



CERTIFICATE NO. 34423



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" (GRIS00900X)**

Via Panoramica, 81

58019 - Porto S. Stefano (GR)

Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: segreteria@daverrazzano.it itn@daverrazzano.it

Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it gris00900x@pec.istruzione.it

Esami di Stato conclusivi del corso di studi

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
ORBETELLO**

Classe V B

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Documento del consiglio di classe

Anno scolastico 2017 -2018

Orbetello, 07/05/2018

INDICE

CAP. 1 SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

- 1.1. Composizione del consiglio di classe
- 1.2. Profilo dell' Istituto e del corso di studi
- 1.3. Breve storia e profilo della classe
 - 1.3.1. Gli alunni
 - 1.3.2. I docenti
- 1.4. Attività integrative e attività di alternanza scuola lavoro
 - 1.4.1. Progetto I&FP
 - 1.4.2. Progetto Alternanza scuola-lavoro
 - 1.4.3. Attività orientamento universitario e al mondo del lavoro
 - 1.4.4. Progetti/ borse di studio
 - DELF
 - Progetto “Il miglior cuoco”
 - Progetto “Celiachia, per non farne una malattia”
 - Progetto “Slow food”
 - Progetto “Il buon bere”
 - Progetto “Cake designer”
 - Progetto “Cocktails competition”
 - Borsa di studio “Accademia italiana di cucina”:
 - 1.4.5. Eventi sul territorio
 - 1.4.6. Visite guidate
 - 1.4.7. Viaggi di istruzione
- 1.5. Obiettivi formativi trasversali e metodologie del consiglio di classe
- 1.6. Metodi e strumenti utilizzati per favorire l'apprendimento
- 1.7. Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

CAP. 2 SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

- 2.1. Elenco delle discipline

CAP. 3 SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

- 3.1. Calendario delle simulazioni
- 3.2. Simulazioni di terza prova
- 3.3. Criteri di valutazione e griglia utilizzata per la prima prova (una per ciascuna tipologia)
- 3.4. Griglia utilizzata per la seconda prova
- 3.5. Griglia utilizzate per la terza prova
- 3.6. Griglia utilizzata per la simulazione del colloquio

1. SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1.1. Composizione del consiglio di classe

Dirigente Scolastico	Prof. Enzo Sbrolli
Italiano	Prof.ssa Paola Andolfi
Storia	Prof.ssa Paola Andolfi
Matematica	Prof. Leonardo Teglielli
Lingua Francese	Prof.ssa Gabriella Donati
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Laura Zandonai
Inglese	Prof.ssa Bianca Iorio
Diritto	Prof.ssa Alessandra Quadrini
Cucina	Prof.ssa Jennifer Siedlaczek
Sala e Vendita	Prof. Tommaso Di Maio
Scienze motorie	Prof. Enrico Agostini
Religione	Prof. Cesare Casola
Sostegno	Prof. Michele Sorrenti

1.2. Profilo dell'Istituto, corso di studi e quadro orario

L'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "R. Del Rosso- G. Da Verrazzano" nasce dall'accorpamento dell'Istituto Statale di Istruzione Classica, Scientifica, Magistrale e Professionale "Raffaele Del Rosso" di Orbetello con l'Istituto Statale d'Istruzione Tecnica e Professionale "Giovanni Da Verrazzano" di Porto S. Stefano. Già nel 1999 erano stati accorpati da una parte il Liceo Classico "D. Alighieri" con l'Istituto Professionale per il Commercio e il Turismo "R. del Rosso" di Orbetello, dall'altra l'Istituto Tecnico Nautico "G. Da Verrazzano" con l'Istituto Professionale per le Attività Marinare di Porto S. Stefano e con l'Istituto Tecnico Commerciale di Albinia.

L'istituto è sorto da una forte volontà politica che ha deciso la costituzione di un'unica scuola superiore nella zona sud della provincia di Grosseto con vari indirizzi in tutti i settori, dai Licei ai tecnici ed ai professionali, al fine di venire incontro alle esigenze formative dell'utenza, a costituire un'entità che potesse avere un peso maggiore nei rapporti con enti ed istituzioni, a garantire una efficace rete di orientamento/ ri-orientamento e la costituzione di percorsi didattici (

passerelle) da un tipo di scuola ad un altro, ad impedire il fenomeno del pendolarismo all'interno di una provincia vasta e spopolata, a favorire i rapporti tra docenti delle diverse tipologie di scuole per implementare metodologie diverse e scambi di buone pratiche, ad utilizzare le risorse in maniera più efficace ed efficiente, a sviluppare progetti che possano coinvolgere le varie competenze degli allievi, acquisite nei diversi percorsi e utilizzate sinergicamente.

L'istituto, negli ultimi anni, ha progressivamente raggiunto molti degli obiettivi previsti, è divenuto una comunità di apprendimento realizzata attraverso una condivisione di strategie e metodi, che ha incrementato notevolmente la popolazione scolastica.

L'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione,

Il percorso, sulla base delle linee guida del MIUR, prevede un primo biennio comune, al termine del quale gli allievi sono chiamati a scegliere tra tre articolazioni:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

La classe **V B** rientra nell'articolazione *“Enogastronomia”*, attraverso la quale gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Il piano orario seguito nei cinque anni di corso è il seguente:

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA					
	I biennio		II biennio		
Materie	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2

Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-		
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	2	-		
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-		
Scienze integrate (Chimica)	-	2			
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina	-	-	6	4	4
Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita	2	2		2	2
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale	32	32	32	32	32

1.3. Breve storia e profilo della classe

La VB è composta da dodici alunni, nove maschi, di cui uno ripetente, e tre femmine, provenienti da Orbetello e zone limitrofe. All'interno della classe è presente un alunno diversamente abile che segue una programmazione individualizzata (PEI), con obiettivi differenziati in tutte le discipline.

Gli studenti hanno avuto, nel complesso, un percorso scolastico abbastanza regolare, seppur caratterizzato da qualche debito scolastico.

L'estrazione socio/culturale è tendenzialmente omogenea, anche se sussistono naturali differenziazioni nelle condizioni socio-economiche delle varie famiglie. Indipendentemente da questo, la volontà di fare esperienze per crescere e migliorarsi è stata sempre forte da parte di quasi tutti gli studenti. In tal senso risulta significativo l'approccio positivo del gruppo classe verso le varie iniziative curriculari ed extracurriculari organizzate negli anni dall'Istituto.

La classe, molto coesa, non ha mai presentato al suo interno problemi di integrazione, neanche a seguito dell'inserimento di nuovi alunni.

La partecipazione al dialogo educativo è stata positiva, il grado di attenzione quasi sempre adeguato.

In merito alla frequenza, per un paio di ragazzi è stata discontinua e il numero complessivo delle assenze elevato.

Seppur differenziate, le capacità di apprendimento hanno consentito una sufficiente/discreta acquisizione di conoscenze, nonché uno sviluppo soddisfacente di competenze e abilità per quasi tutto il gruppo classe, con punte di eccellenza; tuttavia, in qualche caso, nonostante l'attivazione di una didattica improntata alla sollecitazione verso uno studio costante, sono mancati l'impegno adeguato, la capacità di organizzare con metodo la pianificazione del lavoro a casa e la propensione alla rielaborazione dei contenuti appresi a scuola, tutti fattori che hanno comportato conoscenze parziali e talvolta competenze limitate in qualche disciplina.

Nello specifico, si individuano le seguenti fasce di livello:

Livello buono: alcuni allievi hanno dimostrato, durante gli anni, un impegno costante, un vivace interesse e una partecipazione attiva a tutte le attività scolastiche proposte, raggiungendo buoni risultati in quasi tutte le materie.

Livello discreto: alcuni alunni si sono impegnati adeguatamente, hanno partecipato con entusiasmo al dialogo educativo ed hanno mostrato un discreto interesse nelle diverse discipline, raggiungendo così livelli soddisfacenti.

Livello mediocre: un paio di alunni, pur possedendo sufficienti capacità, si sono impegnati in modo discontinuo ed hanno partecipato saltuariamente al dialogo educativo, raggiungendo una preparazione incerta o non del tutto adeguata in alcune discipline.

Per i risultati in ogni singola disciplina, si rimanda alle schede disciplinari allegate.

Il comportamento è stato complessivamente corretto e rispettoso, sia nei confronti dei docenti che tra gli alunni, salvo qualche eccezione, e sempre improntato ad una fattiva collaborazione. Gli insegnanti che conoscono i ragazzi fin dal primo anno, sono concordi nel rilevare un evidente miglioramento nel comportamento da parte di coloro che inizialmente erano confusionari e nel riconoscere l'acquisizione di un buon grado di maturità da parte dei più.

Un alunno, vincitore di una borsa di studio assegnata dal presidente dell'Accademia Italiana di Cucina, a seguito di una valutazione per meriti stilata dal Cdc secondo alcuni parametri verbalizzati durante lo scrutinio del I quadrimestre (media voti III; IV / media voti I quadrimestre classe V // valutazione laboratorio di cucina di III/IV e I quadrimestre classe V // valutazione stage classi III e IV), è attualmente in stage presso il "Cannavacciuolo Bistrot Cafè" di Novara. Ha iniziato il percorso in data 31 marzo 2018 e terminerà il giorno 3 giugno 2018.

1.3.1. Gli alunni

1. Cecconi Lorenzo
2. De Piero Francesco
3. Donnini Ashley Taylor
4. Erpichini Roberto
5. Galassi Giordano
6. Iacoboaia Elisei
7. Leonzi Andrea
8. Lombardo Federica
9. Marcoaldi Mattia
10. Schiano Marianna
11. Scotto Tommaso
12. Verdinelli Giuseppe

1.3.2. I docenti

MATERIE	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	Andolfi	Andolfi	Andolfi
Lingua inglese	Costanzo	Catalano	Iorio
Storia	Andolfi	Andolfi	Andolfi
Matematica	Teglielli	Teglielli	Teglielli
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Martucci	Rocchigiani	Quadrini
Scienza e cultura dell'alimentazione	Terni	Matteucci	Zandonai
Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina	Raggio	Raggio	Siedlaczek
Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita		Marchitto	Di Maio
Seconda lingua straniera (francese)	Donati	Donati	Donati
Scienze motorie e sportive	Borracelli	Agostini	Agostini

Religione Cattolica o attività alternative	Pacini/Vichi	Solari e Casola	Casola
Sostegno	Sorrenti	Sorrenti	Sorrenti

1.4. Attività integrative e attività di alternanza scuola-lavoro

1.4.1. A partire dalla classe prima gli alunni hanno seguito un percorso triennale di istruzione e formazione professionale (I&FP) conclusosi con l'acquisizione della qualifica.

Denominazione Percorso formativo

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Sede di svolgimento: Cooperativa I Pescatori per il laboratorio e Istituto professionale enogastronomico di Orbetello per la prova scritta
- Data di svolgimento dell'esame 10-11-12 OTTOBRE 2016

Denominazione Figura/e Professionale/i di riferimento e delle Aree di Attività ADA (cui sono associate le UC) esaminate

Figura Professionale di riferimento	Area di Attività - ADA	Codice UC associato all'ADA
		1) UC 1703
		2) UC 1706
ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	AdA 1- Approvvigionamento materie prime AdA 2 Conservazione e stoccaggio delle materie prime AdA 3 - Cura degli ambienti e delle attrezzature ed utensili AdA 4 - Predisposizione di menù semplici AdA 5 Preparazione piatti AdA 6 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati.	3) UC 1707
		4) U C 1696
		5) UC 1710
		6) UC 1708

Descrizione sintetica della figura:

L'addetto opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa dell'acquisto, ricezione e controllo della merce e cibi freschi, supporta il cuoco nelle attività di preparazione di piatti semplici e semilavorati, trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa sia della gestione della dispensa che della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Sa predisporre ed elaborare il menù.

Durata del percorso

Il monte ore del percorso formativo è stato di 3168, durata in mesi 36, in anni tre.

Percorso Stage

N.	Cognome e Nome	Attestazione rilasciata	Denominazione attestazione rilasciata (denominazione Figura/ADA)	Valutazione Complessiva
1	CECCONI LORENZO	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	87
2	DE PIERO FRANCESCO	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	96
3	DONNINI ASHLEY	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	88
4	ERPICHINI ROBERTO	C	CERTIFICATO DI COMPETENZA: UC 1703 – 1707 – 1710	80
5	IACOBOEA ELISEI	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	96
6	LEONZI ANDREA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	95
7	LOMBARDO FEDERICA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	96
8	MARCOALDI MATTIA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	100
9	SCHIANO MARIANNA	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	98
10	SCOTTO TOMMASO	Q	ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	95

1.4.2. Progetto Alternanza scuola-lavoro

Il progetto triennale di Alternanza Scuola-Lavoro dell'Istituto Professionale Enogastronomico "R. Del Rosso – G. Da Verrazzano" è stato articolato in un percorso distinto in diverse attività: stage in azienda, incontri con esperti del settore, corsi di formazione con enti turistici, concorsi, eventi sul territorio, orientamento universitario che miravano all'acquisizione di competenze specifiche nel proprio indirizzo di studi: **Enogastronomia**.

