambini durante il conflitto p.160 libro di testo</li></ul> <p><b>Modulo 4: Il secondo dopoguerra in Europa e in Italia</b></p> <p>UDA 1: URSS e USA e la guerra fredda</p> <p>UDA: 2 Dal boom economico alla caduta del muro di Berlino.</p> <p>UDA 3: Il Sessantotto</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lettura antologica sul libro di storia: Musica e rivolta giovanile (p.208)</li><li>• Nuove mode per donne nuove (p.209)</li></ul> <p><b>Modulo 5: La repubblica Italiana</b> (caratteristiche generali)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il problema della migrazione interna italiana (p.338)</li><li>• Miracolo economico e disastri ambientali (p.339)</li><li>• Istruzione e scolarizzazione di massa (p.340): il diritto allo studio</li></ul>
Cittadinanza e Costituzione	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Art.11 della Costituzione italiana</b> Analisi dell'articolo in cui si attesta la volontà dell'Italia nel rifiutare la guerra e promozione delle azioni di pace (pag.82-85 libro di storia)</li><li>• <b>Art.1 della Convenzione di Ginevra 195</b> Analisi dell'articolo in cui si cerca di tutelare i rifugiati di guerra ,guardando al tema delle migrazioni forzate causate dalla guerra (p.86-88 libro di testo) La giustizia internazionale da Norimberga a L'Aia (p.312-314)</li><li>• <b>Art.27 della Costituzione italiana</b> Il carcere, la pena di morte e la tortura. Riflettere sul codice penale (p.172-174)</li><li>• <b>Decreto legislativo Balduzzi</b> del 8 novembre 2012 sulla sanità in materia di bevande alcoliche</li><li>• <b>Emancipazione femminile e la Carta dei diritti dell'U.E.</b></li></ul>
	<p>Modulo 1: POTENZIAMENTO FISILOGICO</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Miglioramento della funzione cardio-respiratoria</li><li>-Mobilizzazione articolare</li></ul>



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 16 di 41

SC. Motorie/Sportive	<p>-Potenziamento muscolare generale e specifico a corpo libero e con l'uso di attrezzi</p> <p>-Stretching</p> <p>-Circuiti a stazioni</p> <p>Modulo 2: CONSOLIDAMENTO DEGLI SCHEMI MOTORI</p> <p>-Esercizi di coordinazione oculo-manuale in forma statica e dinamica, a corpo libero con piccoli e grandi attrezzi</p> <p>-Elementi base di pattinaggio su ghiaccio</p> <p>Modulo 4: AVVIAMENTO ALLA PRATICA SPORTIVA</p> <p>- Pallavolo: analisi dei fondamentali individuali e di squadra, fasi di gioco.</p> <p>-Calcetto: analisi dei fondamentali individuali e di squadra, fasi di gioco.</p> <p>-Pallacanestro: analisi dei fondamentali individuali e di squadra, fasi di gioco.</p> <p>-Atletica leggera: esercizi di preatletismo</p> <p>-Discipline sportive (accenni): unihockey, baseball, scherma, palla pugno.</p> <p>Modulo 5: CONOSCENZE TEORICHE</p> <p>-Conoscenza dei principi fondamentali di primo soccorso(BLS)</p> <p>- Il Dooping.</p> <p>- Infortuni in palestra e traumi comuni</p>
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</p> <p>UD 1 L'acqua e i sali minerali</p> <p>UD 2 Le vitamine e le sostanze bioattive</p> <p>Modulo 3: L'alimentazione strumento per il benessere</p> <p>UD 1 I LARN e le Linee Guida</p> <p>UD 2 Le piramidi alimentari</p> <p>Modulo 1 DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA</p> <p>UD1 Dieta razionale ed equilibrata</p> <p>UD2 Dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari</p> <p>UD3 Dieta in stati patologici, allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Modulo 2 IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>UD3 Le certificazioni di qualità e il sistema HACCP: Gli alimenti di qualità</p> <p>Modulo 4 ALIMENTI E BIOTECNOLOGIE</p> <p>UD1 Gli alimenti e le bevande</p> <p>UD2 I nuovi prodotti alimentari e le tendenze innovative di filiera: aspetti generali dei nuovi prodotti alimentari.</p>
Sala e Vendita	<p><u>Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria</u></p>





## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 17 di 41

attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

In base alle indicazioni ricevute ho redatto la seguente programmazione, inoltre dopo aver consultato il consiglio di classe ho aggiunto una UDA (unità didattica aggiuntiva).

### 5A.1

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Degustazione e abbinamento cibo vino

Tecniche avanzate di bar

Tecniche avanzate di sala

Software di settore

lessico e fraseologia

Il manuale haccp

Redigere la carta delle vivande

Redigere la carta dei vini

Redigere una carta bar

Riconoscere le aziende ristoratrici

Terminologia della sala

Terminologia ais

Simulare la gestione degli approvvigionamenti

La cucina di sala (la sicurezza) Utilizzo in modo corretto la lampada

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Principi di enologia il mosto e le vinificazioni

Tecniche avanzate di bar (le misure)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Lavorare in brigata



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 18 di 41

Laboratorio N°1 sicurezza

Tecnica e sicurezza cucina di sala

5A.2

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Principi di enologia il mosto e le vinificazioni

Tecniche avanzate di bar (le misure)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Lavorare in brigata

Laboratorio N°1 sicurezza

Tecnica e sicurezza cucina di sala

Verifica sulla sicurezza cucina di sala

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Principi di enologia il mosto e le vinificazioni

Tecniche avanzate di bar (le misure)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Lavorare in brigata

Laboratorio N°1 sicurezza

Tecnica e sicurezza cucina di sala

Verifica sulla sicurezza cucina di sala

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione

Piatto della tradizione

Contorno stagionale



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 19 di 41

Abbinamento cibo vino

Le colline novaresi

Simulare la gestione degli approvvigionamenti

Pratica dimostrativa cucina di sala (il caramello-Praga)

Verifica cucina di sala(sicurezza

5A.3

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Caratteristiche delle aziende enogastronomiche

Gli spumanti

Tecniche avanzate di bar

Tecniche avanzate di sala

Software di settore

Lessico e fraseologia

Caratteristica dell'enografia regionale

Tecniche avanzate di Cucina di sala

Verifica pratica cucina di sala

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione

Piatto della tradizione

Piatto internazionale

Contorno stagionale

Abbinamento cibo vino

I vini della Lombardia

Simulare la gestione degli approvvigionamenti

Le insalate: Catalana,Mela Verde, Cesar Salad

Flambè: Tagliolini al Salmone

5A.4



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 20 di 41

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 regionale

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione

Piatto della tradizione

Piatto internazionale

Contorno stagionale

Abbinamento cibo vino

Tecniche di gestione (food drink cost)

Flambè: Filetto al Pepe verde

5A.5

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Tecniche avanzate di bar (i liquori e distillati)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Verifica pratica cocktail

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 21 di 41

I cocktail

Simulare la gestione

Stock bar e cantina

Rincari

Tecniche di gestione (food drink cost)

Flambè: Ananas alla Fiamma Eskimo

5A.6

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

Tecniche avanzate di cucina di sala

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione

Piatto della tradizione

Piatto internazionale

Contorno stagionale

Abbinamento cibo vino

Vini del Piemonte e veneto

Simulare la gestione degli approvvigionamenti

Flambè: Crepes Suzette con gelato

5A.7

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 22 di 41

Caratteristiche dell'enografia nazionale

Tecniche avanzate di bar

Tecniche avanzate di sala

Software di settore

Lessico e fraseologia

Caratteristica regionale

Caratteristiche dei prodotti dop igp

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione

Gli snack

Simulare la gestione

Stock bar e cantina

Rincari

Tecniche di gestione (food drink cost)

Flambè: Banane alla fiamma

5A.8

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Caratteristica dell'enografia nazionale