L'obiettivo che l'Istituzione Scolastica si è posta nella nuova progettazione è stato quello di trasformare l'alternanza Scuola-Lavoro da attività sistemica ad attività curricolare vera e propria, rafforzandone il "peso" nella valutazione dell'alunno/a e arrivando alla stesura di curricula integrati.

Gli obiettivi e le finalità, in coerenza con i bisogni formativi del territorio, si sono basati sul:

- rafforzare i rapporti dell'Istituzione Scolastica con il territorio e il suo tessuto produttivo;
- favorire la conoscenza delle opportunità lavorative offerte dal territorio, del mondo del lavoro e delle sue dinamiche;
- superare la separazione tra momento formativo e momento applicativo favorendo anche l'acquisizione di competenze trasversali specifiche, indispensabili per un futuro inserimento in un ambiente di lavoro;
- innalzare la qualità dei servizi offerti dal territorio attraverso una maggiore qualificazione dei potenziali futuri lavoratori, anche incentivando l'abbattimento della dispersione scolastica;
- migliorare le competenze, conoscenze ed abilità dei profili professionali in uscita, rendendoli più attinenti alla realtà socio-economica e produttiva del territorio; correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

I destinatari sono stati tutti gli studenti della classe V enogastronomia a partire dalla classe III, nell'anno scolastico 2015-2016.

Le attività progettate sono state divise in attività comuni e attività diverse e/o diversificate in base alle specifiche esigenze di ogni tipologia di indirizzo.

Attività comuni:

- Sensibilizzazione e Orientamento: da svilupparsi in tutto il triennio con obiettivi diversificati di anno in anno;
- Incontri con esperti;
- Visite aziendali;
- Partecipazione a conferenze e seminari;
- Lezioni in situazione;
- Formazione sulla Sicurezza.

Attività diverse e/o diversificate

Attraverso i Dipartimenti e i Collegi di Sezione, si sono individuate le forme più idonee ad ogni singolo Istituto, tra la pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro:

- Stage in azienda;
- Simulazione d'impresa;
- Ristorante didattico;

AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE Progetto Triennale

	INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA			
	CLASSE III ORE	CLASSE IV ORE	CLASSE V ORE	TOTALE ORE
IMPRESA SIMULATA	50	30	30	110
ORIENTAMENTO	8	8	8	24
SICUREZZA SUL LAVORO	8	4	-	12
ALTERNANZA IN AZIENDA	120	72	-	192
VISITE GUIDATE	16	18	12	46
ESPERTI ESTERNI	12	8	-	20
TOTALE	210	140	50	400

**COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO
RIFERIMENTO ALL'EQF TRASVERSALI E SPECIFICHE**

LIV.	CLASSE	COMPETENZE SPECIFICHE T-P	ABILITA'	CONOSCENZE
3°	III indirizzo Enogastronomia	Utilizzare tecniche di lavorazione Applicare le normative vigenti nazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Essere in grado di eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Essere in grado di realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. Essere in grado di rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.	Tecniche di base di cucina. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di conservazione degli alimenti.
3°/4°	IV indirizzo Enogastronomia	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi;	Essere in grado di elaborare in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.	Criteri di elaborazioni di menu
4°	V indirizzo Enogastronomia	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di prodotti enogastronomici, ristorativi	Essere in grado di riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.	Tecniche di cottura e presentazione del piatto.

COMPETENZE TRASVERSALI DA ACQUISIRE AL TERMINE DEL PERCORSO

CLASSI	COMPETENZE	IN PARTICOLARE DA SVILUPPARE NELL'ALTERNANZA
Da acquisirsi al termine del percorso dalle classi terminali di tutta l'istituzione scolastica	• Imparare ad imparare • Progettare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni	Essere in grado di lavorare in gruppo per affrontare problemi, progettare soluzioni, produrre risultati collettivi

MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

La valutazione delle competenze acquisite nel percorso di Alternanza sono parte integrante della valutazione scolastica dell'allievo e, di conseguenza, saranno certificate negli scrutini finali degli anni scolastici del secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi, entrando nel curriculum dello studente.

Sulla base della suddetta certificazione, il Consiglio di classe procede:

- A) alla valutazione degli esiti delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta, le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe terranno conto dei suddetti esiti;
- B) all'attribuzione dei crediti.

1.4.3. Attività orientamento universitario e al mondo del lavoro.

La classe si è recata presso il salone della Leopolda di Firenze e presso l'Università della Tuscia di Viterbo. Inoltre ha seguito un orientamento, effettuato nella nostra scuola, volto ad illustrare le opportunità lavorative e di studio nel settore delle Amministrazioni in divisa.

1.4.4. Progetti/Borse di studio

- **DELTA**: certificazione linguistica, livello A2 di lingua francese conseguito da alcuni alunni.
- **Progetto "Miglior cuoco"**: in terza, sulla base di criteri stabiliti dal Cdc (voto più alto in Francese e in Laboratorio di cucina /media più alta di tutta la classe), l'alunno più meritevole, ha soggiornato in Costa Azzurra per 10 giorni, effettuando uno stage presso una pasticceria rinomata del luogo.

- **Progetto “Celiachia, per non farne una malattia”:** articolato in due fasi, ha visto i ragazzi impegnati dapprima in una lezione teorica sulla celiachia a cura della dottoressa Spaghetti, e successivamente in una laboratoriale sulla preparazione di cibi “gluten free” sotto la direzione di uno chef certificato dall’ AIC.
- **Progetto “Slow food”:** visite presso le aziende del territorio, a completamento di lezioni teoriche tenute da esperti e lezioni pratiche effettuate nei laboratori con la supervisione dei docenti.
- **Progetto “Il buon bere”:** 30 ore, distribuite tra i docenti di alimentazione, chimica e sala e vendita, con lo scopo di educare i ragazzi sui pericoli legati al consumo precoce e all’abuso di alcool.
- **Progetto “Cake design”:** durata di 25 ore, all’interno dei laboratori, sotto la direzione di un esperto esterno.
- **Progetto “Cocktails competition”:** alcuni alunni hanno partecipato all’allestimento del banchetto, previsto all’interno del progetto.
- **Borsa di studio “Accademia italiana di cucina”:** stage di due mesi presso una struttura ristorativa di alto livello e di una borsa di studio necessaria per affrontare le spese assegnata all’alunno più meritevole dal presidente dell’Accademia Italiana di Cucina.

1.4.5. Eventi sul territorio

Nel corso degli anni tutti gli alunni hanno preso parte ad eventi organizzati sul territorio sia da parte di aziende locali, che dalla scuola, attraverso i quali hanno potuto mettere in campo le competenze acquisite. Tra gli eventi più significativi si segnalano:

- Gustatus
- BCC Welcome Maremma (allestimento buffet per 1500 persone)
- X giro della laguna, presso la Bocciofila di Orbetello (allestimento buffet e servizio)
- Argentario Cruise weekend, presso l’hotel Torre di Cala Piccola (preparazione cena)
- Cena di gala per il Rotaract Club Monte Argentario
- Cuochi dell’Alleanza (allestimento cena)
- Cena di ringraziamento per i titolari delle aziende ospitanti gli stagisti

1.4.6. Visite guidate

Alcuni alunni della classe hanno partecipato alla visita guidata dell'Eurochocolate di Perugia, del festival dell'Oriente di Bastia Umbra, del birrificio "Amiata" di Arcidosso e del salumificio "Cerboni" di Castel del Piano.

1.4.7. Viaggi di istruzione

Con i viaggi di istruzione i ragazzi hanno visitato Berlino, Barcellona, Praga.

1. 5. Obiettivi formativi trasversali relativi a capacità, conoscenze, e competenze

Obiettivi trasversali	raggiunti da			
	Tutti	Maggioranza	metà	alcuni
Acquisizione del senso di responsabilità		X		
Potenziamento delle abilità di studio		X		
Ampliamento della capacità di confrontarsi e interagire in maniera critica e costruttiva		X		
Acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline			X	
Potenziamento delle capacità espressive			X	
Potenziamento delle capacità di analisi e sintesi			X	
Ampliamento culturale		X		
Acquisizione della capacità di rielaborazione critica delle conoscenze acquisite		X		
Acquisizione della capacità di collegare tra di loro conoscenze e competenze relative alle varie discipline		X		

1.6. Metodi e strumenti utilizzati per favorire l'apprendimento

Per quanto riguarda le discipline tecnico-pratiche è stata privilegiata l'attività laboratoriale e sono state effettuate numerose partecipazioni della classe ad eventi e manifestazioni sul territorio.

Per tutte le altre discipline è stata privilegiata la lezione frontale e partecipata, associata spesso a letture guidate e analisi-commento di testi, risoluzione guidata di problemi ed esercizi.

1.7. Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti

Il conseguimento degli obiettivi di apprendimento è stato verificato:

- mediante verifiche orali
- mediante verifiche scritte (prove strutturate, semi-strutturate, quesiti a risposta aperta, trattazione sintetica, analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale).

- mediante attività pratiche in laboratorio
- mediante attività di preparazione alle prove d'esame; nello specifico:
 - per la preparazione della **prima prova**, nei compiti in classe di Italiano sono state proposte verifiche sul modello delle prove ministeriali. È stata effettuata una simulazione in data 24 marzo, della durata di 5 ore.
 - Per la preparazione della **seconda prova** è stata svolta una simulazione il giorno 17 marzo, della durata di cinque ore, insieme alla V Articolata.
 - Per la **terza prova** sono state effettuate tre simulazioni (tipologia B), con 12 quesiti in totale, 3 per materia, da completare in 120 minuti di tempo e in otto righe.

Criteri comuni di valutazione sono stati i seguenti:

- conoscenze specifiche relative alle singole discipline;
- capacità di collegamento, anche con discipline affini;
- comprensione ed utilizzo del lessico specifico;
- capacità di analisi e di sintesi;
- partecipazione attiva all'attività didattica;
- autonomia e approccio critico allo studio.

Il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri:

1. Per una valutazione molto negativa (voto tra 1 e 2)
 - nessuna conoscenza
 - grave incapacità nell'esercizio delle competenze
2. Per una valutazione negativa (voto tra 2 e 4)
 - conoscenze frammentarie
 - scarse capacità nell'esercizio delle competenze
3. Per una valutazione insufficiente (voto tra 4 e 5)
 - conoscenze superficiali
 - mediocri capacità nell'esercizio delle competenze
4. Per una valutazione positiva (voto tra 6 e 7)
 - conoscenze sufficienti/discrete
 - sufficienti capacità nell'esercizio delle competenze
5. Per una valutazione ottima (voto tra 8 e 9)
 - conoscenze approfondite
 - buone capacità nell'esercizio delle competenze
6. Per una valutazione eccellente (voto tra 9 e 10)
 - conoscenze complete
 - ottime capacità nell'esercizio delle competenze

CAP. 2 SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

2.1. Elenco delle discipline

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua inglese

Matematica

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Scienza e cultura dell'alimentazione

Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina

Laboratorio di servizi gastronomici sala vendita

Seconda lingua straniera (francese)

Scienze motorie e sportive

Religione/Materie alternative

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**DOCENTE: PAOLA ANDOLFI****OBIETTIVI:**

Obiettivi programmati (in termini di competenze, conoscenze, abilità)	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
COMPETENZE				
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti organizzativi e professionali		X		
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo in situazioni professionali		X		
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà		X		
CONOSCENZE				
Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta		X		
Caratteristiche e struttura di testi scritti		X		
Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dalla seconda metà dell'Ottocento ad oggi		X		
Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche, anche di autori internazionali		X		
Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari		X		
Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi		X		
Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche		X		
ABILITA'				
Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate		X		
Produrre testi scritti di diversa tipologia (analisi del testo, articolo di giornale) e complessità, utilizzando i diversi registri linguistici con riferimento ai destinatari		X		
Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca		X		
Consultare dizionari e altre fonti informative		X		
Identificare le tappe fondamentali dello sviluppo della cultura letteraria italiana	X			
Identificare autori ed opere fondamentali italiani e stranieri nel periodo considerato	X			
Contestualizzare testi letterari, artistici della tradizione italiana nello scenario europeo		X		
Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche		X		

CONTENUTI DISCIPLINARI:

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

METODOLOGIA

La trattazione dei contenuti si è svolta essenzialmente con lezioni frontali di inquadramento generale dei vari contesti storico-artistico-letterari e dei i profili biografici e poetici dei singoli autori, per mettere in evidenza analogie e diversità, in un continuo confronto che non si limitasse alla semplice acquisizione di conoscenze.