Tecniche avanzate di bar

Tecniche avanzate di sala

Software di settore

Lessico e fraseologia

Caratteristiche dei prodotti dop igp

Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo –bevande

La scheda a punti

Tecniche avanzate di cucina di sala

Bar didattico



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 23 di 41

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione

Club sandwich

Simulare la gestione

Stock bar e cantina

Rincari

Tecniche di gestione (food drink cost)

IL Culatello di zibello-Salame Felino

5A.9

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Tecniche avanzate di bar (i liquori e distillati)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Verifica pratica cocktail

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione

I cocktail

Simulare la gestione

Stock bar e cantina

Rincari

Tecniche di gestione (food drink cost)

Cocktail: Negroni, Mimosa, Pina Colada, Caipirinha, Caipiroska, B52

5A.10

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 24 di 41

Tecniche avanzate di bar (i liquori e distillati)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Verifica pratica cocktail

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione

I cocktail

Simulare la gestione

Stock bar e cantina

Rincari

Tecniche di gestione (food drink cost)

Filetto alla Tartara -Inasalata carne cruda All'albese -Finocchi agli agrumi

5A.11

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Tecniche avanzate di bar (i liquori e distillati)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Verifica pratica cocktail

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione

I cocktail

Simulare la gestione

Stock bar e cantina

Rincari

Tecniche di gestione (food drink cost)





## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 25 di 41

Flambè: Trenette con gamberi e zucchine

5A.12

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Tecniche avanzate di bar (i liquori e distillati)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Verifica pratica cocktail

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione

I cocktail

Simulare la gestione

Stock bar e cantina

Rincari

Tecniche di gestione (food drink cost)

Gli Snack: Toast- Piadine, Panini,

Flambè: Mele in salsa al cioccolato

5A.13

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Tecniche avanzate di bar (i liquori e distillati)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Verifica pratica cocktail

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 26 di 41

Menu a degustazione

I cocktail

Simulare la gestione

Stock bar e cantina

Rincari

Tecniche di gestione (food drink cost)

Club sandwich

Flambè: Pesche alla fiamma con panna

5A.14

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Tecniche avanzate di bar (i liquori e distillati)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Verifica pratica cocktail

Bar didattico

Ristorante didattico

Simulazione servizio

Menu a degustazione

I cocktail

Simulare la gestione

Stock bar e cantina

Rincari

Tecniche di gestione (food drink cost)

Finger: Girelle di mozzarella farcita, Barchette con crema di gorgonzola, Mini tramezzino, Tartine con salmone, Caprese a funghetto, cocktail di gamberetti, Tartine con crema e formaggio e bresaola.

5A.15

Tecniche di catering e banqueting

I finger

Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting





## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 28 di 41

LABORATORIO DEI  
SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI-  
CUCINA

### ripasso argomenti svolti in classe quarta

#### **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

#### **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

#### **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

#### **Modulo 2: Una dieta equilibrata**

U.D. 1: La dieta equilibrata nelle forme ristorative; U.D. 2: Le diete e gli stili di vita

#### **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

### argomenti svolti in classe quinta

#### **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

#### **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

### Esercitazione pratiche

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



**ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE**

<b>Visite guidate</b>	Lezione differita città di Milano, itinerario cittadino con particolare attenzione alle principali strutture alberghiere cittadine oltre che visita guidata, modalità "walking tour" delle principali attrazioni turistiche cittadine, visita anche interna della chiesa di san Maurizio al Monastero Maggiore.
<b>Visita di istruzione</b>	La Grecia salentina
<b>Altre attività'</b>	Orientamento universitario Orientamento al lavoro Salone Swoo Progetto Geocaching Conferenza per la Giornata mondiale lotta alla violenza contro le donne Progetto celiachia Progetto anoressia/bulimia Conferenza per il Giorno della memoria: Auschwitz Progetto Donacibo Progetto AVIS Progetto Esselunga Progetto Educazione alla legalità La classe si è inoltre prestata attivamente per la preparazione di banchetti esterni.