E' stata privilegiata, inoltre, la lettura espressiva delle liriche, al fine permettere il contatto diretto con l'opera, lo sviluppo di un atteggiamento critico da parte dei discenti e anche per infondere in essi il piacere della lettura. Talvolta e' stato necessario tornare sugli argomenti trattati, per consentire alla classe una robusta acquisizione dei contenuti e la capacità, con la guida e il supporto del docente, di effettuare gli opportuni collegamenti tra i diversi moduli proposti.

Per la produzione scritta, durante l'anno è stato effettuato un ripasso delle diverse tipologie di testo, con indicazioni mirate da parte del docente relative all'impostazione dell' elaborato a all'utilizzo di un linguaggio adeguato; i ragazzi sono stati sollecitati a produrre testi a casa ma, salvo qualcuno, i più si sono limitati a scrivere soltanto durante i compiti in classe.

STRUMENTI E SUSSIDI

Libro di testo.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Per quanto riguarda le modalità di verifica orale, sono state effettuate le classiche interrogazioni frontali, ma è stato dato spazio anche ad interventi individuali sollecitati dall'interesse personale.

Spesso sono state fatte delle interrogazioni estensive, per sondare il grado di acquisizione dei contenuti e, in presenza di incertezze o lacune, è stato effettuato un recupero in itinere con delle lezioni di ripasso.

La classe si è esercitata anche con prove a risposta singola o aperta e naturalmente con verifiche scritte secondo le quattro tipologie d'esame.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le **verifiche orali**, il docente si è avvalso della seguente griglia

0-2	VOTO Nullo. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

Per le **verifiche scritte** degli elaborati di Italiano il docente si è avvalso delle griglie allegate al documento del 15 maggio

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1:

ELEMENTI DI STORIA LETTERARIA E AUTORI DALLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO ALL'ETA' CONTEMPORANEA

(Settembre, 4 ore)

Il Positivismo: la nuova immagine della scienza e l'idea del progresso

Il Naturalismo: dalla Francia la novità della poetica naturalista; Zola tra letteratura e analisi scientifica.

Il Verismo: caratteri generali. Differenze con il Naturalismo

G. Verga (Ottobre, 11 ore)

La vita

La produzione letteraria pre-verista

La conversione letteraria al Verismo

Il narratore popolare e la scelta dell'impersonalità. L'artificio della regressione.

Il ciclo dei vinti

I Malavoglia: genesi, struttura, temi.

Mastro-don Gesualdo: genesi, struttura, temi

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

Prefazione a *L'amante di Gramigna*

I Malavoglia, *La famiglia Toscano*

Mastro Don Gesualdo, *La morte di Gesualdo*

(Ottobre-novembre, 7 ore)

Il Decadentismo: la crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento.

Il lato nascosto delle cose. Il poeta veggente

Il simbolismo: le origini, la poetica, i temi.

Lettura, parafrasi, analisi e commento di:

Verlaine, *Langue*

Baudelaire, *Corrispondenze*

G. D'Annunzio (Novembre-dicembre, 13 ore)

La vita

Le opere

L'estetismo. Caratteri generali del romanzo *Il piacere*

Il Panismo

Il concetto di superuomo

Lettura, parafrasi, analisi e commento di:

da Alcyone, *La pioggia nel pineto* e *La sera fiesolana*

Lettura di passi tratti dai principali romanzi:

da *Il Piacere*, *Il ritratto dell'esteta*

da *Le vergini delle rocce*, *Il programma del superuomo*

G. Pascoli (Gennaio, 13 ore)

La vita.

Il percorso delle opere

La poetica del fanciullino e il suo mondo simbolico

Il tema del nido

Lo sperimentalismo formale

Lettura, parafrasi, analisi e commento di:
da Myrica, *Arano, Novembre, Il lampo, Il tuono, X Agosto*
da Canti di Castelvecchio, *Il gelsomino notturno*
Lettura di passi estrapolati dai capitoli I e III de *Il fanciullino*

Il romanzo del Novecento (Febbraio, 12 ore)

Italo Svevo

La vita, le coordinate culturali, il ruolo di Trieste
La formazione e le idee
I romanzi
La nascita di un tema dominante: l'inettitudine
Trama e analisi dei protagonisti di *Una vita* e *Senilità*
Il romanzo psicologico: genesi, struttura, temi e tecniche narrative de *La coscienza di Zeno*
Lettura e commento di passi tratti dai principali romanzi:
Una vita, Gabbiani e pesci
La coscienza di Zeno, *Il fumo* e *Il funerale mancato*

Luigi Pirandello (Marzo, 11 ore)

La vita, le opere, la visione del mondo.
Il dualismo spirito/forma. La trappola.
Il relativismo conoscitivo.
La poetica: l'umorismo
Il teatro delle maschere nude: caratteri generali e cenni a *Così è se vi pare* e *Enrico IV*
Trama e analisi dei protagonisti de *Il fu Mattia Pascal* e di *Uno, nessuno e centomila*
Lettura e commento della novella *Il treno ha fischiato*
Lettura e commento di *L'arte umoristica scompone*, da *L'umorismo*
Lettura e commento di passi tratti dai principali romanzi:
Il fu Mattia Pascal, Adriano Meis
Uno, nessuno, centomila, Il naso di Moscarda

(Aprile, 2 ore)

La poesia del Novecento

Le avanguardie (crepuscolarismo e futurismo): cenni

Giuseppe Ungaretti: (Aprile-maggio, 7 ore)

La vita, la formazione, le opere.
La poesia come illuminazione.
Lo stile: i versicoli e la poesia pura
Lettura, analisi e commento delle seguenti poesie:
Porto sepolto, I fiumi, Veglia, San Martino del Carso, Soldati, Mattina.

Nel mese di maggio **10 ore** saranno dedicate alla presentazione dell'opera di Montale, come di seguito riportato:

Eugenio Montale

La vita, le opere, la poetica
Il male di vivere e il pessimismo: confronto con Leopardi.
Il superamento del poeta-vate.
Il correlativo oggettivo.
Lettura, analisi e commento di poesie tratte da *Ossi di seppia*

Gli autori Quasimodo e Saba non verranno trattati, così come preventivato ad inizio anno, poiché sono state necessarie lezioni di ripasso in modo tale che tutti raggiungessero gli obiettivi prefissati.

MODULO 2: LA SCRITTURA

Tempi: Tutto l'anno, prima di ogni verifica e alla riconsegna degli elaborati

Ripasso redazione articolo di giornale/ saggio breve/ pianificazione e stesura tema di attualità

OSSERVAZIONI

Nel corso dell'anno quasi tutta la classe ha dimostrato un impegno adeguato, partecipando con interesse alle attività proposte e raggiungendo, pertanto, un livello di preparazione globalmente soddisfacente. Si distinguono due-tre allievi particolarmente capaci, costanti nello studio e molto motivati, per i quali i risultati conseguiti sono buoni.

Le competenze relative alla produzione scritta sono state sufficientemente acquisite dalla maggior parte degli allievi, anche se per alcuni permangono difficoltà nella pianificazione e nella stesura dei testi, a causa di lacune pregresse mai completamente sanate.

Il docente

Paola Andolfi

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: PAOLA ANDOLFI

OBIETTIVI

Obiettivi programmati in termini di conoscenze, competenze, abilità	Raggiunti da:			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
conoscenze				
Principali persistenze e processi di trasformazione dal XIX al XX secolo in Italia, in Europa e nel mondo		X		
Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale		X		
Lessico delle scienze storico – sociali		X		
Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale		X		
competenze				
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		X		
Correlare la competenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche		X		
abilità				
Analizzare problematiche significative del periodo considerato		X		
Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.		X		
Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale		X		
Utilizzare il lessico delle scienze storico – sociali		X		
Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica per affrontare situazioni e problemi, anche in relazione ai campi professionali di riferimento.		X		

CONTENUTI DISCIPLINARI

Per l'elenco dettagliato dei contenuti si rimanda al programma allegato.

METODOLOGIA

Per introdurre i contenuti l'insegnante si è avvalsa di lezioni frontali necessarie per fornire un quadro d'insieme dei moduli proposti, tuttavia la narrazione storica non è stata mai disgiunta da approfondimenti mirati a far conoscere gli aspetti più significativi dell'argomento trattato.

Dopo ogni spiegazione il docente ha individuato sul libro di testo le questioni affrontate, soffermandosi a rileggere ed approfondire ulteriormente, in modo tale da fornire ai ragazzi una sorta di "studio guidato", con focus sui punti salienti.

Inoltre, ha sollecitato sia continui collegamenti tra i vari blocchi storici al fine di evitare la semplice acquisizione dei contenuti, sia momenti di discussione e di riflessione.

STRUMENTI E SUSSIDI

Libro di testo

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Per quanto riguarda le modalità di verifica orale, sono state effettuate le classiche interrogazioni frontali, ma è stato dato spazio anche ad interventi individuali, sorti talvolta dall'interesse personale, che hanno consentito all'insegnante di esprimere comunque una valutazione. Spesso sono state fatte delle interrogazioni estensive, per sondare il grado di acquisizione dei contenuti e per intervenire, in presenza di lacune o incertezze, con dei ripassi mirati.

La classe si è esercitata anche con prove a risposta aperta.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche orali, il docente si è avvalso della seguente griglia :

0-2	VOTO Nullo. Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica..
3	NEGATIVO. Esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate.
5	INSUFFICIENTE. Conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale..
6	SUFFICIENTE. Conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Utilizzo del lessico specifico, seppur con qualche incertezza.
8	BUONO. Conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico.
9	OTTIMO. Conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica..
	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, progressi compiuti rispetto al livello di partenza, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO:

MODULO 0 (di raccordo con gli ultimi argomenti trattati lo scorso anno):

L'ITALIA NELLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO

(settembre, 4 ore)

Il governo della sinistra storica: il governo di De Pretis. Le riforme. Il trasformismo. La politica economica e sociale. La triplice Alleanza.

La nascita del partito socialista

La politica estera italiana e le aspirazioni colonialistiche

La crisi di fine secolo: Crispi; l'eccidio di Milano e l'uccisione di Umberto I.

MODULO 1: L'ETA' DELL'IMPERIALISMO E LA PRIMA GUERRA MONDIALE

(ottobre-gennaio 27 ore)

La Germania di Guglielmo II e il nuovo sistema di alleanze

La Russia tra modernizzazione e opposizione politica

La guerra tra Russia e Giappone e la rivoluzione del 1905

L'età giolittiana: la politica interna, l'apertura al PSI. Murri, Sturzo e la nascita del movimento democratico cattolico; la revoca del "non expedit" e il patto Gentiloni. La politica estera: la guerra di Libia. La crisi della linea giolittiana e il ministero Salandra.

La prima guerra mondiale: le cause, l'attentato all'arciduca Francesco Ferdinando, le alleanze. L'invasione del Belgio e l'ingresso in guerra dell'Inghilterra. Dalla guerra lampo alla guerra di posizione. Gli scenari extra europei del conflitto. Il fronte orientale. L'Italia dalla neutralità all'intervento. Il fronte turco e il genocidio degli Armeni (cenni). L'esercito italiano sul fronte del Carso e dell'Isonzo. La spedizione punitiva austriaca contro l'Italia. Il 1917: l'uscita dalla Russia dal conflitto, la disfatta di Caporetto, l'intervento degli USA. Le due fallite offensive degli imperi centrali. La battaglia di Vittorio Veneto e la fine della guerra. La conferenza di pace di Parigi. La società delle Nazioni. Il trattato di Versailles e di Saint Germain.

Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'Unione Sovietica: la rivoluzione di febbraio e l'abdicazione dello zar. L'attività dei soviet. Lenin e le Tesi di Aprile. Il doppio potere governo-soviet. La rivoluzione di ottobre e la presa del potere dei bolscevichi. Lenin alla guida dello stato sovietico. La guerra civile e il comunismo di guerra. La nascita dell'URSS. La morte di Lenin.

L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto

MODULO 2: L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

(gennaio-metà maggio, 22 ore)

L'Unione Sovietica di Stalin: l'ascesa di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS. Il terrore staliniano e i gulag. Il consolidamento dello stato totalitario

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo: i fasci di combattimento e il programma di San sepolcro. Le elezioni del 1919. La questione fiumana e il trattato di Rapallo. Il biennio rosso. L'ascesa del fascismo. La marcia su Roma. Il primo governo Mussolini. Verso la dittatura. La legge Acerbo e le elezioni del 1924. Il delitto Matteotti e la secessione dell'Aventino.