**ULTERIORI ESPERIENZE FORMATIVE:**

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

**ARGOMENTI DI NATURA MULTIDISCIPLINARE**

Le dipendenze



Sicurezza alimentare  
Evoluzione/innovazione  
La donna  
Turismo/viaggio  
Sport

## **METODOLOGIE - MEZZI E STRUMENTI**

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

### **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

### **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

#### **METODO D'INSEGNAMENTO**

La metodologia didattica adottata è stata prevalentemente la lezione frontale, completata con attività di brainstorming per sollecitare l'attenzione e la partecipazione della classe. Si sono proposti spesso contenuti multimediali per completare l'offerta didattica oltre che mappe e power point per il consolidamento dei contenuti. Sono state avviate anche attività di discussione e confronto di ipotesi interpretative su interpretazioni di testi.

**MATERIALI DIDATTICI:** Libro di testo in adozione: Marta Sambugar, Letteratura e oltre, vol.3, La Nuova Italia, Milano. Dispense, mappe, power point e fotocopie da parte del docente.

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:**



Verifiche di comprensione sia orali, che scritte. Verifiche di produzione scritta sugli argomenti trattati e discussi in classe. Verifiche semistrutturate (domande aperte o a risposta multipla o vero/falso). Analisi e commento di testi in modo individuale.

## **STORIA**

### **METODO D'INSEGNAMENTO**

La metodologia didattica adottata è stata prevalentemente la lezione frontale, completata con attività di brainstorming per sollecitare l'attenzione e la partecipazione della classe. Si sono proposti spesso contenuti multimediali per completare l'offerta didattica oltre che mappe e power point per il consolidamento dei contenuti.

**MATERIALI DIDATTICI:** Libro di testo in adozione: Silvio Paolucci, Giuseppina Signorini, *LA storia in tasca*, edizione rossa, *Il Novecento e oggi*, Zanichelli; dispense, mappe, power point e fotocopie da parte del docente.

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:** Verifiche prevalentemente orali, poche volte si è fatto ricorso per motivi didattici a verifiche con l'utilizzo di domande aperte.

## **MATEMATICA**

### **METODOLOGIA**

Lezione partecipata e frontale

Esercitazioni guidate alla lavagna e a piccoli gruppi

Esercitazioni in laboratorio di informatica (per l'UD multidisciplinare "Ristorante didattico")

### **MATERIALI DIDATTICI**

Libro di testo in adozione: Bergamini Trifone Barozzi "Matematica Bianco" vol.- ed. Zanichelli  
Calcolatrice

Appunti forniti dall'insegnante

PC

Video tutorials da You Tube

Google Classroom (app di G-suite)

Kahoot (app per eseguire on-line tests a risposta multipla)

## **Lingua straniera (Tedesco)**

### **METODOLOGIA**

Gli obiettivi sono stati presentati attraverso unità didattiche con le seguenti fasi:

- motivazione iniziale
- lettura e traduzione di un testo, conversazione



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 32 di 41

- utilizzo di testi
- creazione e traduzione di frasi e di testi
- reimpiego della lingua e ampliamento del testo con esercizi mirati.
- esercizi di preparazione alla verifica
- eventuali esercizi di recupero e correzione
- verifica

### STRUMENTI

Testo in uso, schede fotocopiate, materiali ufficio del turismo, ricerche in internet.

### INGLESE

#### METODOLOGIA

Gli obiettivi sono introdotti attraverso MODULI . Lettura e traduzione del testo, elementi di recupero grammaticale in itinere, utilizzo di esercizi preparatori alla verifica scritta. Segue verifica

scritta svolta in 2 ore se necessario. Lezione frontale Brainstorming Glossary Exercises Group work Pair work Recupero grammaticale in itinere

### STRUMENTI

Testo in uso, schede aggiuntive fotocopiate , ricerche personali in internet.