Gli Stati Uniti e la crisi del '29: la politica del democratico Wilson e quella del repubblicano Harding. Il proibizionismo. Coolidge e il piano Dawes. Gli anni ruggenti in America. Il boom economico e le speculazioni in Borsa, la crisi. Roosevelt e il New Deal.

La crisi della Germania Repubblicana e il nazismo: la repubblica di Weimar, Hitler e la nascita del nazionalsocialismo. Il nazismo al potere. La politica del terrore. La notte dei lunghi coltelli. La nascita del III Reich. L'atteggiamento dell'Europa verso il Nazismo. L'ideologia nazista e l'antisemitismo. Le leggi di Norimberga. La notte dei cristalli.

Il regime fascista in Italia: le leggi fascistissime. Il plebiscito del 1929 e lo svuotamento dei poteri del Parlamento. La propaganda. Il controllo totale sulla società. B. Croce e il manifesto degli intellettuali antifascisti. La politica economica: dal liberismo, al protezionismo, al dirigismo. I rapporti tra Chiesa e Stato: i patti Lateranensi. La politica estera e l'attacco all'Etiopia. L'avvicinamento alla Germania. Le leggi razziali.

L'Europa e il mondo verso una nuova guerra: il riarmo della Germania nazista e l'alleanza con Italia e Giappone. Cenni sulla guerra civile spagnola. Il supporto italiano e tedesco a Francisco Franco. L'escalation nazista: l'annessione dell'Austria, della regione dei Sudeti, della Moravia e della Boemia. Il patto Molotov-Ribbentrop

La seconda guerra mondiale: la guerra lampo e l'attacco alla Polonia. L'apertura del fronte occidentale. L'Italia dalla non belligeranza all'intervento. L'occupazione della Francia. **(da ultimare nel mese di Maggio)**

Da trattare nel mese di maggio-giugno

MODULO 3: IL MONDO BIPOLARE

(metà maggio-giugno, 6 ore)

USA e URSS: dalla prima guerra fredda alla "coesistenza pacifica" (cenni)

L'Italia della prima repubblica

Osservazioni:

La classe, nella quasi totalità, ha seguito con interesse e partecipazione le lezioni, intervenendo e chiedendo chiarimenti ed approfondimenti. Ha acquisito conoscenze abbastanza complete e sa collegare i fenomeni storici.

L'impegno è stato costante per la maggior parte degli alunni e i risultati ottenuti sono nel complesso più che sufficienti-discreti, con punte di eccellenza.

Il docente

Paola Andolfi

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**DOCENTE: IORIO BIANCA**

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	Metà	alcuni
Saper comprendere messaggi orali diversificati, attraverso vari canali relativi ad argomenti di attualità o a carattere enogastronomico.		X		
Sostenere una conversazione funzionale al contesto e alla situazione di comunicazione.		X		
Riferire su argomenti studiati con chiarezza logica e competenza lessicale, nonché con adeguata padronanza del linguaggio specifico.		X		
Comprendere e utilizzare testi scritti del corso di studi e specifici attinenti all'indirizzo enogastronomico		X		
Produrre testi scritti, sintesi, commenti.		X		
Possedere una conoscenza accettabile della cultura e della civiltà dei Paesi Anglofoni.		X		

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato

Metodologia

La disciplina è stata affrontata principalmente attraverso l'approccio nozionale - funzionale, mediante le seguenti attività: lezione frontale e/o dialogata, percorsi individualizzati, attività di sostegno ed approfondimento, reading and listening comprehension, cloze tests, open dialogues, guided dialogues, multiple choice, fill in exercises, drills, true/false.

Inoltre, sono state svolte attività a carattere comunicativo basate sulla metodologia del Cooperative Learning.

Sono state affrontate lettura e comprensione di testi specifici a carattere enogastronomico, analisi del testo, asking and answerig questions, produzioni di sintesi, commenti, produzioni personali a partire dai testi presi in esame.

Le attività di lettura, ascolto, analisi e comprensione di brani orali e scritti sono stati effettuati per il consolidamento ed il potenziamento delle abilità espressive.

Strumenti e sussidi

L'attività didattica si è svolta sempre in aula, alcune volte con l'uso del laboratorio e della Lim, e ha visto l'utilizzo del libro di testo in uso che è "Excellent!". Catering: coking and service , di Catrin Elen Morris.

Schede ed altro materiale fornito dall'insegnante.

Tipologia delle prove di verifica

Nel primo quadrimestre sono state effettuate due verifiche scritte e due verifiche orali.

Nel secondo quadrimestre sono state svolte due verifiche scritte di tipo tradizionale e una verifica orale tramite interrogazione. Entro la fine del secondo quadrimestre verrà svolta un'altra verifica orale.

Tipologia delle prove di verifica

Verifiche scritte, verifiche orali, test.

Esposizioni in lingua.

Questionari per la comprensione orale e scritta, asking and answering questions.

Questionari a risposta aperta o multipla.

Esercizi di completamento.

Riassunti e sintesi dei testi letti.

Criteri di valutazione.

Per i criteri di valutazione si fa riferimento alla griglia presentata nel documento del Consiglio di Classe.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi;

7	esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULES	
Module 1 What's in a menu? (Settembre;Ottobre;Novembre ;33 ore)	- Designing menus - Menu formats - Special menus: breakfast, lunch, and dinner menus. - Wine and dessert menus - Cheese menus - Banqueting and special events menus - Religious menus
Module 2 Health and safety (Dicembre; Gennaio; Febbraio 29 ore)	- HACCP - HACCP principles - Critical control points and critical limits - Food transmitted and food poisoning - Risks and preventive measures to combat food contamination - The eatwell plate - Organic food and genetically modified organisms.(GMOs) - The advantages and disadvantages of organic and GMO produce. - The Mediterranean diet - Food intolerances and allergies

Module 3 Service (Marzo; Aprile; Maggio;Giugno;39 ore)	Preparing for service - Different types of service: English service ,Italian service, Gueridon service. -Buffet service and finger food - Street food from around the world - Types of bar - Bar service - Understanding and serving wine - Wine appellation - Types of beer: colour, character, ingredients and taste. - Spirits -Cocktails: shaking, stirring, blending and building.
--	--

Osservazioni

La maggior parte degli alunni ha raggiunto in modo soddisfacente gli obiettivi programmati .

Le lezioni sono state seguite con interesse e partecipazione da quasi tutti gli alunni, nonostante le lacune di base dimostrate all'inizio dell'anno scolastico.

Le maggiori difficoltà per alcuni di loro si sono manifestate nell'esposizione orale.

La loro produzione scritta ,invece, è sempre risultata adeguata

Pertanto, nella valutazione finale si terrà conto dell'impegno degli studenti, del loro interesse, della loro partecipazione alle attività e dei progressi registrati rispetto al loro livello di partenza.

Il docente
Bianca Iorio

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: TEGLIELLI LEONARDO

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscere il concetto di funzione		X		
Conoscere i teoremi sui limiti		X		
Conoscere il significato di funzione continua		X		
Conoscere i punti di discontinuità di una funzione		X		
Conoscere il significato di asintoto		X		
Capacità di determinare dall'espressione analitica di una funzione le sue proprietà e l'andamento probabile del grafico				X
Capacità di leggere il grafico di una funzione				X

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

La disciplina è stata affrontata principalmente attraverso lezioni frontali e discussioni guidate su temi relativi ai contenuti disciplinari, con la riduzione al minimo del formalismo e la presentazione di esempi applicativi di quanto esposto in teoria, con la correzione sistematica degli esercizi assegnati per casa e la discussione in classe di eventuali difficoltà incontrate nello svolgere il lavoro a casa. Alcune ore sono state dedicate a verifiche formative in cui gli alunni sono stati seguiti individualmente nella risoluzione di esercizi. L'acquisizione dei concetti si è realizzata sostanzialmente in classe, dato il modesto impegno dimostrato dalla maggior parte degli alunni nello svolgimento degli esercizi assegnati per casa. Le difficoltà maggiori si riscontrano nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico.

Strumenti e sussidi

L'attività didattica si è svolta sempre in aula e ha visto l'utilizzo, del libro di testo, di appunti forniti dall'insegnante per semplificare gli aspetti teorici della disciplina, di schede di esercizi per l'attività di recupero e/o consolidamento, della LIM.

Il libro di testo in uso è "Lineamenti di matematica seconda edizione", autori M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi, editore Zanichelli.

Tipologia delle prove di verifica

Nel primo quadrimestre sono state effettuate due verifiche scritte. Sono state effettuate poi due verifiche orali.

Entro la fine del secondo quadrimestre verranno svolte un'altra verifica scritta di tipo tradizionale e varie verifiche orali, tramite interrogazione. Inoltre gli alunni saranno valutati tramite lavori assegnati a casa.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza specifica della materia, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Difficoltà nello svolgimento anche degli esercizi più semplici. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, priva del linguaggio specifico della disciplina. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio specifico corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero o per la maggior parte, in conformità con i contenuti richiesti e con sufficienti competenze di tipo applicativo.
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, e utilizzo appropriato del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti, con discrete competenze nell'applicazione ed elaborazione dei contenuti essenziali.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti, con buone competenze applicative, che denotano la personale comprensione ed elaborazione dei contenuti.

9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione completa e precisa dei contenuti, spiccate capacità di ragionamento e di approfondimento. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e preciso, evidenziando il possesso di un solido bagaglio di conoscenze e di elevate competenze di tipo applicativo e nell'elaborazione personale dei contenuti.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Solide capacità di ragionamento, di approfondimento. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1. (settembre – ottobre 15 ore)

Disequazioni.

Studio del segno di binomi di primo grado e trinomi di secondo grado. Segno di frazioni algebriche. Disequazioni Risoluzione di equazioni e di primo e secondo grado intere e fratte. Sistemi di disequazioni.

MODULO 2. (ottobre/gennaio - 25 ore)

Concetto di funzione.

Il concetto di funzione. Classificazione delle funzioni. Dominio e codominio di una funzione. Grafico di una funzione. La funzione esponenziale e logaritmica. Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. Dominio di funzioni intere, fratte, esponenziali e logaritmiche, irrazionali intere e fratte. Lettura del grafico di una funzione.

MODULO 3. (gennaio – 6 ore)

Segno di una funzione

Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione. Intersezioni con gli assi cartesiani. Zeri di una funzione.

MODULO 4. (gennaio/aprile 28 ore)

Limiti delle funzioni di una variabile, asintoti e grafico probabile di una funzione.

Concetto intuitivo di limite, limite finito e infinito di funzione in un punto, limite finito e infinito di una funzione all'infinito. Operazioni sui limiti. Le forme indeterminate. Il calcolo dei limiti. Gli asintoti orizzontali e verticali. Il grafico probabile di funzioni razionali fratte e di funzioni irrazionali.

MODULO 5. (marzo/giugno 15 ore)

Funzioni continue. Grafico probabile di una funzione.

Definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo. La continuità delle funzioni elementari. I teoremi sulle funzioni continue (solo enunciati e interpretazione geometrica): il teorema dell'esistenza degli zeri di una funzione. Punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie.

Osservazioni

Gli alunni hanno raggiunto in media gli obiettivi programmati. Le lezioni sono state seguite in generale in maniera accettabile, anche se non tutti gli alunni hanno manifestato lo stesso grado di interesse e di partecipazione. L'acquisizione dei concetti si è realizzata sostanzialmente in classe, dato il modesto impegno dimostrato da buona parte degli alunni nello svolgimento degli esercizi assegnati per casa. Le difficoltà maggiori sono state riscontrate nell'esposizione dei concetti e delle definizioni con l'utilizzo del corretto linguaggio specifico.

Il docente

Leonardo Teglielli

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: ALESSANDRA QUADRINI (SOSTITUTO A. RANAURO)

Obiettivi cognitivi :

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Comprendere l'importanza che il turismo e il mercato turistico rivestono nell'economia mondiale.		X		
Capire che cosa sono il marketing, i suoi elementi, il marketing mix, la pianificazione di marketing e il marketing turistico integrato.		X		
Conoscere un Business Plan e le sue fasi di redazione, distinguendo gli aspetti dell'analisi economica e finanziaria.		X		
Conoscere la filiera agro-alimentare e i suoi principali elementi e saper distinguere le caratteristiche della filiera corta e lunga, i prodotti a chilometro zero e la relativa legislazione.		X		
Conoscere i fattori cui sono legate le tradizioni alimentari di un Paese, le sue trasformazioni attraverso i decenni e i collegamenti tra abitudini alimentari e i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari		X		
Conoscere il termine "qualità" nel settore dell'alimentazione e gli enti di formazione operanti a livello nazionale, europeo e internazionale. Saper leggere una norma ISO.		X		
Conoscere il significato di tracciabilità e rintracciabilità e conoscerne i meccanismi alla base del sistema. Saper individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.		X		

Contenuti disciplinari programmati

Dinamiche del mercato turistico

Tecniche di marketing e marketing turistico

Business plan

Le filiere agroalimentari

Abitudini alimentari ed economia del territorio

La tracciabilità del prodotto, procedure e normative

Metodologia

Suddivisione in Unità Formative (UF) con esercizi di verifica finali.