### SC. MOTORIE/SPORTIVE.

#### METODO D'INSEGNAMENTO

L'insegnamento è stato basato sulla gradualità degli sforzi e carichi di lavoro, sull'individualizzazione, idonea per ogni studente, della 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.

### SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- 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

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

### Sala e Vendita

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

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

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

tutte le attrezzature dei laboratori (arredamenti, macchina espresso, frullatore, lampada, ecc..) e attrezzerie( coltelli, forchette, bicchieri, ecc..)

laboratorio 1, ed eventualmente strutture esterne per banqueting( lezione differite)

### FRANCESE

Il metodo adottato parte dalla lezione frontale per l'apprendimento della pronuncia, per la lettura dei testi, per la spiegazione delle strutture grammaticali. Per la grammatica sono stati eseguiti vari esercizi sia in gruppo che individualmente.

Metodi operativi: lezione frontale, lezione dialogata e interattiva, lettura, analisi e traduzione di testi, produzione di testi scritti e orali riguardanti gli argomenti affrontati.

Strumenti di lavoro: testo in adozione, schede e appunti forniti dalla docente, riviste.

### 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



## VERIFICA E VALUTAZIONE

### 1) Prove d'ingresso - 2) recupero e sostegno - 3) potenziamento

Si sono svolte

- nei giorni 19 febbraio 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
- a marzo le prove invalsi di Italiano (13/03), Inglese (06/03) e Matematica (08/03)

### 4) caratteristica delle verifiche

#### **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.

#### **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

Le verifiche sono state effettuate non solo per accertare i livelli di conseguimento degli obiettivi disciplinari, ma anche per attivare interventi differenziati e valorizzare le potenzialità di ciascuno. Per tale motivo, accanto alle prove tradizionali, sono state affiancate modalità di verifica di varia natura (utilizzando anche prove scritte per le discipline "orali"), sì da consentire periodici e rapidi accertamenti del livello raggiunto dai singoli e dalla classe in ordine a determinati traguardi formativi generali e specifici. Non sono mancate prove di recupero su parziali argomenti per consentire il recupero degli argomenti sui quali gli alunni hanno presentato maggiori difficoltà.

Durante il corso del secondo quadrimestre sono state avviate attività di esercitazione allo svolgimento delle nuove prove scritte previste dal Ministero.

**VALUTAZIONE** Il processo valutativo è stato effettuato sotto il segno della trasparenza, coinvolgendo gli studenti nella linearità e nella fondatezza dei criteri di valutazione, non solo per chiarire loro tali criteri ed informarli dei voti conseguiti ( di cui possono



prendere visione nel registro elettronico essi stessi e le loro famiglie) nelle varie prestazioni, ma anche per stimolarne la responsabilizzazione e la capacità di autovalutazione.

## STORIA

Le verifiche sono state effettuate per accertare i livelli di conseguimento degli obiettivi disciplinari. Per motivi didattici, le prove orali tradizionali sono state affiancate a modalità di verifica di varia natura come ad esempio prove scritte semistrutturate accanto ad altre con semplice risposta aperta. La verifica scritta ha consentito periodici e rapidi accertamenti del livello raggiunto dai singoli e dalla classe in ordine a determinati traguardi formativi generali e specifici. Non sono mancate prove di recupero su parziali argomenti per consentire il recupero degli argomenti sui quali gli alunni hanno presentato maggiori difficoltà.

**VALUTAZIONE** Il processo valutativo è stato effettuato sotto il segno della trasparenza, coinvolgendo gli studenti nella linearità e nella fondatezza dei criteri di valutazione, non solo per chiarire loro tali criteri ed informarli dei voti conseguiti ( di cui possono prendere visione nel registro elettronico essi stessi e le loro famiglie) nelle varie prestazioni, ma anche per stimolarne la responsabilizzazione e la capacità di autovalutazione.

## MATEMATICA

E' stata effettuata attività di recupero in itinere dopo lo scrutinio del primo quadrimestre, con una verifica finale scritta volta ad accertare il recupero delle carenze. Agli alunni con BES, in caso di verifica scritta con esito insufficiente, è sempre stata data la possibilità di sostenere una interrogazione integrativa.