Lezione frontale, lezione partecipata, attività individuali, ricerche informative, proiezione di video e approfondimento ed analisi di alcuni casi.

Strumenti e sussidi

Utilizzo del testo in dotazione, appunti e schede di approfondimento supplementari per alcune tematiche.

Il libro di testo in uso è "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Percorso C".

Tipologia delle prove di verifica

Colloqui e/o verifiche formative durante le lezioni dedicate alle singole UF.

Verifiche sommative alla fine di ogni UF.

La tipologia di verifica utilizzata è stata orientata per lo più a verifiche con quesiti a risposta breve, realizzazione di ricerche ed elaborati per verificare il possesso di adeguate conoscenze, abilità e competenze. Sono state effettuate anche tre prove di simulazione della terza prova della durata di due ore.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO Nullo. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi.
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti minimi richiesti senza una personale elaborazione.
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con spunti critici originali.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, prende in considerazione anche la frequenza, l'attenzione in classe, l'interesse mostrato per la disciplina, lo svolgimento delle consegne, la partecipazione attiva, nonché la disponibilità al dialogo educativo ed i progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

I MODULO: IL DEL MERCATO TURISTICO E IL MARKETING

UNITÀ 1	TURISMO E MERCATO TURISTICO
CONTENUTI FORMATIVI	Il mercato turistico e le sue caratteristiche; la domanda turistica (definizione e classificazioni) e i fattori che la condizionano, la stagionalità della domanda turistica; l'offerta: definizione, i prodotti turistici, le loro caratteristiche e le risorse turistiche; le configurazioni dell'offerta nel processo di realizzazione del prodotto turistico globale – Approfondimento: I Sistemi Turistici Locali (STL); Offerta e Marketing: le tipologie di vacanze, le classificazioni di beni e servizi turistici; Il valore economico del turismo – Approfondimento: una breve storia del turismo; Le attuali tendenze del mercato turistico: l'ambiente naturale e la bandiera blu, i pacchetti turistici, la classificazione dei turisti in base alle loro caratteristiche psicologiche; il caso: l'albergo diffuso; Internet e gli strumenti telematici; la sostenibilità del turismo e le tipologie di turismo sostenibile – Il caso: il couch-surfing; Il mercato turistico nazionale; Il management del turismo italiano nel mondo: plus e minus; Il mercato turistico internazionale – Approfondimento: il mercato turistico internazionale in cifre; Il turismo integrato: il caso Tuscia Welcome; Gli indici di turisticità.
UNITÀ 2	TECNICHE DI MARKETING TURISTICO
CONTENUTI FORMATIVI	Il marketing: aspetti generali; Il marketing management: organizzazione e compiti; l'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza: la PEST – Approfondimento: la matrice PEST per il turismo; la ricerca di marketing: la metodologia – Il Caso: GfK Eurisko, un esempio di metodologia; la segmentazione del mercato: definizione, scopo e variabili; Targeting e posizionamento: criteri di scelta e strategie – Il caso: il posizionamento del mercato dei viaggi di studio; il marketing mix: la politica del prodotto, le 4 P e il ciclo di vita del prodotto – Approfondimento: la curva del ciclo di vita del prodotto; La politica del prezzo: le tecniche per fissare i prezzi di vendita e la fissazione del prezzo per i prodotti turistici – Approfondimento: i principali metodi del settore settore turistico-ristorativo (Cost plus, Mark up, Break-even point, Scrematura e Prezzo concorrenziale); La politica della distribuzione: il canale di distribuzione dei prodotti turistici; la politica di promozione: pubblicità e pubbliche relazioni – Approfondimento: Marketing Mix di un Hotel e di un'agenzia di viaggio; la pianificazione di marketing: analisi dell'ambiente esterno e interno; il web marketing e le fasi del commercio on-line; il marketing turistico integrato; il marketing della destinazione turistica: il ciclo do vita di una destinazione turistica. Laboratorio: l'analisi SWOT – il caso: l'analisi SWOT di un hotel a 4 stelle.

Periodo di svolgimento: dal 06/10/2017 al 23/12/2017

Totale ore: 52

II MODULO: IL BUSINESS PLAN

UNITÀ 3	BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA
CONTENUTI FORMATIVI	La business idea e le attitudini dell'imprenditore; il progetto imprenditoriale: mission e vision; gli elementi del B.P. e i destinatari; i contenuti del B.P.: analisi del mercato, della domanda, della concorrenza e tecnica; l'analisi economico-finanziaria: il piano di start up e il preventivo finanziario; il preventivo economico e gli indici di redditività: ROI, ROE e ROS; gli allegati del B.P.; la gestione dell'impresa: il processo decisionale (su appunti supplementari); gli aspetti generali della gestione strategica; la pianificazione strategica: l'analisi del macroambiente: C-PEST; analisi del microambiente: il modello delle forze competitive di Porter (su appunti supplementari); il piano di programmazione aziendale: la regola empirica del 3 e del 4; la pianificazione operativa; laboratorio: la matrice BCG (su appunti supplementari).

Periodo di svolgimento: dall'08/01 al 28/02/2018

totale ore: 38

III MODULO: LA FILIERA AGROALIMENTARE E LE ABITUDINI ALIMENTARI

UNITÀ 4	LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO
CONTENUTI FORMATIVI	Il sistema agroalimentare; definizione di filiera e scomposizione del sistema a.a. (su appunti supplementari); i canali di distribuzione: le tre tipologie dei canali di distribuzione – Approfondimento: le centrali d'acquisto e la legge 488/92; la GDO (su appunti supplementari); il Global Sourcing; caratteristiche della filiera a.a. italiana; Lo sviluppo sostenibile: il rapporto Bruntland; la filiera lunga: caratteristiche principali; la filiera corta: caratteristiche e forme di commercializzazione (la vendita diretta in azienda; l'e-commerce; i farmer's market; le sagre e feste paesane; pick your own; consorzi e cantine; la strada del vino: legge 268/99; i menù a km 0; i prodotti a km 0: vantaggi economici, ecologici e sociali; cosa dice la L.R. 3/2010.
UNITÀ 5	ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO
CONTENUTI FORMATIVI	Il modello alimentare tradizionale; la domanda dei beni alimentari ed elasticità al reddito; gli attributi dei prodotti (ricerca, esperienza, fiducia); i fattori socio-economici; abitudini alimentari in Italia: dagli anni Cinquanta al Nuovo Millennio; le attuali abitudini alimentari in Italia – Approfondimento: le abitudini alimentari in tempi di crisi (pag. 137); immigrazione e alimentazione: flussi migratori e sincretismo alimentare – Laboratorio: In che modo la crisi economica condiziona l'alimentazione (pag. 143).

Periodo di svolgimento: dal 01/03 al 30/04/2018

totale ore: 38

IV MODULO : LA TRACCIABILITA' E LE PRINCIPALI NORMATIVE

UNITÀ 6	TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI: PROCEDURE E NORMATIVE
CONTENUTI FORMATIVI	La qualità; gli enti di normazione internazionale: l'ISO, caratteristiche e numerazione (su appunti supplementari); gli enti di normazione nazionali: CEN, CEI e UNI – caratteristiche delle norme UNI (su appunti supplementari). Parte da completare nel corso del mese di maggio: La qualità dell'alimentazione: sicurezza alimentare, qualità tecnologica, nutrizionale e gastronomica; la rintracciabilità dei prodotti agroalimentari: tracciabilità e rintracciabilità: Regolamento CE 178/2002; gli elementi costitutivi della tracciabilità; tracciabilità ed etichettatura: il codice a barre (Bar Code); tracciabilità e marchi di qualità: DOP, IGP e STG; Vantaggi della tracciabilità: per il produttore, consumatore e per la comunità; tracciabilità e HACCP; Rintracciabilità obbligatoria e facoltativa; Regolamento CE 178/2002; la normativa nazionale sull'alimentazione; le normative sulla rintracciabilità: lo standard UNI EN ISO 22005:2008; i punti critici del sistema; le registrazioni.

Periodo di svolgimento: maggio 2018

Totale ore: 23

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato positivamente al dialogo educativo con impegno più o meno costante e buona motivazione, rispondendo in modo positivo agli approfondimenti consigliati e svolgendo le consegne (esercizi e ricerche) con sufficiente regolarità. In questi casi i profitti risultano per lo più sufficienti e discreti. Alcuni alunni sono invece risultati da stimolare e sollecitare frequentemente sia per quanto riguarda le proposte in classe che per i lavori a casa, non sempre svolti con regolarità ed impegno. Le lezioni sono state seguite in generale in maniera soddisfacente.

Il docente

Alessandra Quadrini

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: LAURA ZANDONAI

Obiettivi cognitivi:

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.		X		
Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.				X
Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare e nel settore della ristorazione.		X		
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.		X		
Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.		X		
Prevenire e gestire rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.		X		
Redigere un piano HACCP.				X

Contenuti disciplinari programmati

L'Alimentazione nell'era della globalizzazione

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle principali patologie

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Metodologia

suddivisione in unità formative

Lezione frontale, lezione partecipata, attività individuali, esercitazioni di gruppo, ricerche informative, proiezione di video, analisi di casi, saggi brevi.

Strumenti e sussidi

Utilizzo di appunti, libro e dove possibile risorse digitali. Materiale supplementare di approfondimento di alcune tematiche.

Il libro di testo in uso è “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” enogastronomia-sala e vendita 5
autore A. Machado ed. Poseidonia Scuola.

Tipologia delle prove di verifica

Colloqui e/o verifiche formative durante le lezioni dedicate alle singole UF.

Verifiche sommative alla fine di ogni UF.

La tipologia di verifica utilizzata è stata orientata per lo più a verifiche con quesiti a risposta breve, realizzazione di saggi brevi, ricerche ed elaborati per verificare il possesso di adeguate conoscenze, abilità e competenze. È stata effettuata anche una prova di simulazione della seconda prova della durata di 5 ore.

Criteri di valutazione

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE SCRITTE A DOMANDE APERTE

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all’indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	5 PUNTI	Completa, approfondita, articolata	5	
		Adeguate e pertinenti	4	
		Essenziale, non sempre precisa	3	
		Superficiale e frammentaria	2	
		Scarsa e confusa	1	
		Gravemente lacunosa	0,5	
Competenze disciplinari-uso delle conoscenze	3 PUNTI	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi esauriente	3	
		Qualche difficoltà nella sintesi e organizzazione parzialmente adeguata	2	
		Difficoltà di sintesi e/o non aderenza alla consegna	1	
Correttezza formale	2 PUNTI	Forma corretta e linguaggio generalmente appropriato	2	
		Forma abbastanza corretta, qualche improprietà di linguaggio che non pregiudica la comunicazione	1	
		Esposizione confusa e lessico inadeguato che pregiudica la comunicazione	0,5	

· Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	4 PUNTI	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	4	
		Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento anche se con qualche incertezza o inesattezza	3	
		Conosce poco e in modo frammentario e scorretto l'argomento	2	
		Non conosce l'argomento	1	
Esposizione	3 PUNTI	Utilizza un linguaggio corretto e specifico	3	
		Utilizza un linguaggio semplice, il lessico è adeguato	2	
		Utilizza un linguaggio generico, il lessico è incerto	1	
		Esposizione confusa e linguaggio scorretto	0,5	
Capacità di analisi e approfondimento	1,5 PUNTI	È in grado di chiarire e approfondire	1,5	
		Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1	
		Non è in grado di chiarire	0,5	
Capacità di rielaborazione e di collegamento	1,5 PUNTI	È in grado di collegare gli aspetti principali dell'argomento ed esprimere giudizi in modo autonomo	1,5	
		Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento ed è in grado di esprimere giudizi validi	1	
		Non è in grado di collegare gli aspetti dell'argomento né di rielaborare	0,5	

· Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

Nelle verifiche si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti, dell'uso di una terminologia specifica e della capacità di approfondire, rielaborare e collegare tra di loro le varie tematiche affrontate.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, prende in considerazione anche la frequenza, l'attenzione in classe, l'interesse mostrato per la disciplina, lo svolgimento delle consegne, la partecipazione attiva, nonché la disponibilità al dialogo educativo ed i progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

I MODULO: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

UNITÀ 1	NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI
CONTENUTI FORMATIVI	Alimenti arricchiti e alimenti alleggeriti, Alimenti destinati ad una alimentazione particolare, Integratori alimentari, Alimenti funzionali, Novel foods, OGM
UNITÀ 2	CIBO E RELIGIONI
CONTENUTI FORMATIVI	il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni monoteiste, le regole alimentari nell'Ebraismo, le regole alimentari nel Cristianesimo, le regole alimentari nell'Islam.

Periodo di svolgimento: settembre 2017 - ottobre 2017

totale ore: 13

II MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

UNITÀ 1	DIETOLOGIA
CONTENUTI FORMATIVI	dietologia-dietetica-dietoterapia, la dieta del lattante e del neonato, l'alimentazione complementare, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la piramide alimentare, la dieta nella terza età.
UNITÀ 2	DIETE E STILI DI VITA
CONTENUTI FORMATIVI	dieta e benessere, stili alimentari, la dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta macrobiotica, la dieta eubiotica, la dieta nordica, dieta e sport.
UNITÀ 3	L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
CONTENUTI FORMATIVI	La ristorazione, caratteristiche della ristorazione di servizio: tipologie di gestione, il legame caldo, il legame refrigerato e il legame surgelato, regole per la formulazione dei menù, la qualità percepita. Caratteristiche della ristorazione scolastica, le mense aziendali, la ristorazione ospedaliera e nelle case di riposo.

Periodo di svolgimento: ottobre 2017 – gennaio 2018

totale ore: 31

III MODULO: DIETOTERAPIA

UNITÀ 1	LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIO-VASCOLARI
CONTENUTI	Le malattie cardiovascolari: definizione, fattori di rischio e prevenzione

FORMATIVI	L'ipertensione arteriosa: caratteristiche e indicazioni dietetiche Iperlipidemie: ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia e aterosclerosi
UNITÀ 2	LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE
CONTENUTI FORMATIVI	Le malattie del metabolismo: definizione, fattori di rischio, classificazione, sindrome metabolica. Il diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche. L'obesità: caratteristiche, malattie correlate, indicazioni dietetiche. L'iperuricemia: caratteristiche, indicazioni dietetiche. L'osteoporosi: caratteristiche, prevenzione.
UNITÀ 4	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
CONTENUTI FORMATIVI	Le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari: definizione, sintomatologia, le intolleranze alimentari: definizione. Intolleranza al lattosio: definizione e indicazioni dietetiche, favismo: definizione e indicazioni dietetiche, fenilchetonuria: definizione e indicazioni dietetiche, celiachia: definizione e indicazioni dietetiche. La diagnosi, gli allergeni e la ristorazione collettiva.
UNITÀ 5	ALIMENTAZIONE E TUMORI
CONTENUTI FORMATIVI	I tumori: definizione, fattori di rischio Sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti
UNITÀ 6	DISTURBI ALIMENTARI
CONTENUTI FORMATIVI	I disturbi alimentari: definizione, fattori di rischio, l'anoressia nervosa, la bulimia nervosa, il disturbo da alimentazione incontrollata.

Periodo di svolgimento: gennaio 2018 – aprile 2018

totale ore: 35

IV MODULO: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

UNITÀ 1	CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA
CONTENUTI FORMATIVI	Le micotossine, i fitofarmaci, gli zoofarmaci, sostanze cedute da contenitori o da imballi per alimenti, i metalli pesanti, i radionucleotidi

Periodo di svolgimento: aprile 2018 – maggio 2018

totale ore: 4

Rimangono da completare dopo il 15 maggio il IV modulo e l'unità 3 del III modulo:

IV MODULO: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

UNITÀ 2	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA
CONTENUTI FORMATIVI	Le MTA, i prioni, i virus, i batteri e i fattori di crescita, le tossinfezioni alimentari, i funghi microscopici, le parassitosi
UNITÀ 3	ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONTENUTI FORMATIVI	Gli additivi alimentari, i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti, gli additivi ad azione fisica, additivi che esaltano le caratteristiche organolettiche, gli enzimi alimentari, i coadiuvanti tecnologici.
UNITÀ 4	HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ
	L'igiene degli alimenti, i manuali di Buona Prassi Igienica, l'Autocontrollo e il

CONTENUTI FORMATIVI	sistema HACCP, il controllo ufficiale degli alimenti, le frodi alimentari, le certificazioni di qualità.
----------------------------	--

Periodo di svolgimento: maggio 2018

totale ore previste: 8

III MODULO: DIETOTERAPIA

UNITÀ 3	LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE
CONTENUTI FORMATIVI	I disturbi gastro-intestinali: cause. Il reflusso gastro-esofageo: caratteristiche, indicazioni dietetiche, la gastrite e l'ulcera peptica: caratteristiche, indicazioni dietetiche. Meteorismo e flatulenza: caratteristiche, indicazioni dietetiche. Stipsi: caratteristiche, prevenzione, diarrea: caratteristiche, prevenzione, sindrome del colon irritabile: caratteristiche, prevenzione, le malattie epatiche: caratteristiche, prevenzione

Periodo di svolgimento: maggio 2018 – giugno 2018

totale ore previste: 2

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

Nello svolgimento del programma è stata data molta rilevanza agli argomenti ritenuti più attuali, fornendo anche materiale didattico di approfondimento sia durante le ore curricolari che come lavoro a casa.

Per quanto riguarda le conoscenze e i livelli di competenza e capacità raggiunti la classe dimostra nella quasi totalità dei casi risultati sufficienti ed anche discreti. Gli alunni non hanno tuttavia sempre mostrato la capacità di sfruttare tutti gli input loro forniti.

Lo studio individuale è stato nel complesso costante, seppur mostrando in generale una limitata capacità di elaborazione personale dei contenuti. Le lezioni sono state seguite in maniera adeguata

Il docente

Laura Zandonai

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE CUCINA

DOCENTE: JENNIFER SIEDLACZEK

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
• Riconoscere, spiegare , “raccontare” e realizzare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica		X		
• Riconoscere i marchi di qualità utilizzare sistemi di tutela e certificazioni	X			
• Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni		X		
• Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari	X			
• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro		x		
• Definire menù adeguati alle tipologie di eventi		X		
• Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti		X		
• Simulare nuove forme di ristorazione, il catering e il banqueting, con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood		X		
• Utilizzare lessico e fraseologia di settore		X		
• Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood		X		
• Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi		X		

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia: lezione tecnico pratica di laboratorio, lezioni frontali.

Strumenti e sussidi: attrezzature di laboratorio, libro di testo

Tipologia delle prove di verifica: verifiche orali, pratiche e scritte

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco. Esecuzione del tutto mancante a livello tecnico pratico
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente. Verifica pratica: esecuzione sbagliata e disinteressato alla lezione
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi verifica pratica: esecuzione imprecisa ed approssimativa
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi. Verifica pratica: esecuzione incerta con conoscenze mediocri
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti essenziali. Verifica pratica: esecuzione adeguata negli aspetti essenziali
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; Verifica pratica esecuzione esatta delle consegne con competenze discrete
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico. Verifica pratica:

	esecuzione disinvolta delle consegne con buone competenze
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa con esposizione sicura. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e approfondito. Verifica pratica: esecuzione accurata delle consegne, partecipe ed interessato con capacità ottime
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con approfondimenti. Verifica pratica: realizzazione creativa ed autonoma delle consegne, partecipazione assidua con capacità eccellenti

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I - PERIODO OTTOBRE- NOVEMBRE 16 ORE

I PRODOTTI ALIMENTARI

- La rintracciabilità di filiera
- Le gamme alimentari
- Le etichette alimentari
- Le frodi alimentari
- I prodotti DOP e IGP, PAT E STG-AS
- Gli alimenti OGM
- I prodotti biologici
- Il territorio e i suoi sapori
- Il marketing territoriale

Modulo II – PERIODO NOVEMBRE 11 ORE

INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI

- L'intolleranza al glutine
- L'intolleranza al lattosio
- L'intolleranza al nichel, alle uova e al lievito
- Gli stili alimentari vegetariani
- La dieta mediterranea e macrobiotica
- Lo stile alimentare musulmano
- Lo stile alimentare ebraico
- L'alimentazione in gravidanza e il diabete

Modulo III PERIODO DICEMBRE 9 ORE

REALIZZARE UN MENU'

- Tipologie di menù
- Regole per la stesura di un menù

- Menu e stagionalità dei prodotti
- Realizzare un menù per ristorante e per hotel
- Realizzare un menù della ristorazione collettiva
- Realizzare un menù per banchetti

Modulo IV PERIODO FEBBRAIO – MARZO 20 ORE

IL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETING

- Banqueting e catering
- Il catering industriale
- Lo chef a domicilio
- La pianificazione del servizio di banqueting
- Nuove figure professionali del banqueting

Modulo V PERIODO MARZO – APRILE 7 ORE

I SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO

- Il software informatizzato
- La gestione delle merci e delle attrezzature

Modulo VI PERIODO APRILE 9 ORE

LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE

- La sicurezza sul luogo di lavoro
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro

Modulo VII PERIODO MAGGIO 12 ORE

IL SISTEMA HACCP

- Igiene professionale in cucina
- La sicurezza degli alimenti
- L'applicazione dell'HACCP
- La stesura del piano di autocontrollo

PERIODO MAGGIO

RIPASSO GENERALE IN VISTA DELL'ESAME

ATTIVITA' PRATICA SVOLTA:

Tortelli di zucca, rotolo di tacchino farcito, torta di zucca.

La cucina cinese: maiale in agrodolce, ravioli cinesi , gelato fritto.

La cucina messicana: tortillas, tacos, salsa messicana, guaca mole, chili di carne.

La cucina indiana: pollo tikka masala, pane naan, byriani con verdure, samosa.

La cucina sarda: il pane carasau, fregula con polpo in insalata, culingionis.

La cucina marocchina: sigari marocchini, tajine di pollo e patate allo zafferano, falafel, corni di gazzella.

Torta millefoglie, paccheri ripieni di spigola.

Strozzapreti alla gricia, filetto di maiale in crosta di sfoglia, maritozzi.

La cucina spagnola: sangria bianca, paella valenciana e crema catalana.

Decorazioni di pasticceria

Osservazioni

Alcuni argomenti sono stati trattati nell'arco di tutto l'anno scolastico.

Alle lezioni di teoria sono state applicate lezioni tecnico pratiche di laboratorio attinenti agli argomenti del programma.

Descrizione della classe.

La classe dal punto di vista didattico disciplinare ha sempre tenuto un comportamento consono alle attività svolte, con un buon grado di interesse e partecipazione, soprattutto alle attività pratiche. Alcuni alunni hanno accumulato numerose assenze, perdendo diverse ore di attività.

La classe sotto l'aspetto pratico presenta nella maggioranza buone capacità, con punte di eccellenza e un paio di alunni con abilità inferiori date dallo scarso impegno.

Si denota inoltre che il rendimento è superiore nelle attività pratiche, tanto che alcuni allievi presentano delle carenze negli argomenti teorici.

Il docente

Jennifer Siedlaczek

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

DOCENTE: DI MAIO TOMMASO

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia. (destrezza nello svolgere un'attività di routine).		X		
Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti in un laboratorio di sala-bar e delle principali operazioni di servizio.		X		
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		X		
Il sistema Haccp ed il manuale di autocontrollo igienico-sanitario		X		
Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e gastronomico		X		
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		X		

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia: L'impostazione metodologica è quella che, dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità del sapere e della autonomia degli allievi coinvolti individualmente e in gruppo.

Essa propone la realtà come problema aperto e la cultura come processo attivo di conquista del sapere, secondo la seguente articolazione del lavoro:

- Percezione del fenomeno e della sua problematicità;
- Comprensione, soluzione, e valutazione del problema.

Lo svolgimento dell'attività didattica privilegia le seguenti tecniche o procedure:

discussione interattiva, con contributi di inter-pluridisciplinarietà, per la presentazione

dell'argomento;

lezione frontale e partecipata per la trasmissione dei saperi;

problem- solving, per l'analisi di situazioni complesse o in contesti non usuali

attività di recupero-sostegno e potenziamento.

Strumenti e sussidi

Libro di testo, audiovisivi, grafici e tabelle, materiale informativo tratto da quotidiani o riviste, utilizzo di altri testi specifici, materiale multimediale e ricerca con Internet.

Tipologia delle prove di verifica

- Di tipo formativo, effettuate costantemente per accertare eventuali carenze e sanarle.
- Prove orali: interrogazioni.