Non è stata svolta attività di potenziamento.

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate verifiche scritte solitamente semi-strutturate (tre per quadrimestre) ed orali (una per quadrimestre).

## Lingua straniera (tedesco)

L'accertamento del livello di partenza è avvenuto mediante esercizi orali e scritti in classe.

Il processo di apprendimento con eventuale azione di recupero è stato controllato in itinere.

La valutazione viene dalla continua osservazione degli studenti.

Stante il numero molto esiguo degli allievi è possibile fare esercizi continui durante le lezioni, sia individuali che in piccoli gruppi.

## SC. MOTORIE/SPORTIVE.

### VERIFICHE E VALUTAZIONI.

La valutazione globale di ciascun ragazzo è stata una sintesi di molti fattori. All'interno di ogni singolo obiettivo deve essere valutato il miglioramento quantitativo e qualitativo conseguito da ogni allievo/a. Per acquisire informazioni continue sul processo di apprendimento sono state effettuate delle verifiche formative che consistevano in confronti, 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, test fisici, prove orali, prove scritte strutturate o semi strutturate.

## 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



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 36 di 41

- 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.

### Sala e Vendita:

Domande individuali o a tutta la classe sull'argomento trattato o su parti di ripasso; saranno anche richiesti commenti, relazioni e ricerche personali, verifica dei prerequisiti

verifiche pratiche/orali (al termine di ogni lezione sarà effettuato un controllo attraverso la ripetizione pratica e domanda/risposta dell'attività proposta, es. degustazione e abbinamento cibo vino).

### Inglese

Le verifiche orali, almeno 2 per quadrimestre, sono sia relative ad esercizi grammaticali che a conversazioni sui moduli studiati.

Le verifiche scritte vengono spiegate agli studenti al fine di consentire loro di comprendere quali sono gli argomenti fondamentali sui quali devono puntare l'attenzione e nella correzione delle stesse vengono proposti esempi ed esercitazioni ulteriori, particolarmente in relazione agli argomenti ove si è notata qualche debolezza.

Vengono impartiti esercizi supplementari agli allievi che hanno mostrato fragilità grammaticali.

Nel voto finale viene valutata anche la partecipazione e l'attenzione alle lezioni ed il rendimento negli esercizi svolti durante le lezioni oltre all'impegno nello svolgere con costanza i compiti impartiti in maniera adeguata.

### FRANCESE

Le verifiche scritte sono state in maggior parte strutturate, con una parte dedicata alle competenze linguistiche, una parte di grammatica e una di produzione. Altra tipologia di verifica scritta è stata la comprensione, utilizzando testi legati all'ambito dell'enogastronomia.

.Le verifiche orali hanno riguardato le conoscenze della teoria e del lessico, sempre tenendo presente l'importanza della capacità di esprimersi in modo chiaro e comprensibile e di utilizzare la microlingua dell'indirizzo di studi.

Quando sono emerse carenze acquisitivo-conoscitive è stato fatto un recupero in itinere.

Le griglie di valutazione sono state concordate in sede di dipartimento.

### 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



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 37 di 41

1 pratica, per quadrimestre

1 orale, per quadrimestre

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
<b>DTASR</b>	<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</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)</p> <p><b>VALUTAZIONE INTERMEDIA</b> 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"><li>- comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)</li><li>- grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)</li><li>- difficoltà individuate e interventi correttivi proposti</li></ul>
<b>STORIA (orale)</b>	<p><b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b></p> <p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b> Durante le prove di verifiche prevalentemente orali si è tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Comprensione dell'argomento proposto e utilizzo corretto e argomentato degli elementi necessari per lo sviluppo dello stesso</li><li>● Conoscenze specifiche in relazione agli argomenti trattati</li><li>● Analisi, sintesi e rielaborazione critica dei contenuti</li><li>● Uso corretto del lessico e degli strumenti specifici della disciplina; sicurezza nella contestualizzazione, scioltezza e autonomia espositiva</li></ul>
<b>Letteratura italiana</b>	<p><b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b></p> <p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Conoscenza degli argomenti con approfondimenti personali</li><li>● Espressione fluida ed uso preciso del lessico specifico della disciplina</li><li>● Capacità di analisi testuale</li><li>● Capacità di collegamento e di critica rielaborazione personale</li><li>● Capacità nella gestione del colloquio</li></ul>
<b>Lingua straniera Tedesco</b>	<p>Verifiche scritte: Grammatica e uso corretto della lingua e del lessico, presentazione del testo scritto.</p> <p>Verifiche orali:</p>



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 39 di 41

contenuto e organizzazione del discorso, grammatica e uso della lingua, lessico, pronuncia, rielaborazione personale.

Nel voto finale viene valutata anche la partecipazione e l'attenzione alle lezioni ed il rendimento negli esercizi svolti durante le lezioni oltre all'impegno nello svolgere con costanza i compiti impartiti in maniera adeguata.

### INDICATORI E/O DESCRITTORI:

Matematica

Come concordato nelle riunioni di Dipartimento, le verifiche scritte sono servite per accertare le conoscenze e le abilità acquisite dagli allievi, quelle orali per valutare la capacità espositiva e l'utilizzo del linguaggio specifico. Le verifiche scritte sono sempre state accompagnate dalla relativa griglia di misurazione, per favorire la massima trasparenza e per stimolare il processo di autovalutazione degli studenti.

Alla valutazione del profitto, oltre alle conoscenze, le competenze e le abilità acquisite, misurate attraverso un congruo numero di verifiche scritte ed orali, hanno concorso la responsabilità personale, il miglioramento rispetto ai livelli iniziali, la partecipazione e l'impegno dimostrati.

### INDICATORI E/O DESCRITTORI:

SC.  
MOTORIE/SPORTIVE

Per la valutazione periodica e finale si sono considerati i seguenti elementi: progressi ottenuti rispetto al livello di partenza, raggiungimento degli obiettivi, impegno e serietà nel lavoro, 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). Un discorso a parte è stato fatto per quei soggetti che hanno manifestato 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 diventata elemento di valutazione la volontà di riuscire e la collaborazione nell'ora di lezione. Per gli allievi esonerati parzialmente, temporaneamente o totalmente dall'attività pratica la valutazione ha tenuto conto della partecipazione attiva alle lezioni (compiti di arbitraggio, assistenza ai compagni ecc.) oltre alle verifiche scritte e/o orali su argomenti trattati.

### INDICATORI E/O DESCRITTORI:

Sala e Vendita

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)

### INDICATORI E/O DESCRITTORI:



## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 40 di 41

INGLESE	Verifiche scritte 3. Grammatica e uso corretto della lingua e del lessico, presentazione del testo scritto. Verifiche orali 2. contenuto e organizzazione del discorso, grammatica e uso della lingua, lessico, pronuncia .. Nel voto finale viene valutata anche la partecipazione e l'attenzione alle lezioni , il rendimento negli esercizi svolti durante le lezioni oltre all'impegno nello svolgere con costanza i compiti assegnati per casa.
---------	--

	INDICATORI E/O DESCRITTORI
FRANCESE	Il profitto deriva dalla conoscenza delle strutture grammaticali e del lessico, dalla pronuncia, dalla capacità di comprensione orale e scritta, dalla capacità di espressione. Per la valutazione del profitto ho inoltre tenuto conto dei progressi ottenuti rispetto al livello di partenza, della partecipazione in classe, dell'impegno e della responsabilità dimostrati dagli alunni.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	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)

### ALLEGATI

A1 - A2 - A3 Alunni DSA

Allegato 1 (documentazione ASL)

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**  
Pasquale Rottura





## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 41 di 41

.....

### IL COORDINATORE

Andreina Bianchi

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Loreta Guacci

.....

.....

### I RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI

Simone Ianelli - Vincenzo Turturro

.....

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....