Criteri di valutazione:

VOTO	GIUDIZIO	CONOSCENZE	COMPETENZE E RIELABOAZIONE PERSONALE	E CAPACITA' ESPOSITIVA
1 – 3	Totalmente negativo	Estremamente scarse	Non rielabora nulla di significativo	Non usa linguaggio tecnico e si esprime in modo inadeguato
4	Gravemente insufficiente	Non risponde in modo corretto	Non esprime i concetti più semplici	Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme
5	Insufficiente	Interviene in modo lacunoso e parziale	Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento dell'insegnante	Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie
6	Sufficiente	Dimostra di conoscere superficialmente i contenuti minimi	Sa produrre solo i concetti basilari	Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice
7	discreto	Argomenta in maniera esauriente	Elabora con logica e chiarezza	Espone in modo adeguato usando termini appropriati
8	Buono	Conosce gli argomenti in modo approfondito	Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate	Si esprime correttamente e usa terminologia accurata
9	Ottimo	Conosce ampiamente ed interpreta in modo personale i contenuti	Elabora in modo accurato le competenze richieste	Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare
10	Eccellente	Dimostra estrema	Elabora in modo autonomo	Si esprime in modo

		padronanza critica dei contenuti	mostrando attenzione specifica per le competenze richieste	esaustivo e brillantemente dettagliato
--	--	----------------------------------	--	--

Alla data di stesura del presente documento gli obiettivi sono stati realizzati ad un livello mediamente buono.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

OSSERVAZIONI:

La classe ha mostrato un discreto impegno nello studio con apertura al dialogo educativo che ha consentito di ottenere, con i docenti, un' interazione positiva. Le relazioni interpersonali fra studenti sono state abbastanza serene.

L'andamento della programmazione, alla data della stesura del documento, risulta nella norma, e si sono evidenziate in classe anche punte di eccellenza.

Nel programma, dopo un doveroso ripasso dei moduli affrontati gli anni precedenti, particolare attenzione è stata dedicata ai moduli inerenti la cucina di sala e ai prodotti di bar.

Nel corso dell'anno sono state effettuate attività esterne che hanno permesso agli allievi di accumulare le ore come stage formativo. Queste attività sono state rivolte a tutta la classe, che spesso ha collaborato agli eventi insieme ad alcuni allievi di altre classi, conseguendo risultati più che buoni.

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Sala e vendita

Modulo 1: le aziende della ristorazione commerciale

- le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato.
- la ristorazione tradizionale e alberghiera
- la neoristorazione
- le nuove tendenze di settore

Modulo 2: Gli aperitivi

- vini bianchi secchi
- vini liquorosi
- cocktails alcolici ed analcolici.

Modulo 3: Champagne e Spumanti

- la produzione degli champagne
- la produzione dei vini spumanti
- il servizio

Modulo 4: I superalcolici

- la produzione dei distillati (alambicco continuo e discontinuo)
- origine vitivinicola
- origine cerealicola
- origine frutticola
- di piante
- di vinacce.

Modulo 5: I liquori

- liquori dolci
- liquori amari
- creme di liquore

Modulo 6: La birra

- le fasi della produzione
- gli ingredienti
- I diversi stili di birra.

Il docente
Tommaso Di Maio

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: GABRIELLA DONATI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Comprendere testi orali e scritti. Saper comprendere una varietà di conversazioni di carattere professionale ed interagire in simulazioni telefoniche e di front office.		X		
Saper comprendere informazioni ed istruzioni, testi informativi e descrittivi in forma generale ed analitica.		X		
Interagire in lingua straniera. Saper sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando il lessico adeguato.		X		
Produrre messaggi orali e scritti. Saper descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare le informazioni apprese, anche con qualche errore formale, purchè la comprensione non ne sia compromessa		X		
Saper produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità.		X		
Riflettere sull'uso dello strumento linguistico. Saper riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate.		X		

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo frontale e interattivo

Strumenti e sussidi

Libro di testo, schede, documenti autentici, fotocopie di altri testi.

Tipologia delle prove di verifica

Relazioni, redazione di ricette, comprensione di testi autentici. Interrogazioni, colloqui, prove scritte, verifiche formative e sommative.

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I (36h settembre, ottobre, novembre, dicembre)

- Presentarsi e parlare di una ricetta
- Le tiramisu
- Le parfait au chocolat
- Lessico di cucina
- Les spécialités gastronomiques les plus célèbres
- La pâte à choux
- La cuisson
- La cuisine dans l'histoire: la Renaissance
- Le renouveau de la table
- Le couvert

Modulo II (33h gennaio, febbraio, marzo)

- Les fruits et les légumes
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires.
- Techniques culinaires
- La levure
- La quiche lorraine
- Hors-d'œuvre gourmand
- Les soupes
- Les pâtes
- Les fromages
- La pyramide alimentaire
- Les régimes religieux
- L'Islam et l'alimentation

Modulo III (27h aprile, maggio)

- Les types de chocolat. Le giandujotto italien
- Sciences de l'alimentation
- Un banquet de nocces
- Menu de mariage
- Les métiers de la restauration
- Les vitamines
- Les poissons et les viandes
- Le régime méditerranéen
- Le régime crétois
- La cuisine italienne
- La gastronomie des régions italiennes

Osservazioni:

Il programma preventivato all'inizio dell'anno è stato terminato senza alcuna difficoltà grazie all'impegno e all'interesse dimostrato dalla classe. L'attenzione e la partecipazione della quasi totalità degli allievi nei confronti delle attività didattiche sono state discrete, così come l'impegno e la motivazione nei confronti della disciplina e delle tematiche affrontate durante l'anno. Quattro alunni si sono distinti durante l'intero anno scolastico per la loro costante partecipazione e il loro impegno nei confronti della lingua francese; la loro attitudine verso la materia e le sue applicazioni è più che discreta, il livello di conoscenze e competenze raggiunto è pertanto buono. Rendimenti più che sufficienti sono stati raggiunti dagli altri allievi, ad eccezione di due alunni che non hanno sempre dimostrato un adeguato impegno nello studio, non raggiungendo quindi una preparazione sufficiente. Un allievo infine, ha causa di scarso interesse e partecipazione, ha una preparazione gravemente insufficiente.

Il Docente
Donati Gabriella

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE
DOCENTE: ENRICO AGOSTINI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Consolidare gli schemi motori acquisiti	x			
Utilizzare gli schemi motori acquisiti in situazioni diverse, codificate e non		x		
Consolidare e migliorare (qualora ce ne sia la necessità) le capacità condizionali di flessibilità, resistenza e velocità	x			
Migliorare la forza	x			
Saper coordinare azioni efficaci in situazioni sempre più complesse		x		
Saper controllare il corpo in situazione statica e dinamica o seguendo un ritmo		x		
Conoscere i fondamentali della pallavolo ed utilizzarli in una gara		x		
Conoscere ed utilizzare il linguaggio specifico della materia	x			
Conoscere l'anatomia dell'apparato locomotore e la fisiologia riguardante l'attività motoria	x			

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia: Nel corso dell'ultimo anno le attività nelle lezioni hanno teso alla ricerca progressiva del miglioramento delle capacità condizionali ed all'affinamento dell'immagine del corpo finalizzato al miglioramento della coordinazione generale.

L'insegnamento è avvenuto in maniera comunicativa ed esplicativa, con spiegazioni orali e pratiche, ma ha teso anche a far intervenire attivamente gli studenti nella lezione; infatti l'apporto personale di ognuno è andato ad arricchire e rendere più interessanti le lezioni.

L'insegnante ha utilizzato sempre un gergo tecnico inerente agli esercizi svolti, assicurandosi che il gruppo abbia compreso ed assimilato.

L'attività sportiva vera e propria, poi, ha teso al divertimento e all'assunzione di ruoli e responsabilità e non è stata competitiva.

Sono state proposte sistematicamente attività di verifica e valutazione.

Strumenti e sussidi: Per lo svolgimento delle lezioni è stata utilizzata la palestra dell'Istituto ed il piazzale antistante la palestra e tutti i grandi e piccoli attrezzi in dotazione.

Tipologia delle prove di verifica: Sono stati valutati la partecipazione, l'impegno e l'attenzione durante le lezioni.

Inoltre sono state sottoposte a valutazione le capacità e le abilità motorie in maniera oggettiva, con test e prove che hanno tenuto conto della situazione di partenza.

Infine sono rientrati nella valutazione la conoscenza della parte teorica e del linguaggio tecnico affrontato e la capacità di ognuno di apportare in seno al gruppo le proprie conoscenze e competenze.

Criteri di valutazione

0/2	VOTO NULO. Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla lezione
3/4	NEGATIVO e GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
5	INSUFFICIENTE. Conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione motoria e lessicale impropria e impacciata.
6	SUFFICIENTE. Conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con gesti motori ed un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretti. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; risposta motoria articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali.
8	BUONO. Conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Competenza motoria e padronanza del linguaggio specifico.
9	OTTIMO. Conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti previsti dal programma.
10	ECCELLENTE. Conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità motoria brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

La lezione di Ed. Fisica (4 ore)

- Struttura della lezione
- Il riscaldamento
- Il defaticamento

Le capacità motorie nello sport (8 ore)

- La resistenza: metodi di allenamento
- La velocità: esercizi propedeutici
- La forza: esercizi specifici
- La flessibilità: la tecnica dello stretching
- La mobilità articolare: esercizi specifici

La pallavolo (12 ore)

- Fondamentali: palleggio, bagher, battuta
- Regole della partita
- Schemi di gioco

Il basket (4 ore)

- Fondamentali: palleggio, passaggio, tiro a canestro
- Regole generali

Il baseball (4 ore)

- Fondamentali
- Regole generali

Il calcio a 5 (5 ore)

- Fondamentali
- Regole generali

Elementi di fisiologia (7 ore)

- L' apparato cardio respiratorio: anatomia e funzioni
- Il meccanismo aerobico: cenni di fisiologia, esercizi
- La forza: cenni di fisiologia della contrazione muscolare, attività specifiche
- L'apparato osseo e muscolare
- Anatomia funzionale dei muscoli estensori

Educazione alla legalità (2 ore)

- Il rispetto delle regole nell'esercizio codificato
- Il rispetto dei tempi
- Il rispetto dell'altro nell'esercizio gioco

Il docente

Enrico Agostini

DISCIPLINA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA**DOCENTE: CESARE CASOLA****OBIETTIVI COGNITIVI**

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Religione, culto e simbologia	X			
Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione	X			
Superamento di forme di intolleranza e potenziamento del senso di responsabilità, autocontrollo, autonomia	X			
Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica. Il contributo dei pontefici sulla dottrina sociale		X		
Le scelte di vita: vocazione religiosa; vocazione al sociale; professionalità		X		

CONTENUTI DISCIPLINARI

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

METODOLOGIA

La spiegazione e l'analisi dei contenuti ha tenuto conto anzitutto dell'esperienza vissuta in prima persona dall'allievo ed il dialogo educativo ha privilegiato la problematizzazione e la ricerca. Il docente ha creato per questo un clima di apertura e dialogo in cui ciascuno è stato stimolato a partecipare ai dibattimenti ed alle varie attività: in questo modo si è apportato sempre un importante contributo negli interscambi di opinioni e nella ricerca di tesi a favore o meno dell'argomentazione proposta.

STRUMENTI E SUSSIDI

Oltre al libro di testo, sono stati adoperati molti articoli anche online di riviste e giornali su cui fondare l'argomentazione. Altri testi sono stati desunti da documenti della dottrina sociale della Chiesa.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

La verifica si è effettuata attraverso interrogazioni brevi, confronti e dibattiti aperti atti a mettere in evidenza l'osservazione personale sul modo di rapportarsi a situazioni e problemi oltre che sul grado di apprendimento dei contenuti proposti. La valutazione ha tenuto conto del comportamento e dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, delle conoscenze e delle competenze acquisite. Per gli alunni diversamente abili e DSA si sono seguite le indicazioni del PEI e/o PDP.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione si è tenuto conto della seguente griglia. Il voto finale a scrutinio attraverso il giudizio di cui alla tabella qui sotto è stato posto seguendo la media dei voti numerici messi durante l'anno scolastico e corrispondenti ai giudizi stessi.

SCARSO (SC) - al di sotto del 5.0	l'alunno non ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità; non ha mostrato alcun impegno, interesse e partecipazione.
SUFFICIENTE (S) - tra 5.0 e 7.40	l'alunno ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità minime; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione discontinui e/o settoriali. Si esprime con un linguaggio semplice ma corretto.
MOLTO (ML) – tra 7.50 e 8.50	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità dimostrando buon impegno, interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte. Si esprime con un linguaggio corretto ed utilizzando i termini specifici della disciplina.
MOLTISSIMO (MM) – tra 8.60 e 10.00	l'alunno ha acquisito <i>in toto</i> le conoscenze, competenze ed abilità programmate; ha mostrato ottimo impegno, interesse e partecipazione costanti e produttivi. Si esprime utilizzando al meglio il linguaggio specifico della disciplina.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1 – RELIGIONE, RELIGIOSITÀ, CULTO

(SETTEMBRE – NOVEMBRE, ORE 11)

Religione e religiosità. Esperienza umana di ricerca.

Fede e fedi nell'esperienza religiosa umana.

Alla ricerca di un "culto" tra il personale ed il comunitario. Le esperienze culturali delle principali religioni mondiali.

Simbolo e simbolismo religioso dei luoghi di culto nelle fedi monoteiste.

MODULO 2 – NUOVA RELIGIONE

(DICEMBRE – GENNAIO, ORE 7)

Religioni nuove per uomini sempre nuovi: il ruolo della tecnologia nella diffusione della religione.

Religione e globalizzazione: sette, movimenti e gruppi.

Il "terrorismo religioso".

MODULO 3 – TOLLERANZA ED ACCOGLIENZA

(FEBBRAIO, ORE 4)

Religione e tolleranza. Alla ricerca di un nuovo umanesimo.

Religione ed accoglienza: il volontariato per il superamento del "solipsismo".

Migranti e nuove comunità: la diversità per la ricchezza.

MODULO 4 – DIRITTI, LAVORO, DIGNITÀ SOCIALE

(MARZO-APRILE, ORE 8)

Diritto, lavoro e dignità sociale secondo la lezione biblica.

La dottrina sociale della Chiesa nel magistero di Giovanni Paolo II e Francesco.

MODULO 5 – AFFACCIARSI ALLA VITA

(MAGGIO-GIUGNO, ORE 5)

Esperienza di Vocazione: sentirsi chiamati ad un ruolo nel tempo e nella società.

Il Discernimento come esperienza di ricerca personale: modalità e tempi.

Le "vocazioni speciali" alla vita religiosa: senso e significato nell'oggi.

OSSERVAZIONI FINALI

Lo sviluppo della programmazione ha tenuto conto anche degli stimoli storici, letterari, linguistici proposti dalle programmazioni curriculari dei docenti di discipline antropologiche.

Il docente

Cesare Casola

CAP. 3 SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

3.1. Calendario delle simulazioni

prima prova: 24 marzo 2018

seconda prova: 17 marzo 2018

terza prova: 15 dicembre 2017 / 16 marzo 2018 / 04 maggio 2018

3.2. Simulazioni di terza prova

Candidato _____

Anno Scolastico 2017/2018

ISIS "DEL ROSSO-DA VERRAZZANO"- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
ORBETELLO

Simulazione terza prova
15 Dicembre 2017
Classe V B
indirizzo: Cucina

DISCIPLINE COINVOLTE:

INGLESE

STORIA

CUCINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

TEMPO A DISPOSIZIONE:

120 minuti

NOTE PER LA COMPILAZIONE:

All'interno del presente fascicolo vengono presentati 12 quesiti a risposta aperta, 3 per ogni materia, sul programma svolto durante il corrente anno scolastico.

Per ogni quesito a risposta usufruire del numero di righe indicate o dello spazio fornito.

Al termine della prova il candidato dovrà apporre la propria firma su ogni foglio.

STRUMENTI CONSENTITI: dizionario di lingua Inglese, dizionario di Italiano, calcolatrice scientifica non programmabile.

Candidato _____

INGLESE

1) Why do we need to eat any milk and dairy food?

2) What can you do to combat mycotoxins from mould (microscopic fungi) and how you can combat anisakis or other invisible parasites in shellfish?

3) What are the health risks with vegetables preserved in oil and with cooked meat?

Candidato _____

STORIA

1) Il riformismo giolittiano.

2) Il Trattato di Versailles.

3) Il comunismo di guerra.

Candidato _____

CUCINA

- 1) Analizza questi aspetti fondamentali per la stesura del menù: semplicità, originalità, tipicità, qualità e prezzo.

- 2) L' 'intolleranza al lattosio è una problematica alimentare molto frequente: in che cosa consiste? Quali sono le due tipologie e come si cura?

- 3) Descrivi i marchi di qualità DOP, IGP e PAT specificando cosa si intende per disciplinare di produzione.

Candidato _____

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

- 1) Elenca e commenta i punti fondamentali di una analisi di marketing mix.

- 2) Dai la corretta definizione di indice di turisticità territoriale e indice di sfruttamento territoriale.

- 3) Indica le principali caratteristiche del mercato turistico nazionale.

Candidato _____

Anno Scolastico 2017/2018

ISIS "DEL ROSSO-DA VERRAZZANO"- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
ORBETELLO

Simulazione terza prova

16 Marzo 2018

Classe V B

indirizzo: Cucina

DISCIPLINE COINVOLTE:

INGLESE

FRANCESE

CUCINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

TEMPO A DISPOSIZIONE:

120 minuti

NOTE PER LA COMPILAZIONE:

All'interno del presente fascicolo vengono presentati 12 quesiti a risposta aperta, 3 per ogni materia, sul programma svolto durante il corrente anno scolastico.

Per ogni quesito a risposta usufruire del numero di righe indicate o dello spazio fornito.

Al termine della prova il candidato dovrà apporre la propria firma su ogni foglio.

STRUMENTI CONSENTITI: dizionario di lingua Inglese, dizionario di Italiano, calcolatrice scientifica non programmabile.

Candidato _____

INGLESE

1) What are “genetically modified organism (GMOs) and their disadvantages?

2) What is gueridon service?

3) What are the main differences between food allergies and food intolerances?

Candidato _____

FRANCESE

1) Parlez de la pyramide alimentaire.

2) Parlez de la cuisine de la Renaissance, des produits du Nouveau Monde et de l'influence italienne sur la cuisine française.

3) Parlez des régimes religieux et de leur alimentation.

Candidato _____

CUCINA

- 1) Sempre più aziende operano nel settore del catering e del banqueting. Quali possono essere queste aziende e quali sono i requisiti che devono avere?

- 2) Descrivi come viene suddiviso il catering industriale e spiega come avviene generalmente questo tipo di servizio.

3) Descrivi le regole della cucina ebraica, parlando di carne, pesce, alcolici e latticini.

Candidato _____

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

1) Quali sono i principali indici utilizzati nella pianificazione economica nell'ambito di un business plan?

2) Che cosa si intende per Sistema Turistico Integrato?

3) Indica le 4 P nell'ambito di un'analisi di marketing mix.

Candidato_____

Anno Scolastico 2017/2018

ISIS "DEL ROSSO-DA VERRAZZANO"- PORTO SANTO STEFANO

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
ORBETELLO

Simulazione terza prova
04 maggio 2018
Classe V B
indirizzo: Cucina

DISCIPLINE COINVOLTE:

INGLESE

FRANCESE

CUCINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

TEMPO A DISPOSIZIONE:

120 minuti

NOTE PER LA COMPILAZIONE:

All'interno del presente fascicolo vengono presentati 12 quesiti a risposta aperta, 3 per ogni materia, sul programma svolto durante il corrente anno scolastico.

Per ogni quesito a risposta usufruire del numero di righe indicate o dello spazio fornito.

Al termine della prova il candidato dovrà apporre la propria firma su ogni foglio.

STRUMENTI CONSENTITI: dizionario di lingua Inglese, dizionario di Italiano, calcolatrice scientifica non programmabile.

Candidato _____

INGLESE

- 1) Write a short presentation about Scottish or Canadian whisky and Irish or American whiskey.

- 2) What are the most frequently used cocktail-making methods?

- 3) Which types of spirits do you know? Talk about them.

Candidato _____

FRANCESE

1) Quelles sont les spécialités les plus significatives de la Campanie et de l'Ombrie?

2) Quels sont les principaux plats piémontais et des Pouilles?

3) Parlez des produits laitiers et des fromages

Candidato _____

CUCINA

- 1) Descrivi i vantaggi che si possono riscontrare nell'utilizzo del palmare per prendere le comande.

- 2) Quali sono gli infortuni più comuni che si possono riscontrare nell'ambiente ristorativo?

- 3) Quali sono gli obblighi del datore di lavoro in base alle dimensioni dell'azienda e alla natura dell'attività svolta?

Candidato _____

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

- 1) Che cosa si intende per politeismo alimentare?

- 2) Il Rapporto Brundtland del 1987 definì per la prima volta il concetto di “sviluppo sostenibile”: cosa intendeva esattamente?

- 3) Che differenza c'è tra chilometro zero e filiera corta, e cosa dice la L. R. 3/2010 a proposito del chilometro zero?

3.3. Griglia di valutazione utilizzata per la prima prova

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

CLASSE ____

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

Indicatori	GI	IN	SU	BU	OT	Punteggio elaborato
Correttezza morfo-sintattica e punteggiatura	0,5-1	1,50	2	2,5	3	
Correttezza ortografica	0,25-0,5	0,75	1	1,25	1,5	
Proprietà lessicale	0,25-0,5	0,75	1	1,25	1,5	
Comprensione del testo	0,5-1	1,50	2	2,5	3	
Analisi del testo	0,5-1	1,50	2	2,5	3	
Contestualizzazione e approfondimento	0,5- 1	1,50	2	2,5	3	

TOTALE						
--------	--	--	--	--	--	--

NOTE: GI (gravemente insuf.), IN (insufficiente), SU (sufficiente), BU(buono), OT (ottimo).

Il voto è stato attribuito

- ☐ **all'unanimità**
- ☐ **a maggioranza**

il PRESIDENTE

TIPOLOGIA B REDAZIONE SAGGIO BREVE/ARTICOLO DI GIORNALE

CLASSE _____

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

Indicatori	GI	IN	SU	BU	OT	Punteggio elaborato
Correttezza morfo-sintattica e punteggiatura	0,5- 1	1,50	2	2,5	3	
Correttezza ortografica	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Proprietà lessicale	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Aderenza alle consegne	0,25- 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Pertinenza all'argomento e ai documenti	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Organizzazione(equilibrio e articolazione chiara e ordinata)	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Ricchezza di informazioni / argomentazioni	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni)	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Capacità di riflessione e di giudizio motivato	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	

TOTALE						
--------	--	--	--	--	--	--

NOTE: GI (gravemente insufficiente), IN (insufficiente), SU (sufficiente), BU(buono), OT (ottimo).

Il voto è stato attribuito

☐all'unanimità ☐amaggioranza

IL PRESIDENTE

TIPOLOGIA C/D TEMA DI ARGOMENTO STORIA - TEMA DI ORDINE GENERALE

CLASSE _____

CANDIDATO/A.....

PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI

Indicatori	GI	IN	SU	BU	OT	Punteggio elaborato
Correttezza morfo-sintattica e punteggiatura	0,5 – 1	1,50	2	2,5	3	
Correttezza ortografica	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Proprietà lessicale	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Pertinenza del contenuto	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Organizzazione(inferenza, sintesi)	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Ricchezza di informazioni e argomentazioni	0,5– 1	1,50	2	2,5	3	
Capacità di rimanere coerenti nell'argomentazione	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
Capacità di riflessione e di giudizio motivato	0,25 - 0,50	0,75	1	1,25	1,5	
TOTALE						

NOTE: GI (gravemente insuf.), IN (insufficiente), SU (sufficiente), BU(buono), OT (ottimo).

Il voto è stato attribuito

- ☐ **all'unanimità**
☐ **a maggioranza**

IL PRESIDENTE

3.4. Griglia di valutazione utilizzata per la seconda prova

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

A.S. 2017/18

Data.....

Candidato/a Classe

	Giudizio	punti	Tema	Que sito 1	Que sito 2
Conoscenza dell'argomento proposto (7 punti)	completa, approfondita, articolata	7			
	corretta e puntuale	6			
	corretta ed essenziale	5			
	superficiale e frammentaria	4			
	scarsa e confusa	3			
	gravemente lacunosa	2			
Aderenza alla traccia e organizzazione dei contenuti richiesti (5 punti)	corretta, pertinente e adeguatamente approfondita	5			
	corretta, pertinente e abbastanza approfondita	4,5			
	pertinente e corretta	4			
	corretta con qualche imprecisione	3,5			
	parziale ed imprecisa	3			
	scarsa e confusa	2			
	estremamente carente e scorretta	1			
Correttezza espressiva ed uso della terminologia specifica della disciplina (3 punti)	chiaro, coerente e completo	3			
	coerente e corretto	2			
	corretto con qualche imprecisione	1,5			
	inadeguato e confuso	1			
TOTALE					
Pesato			.2/3	.1/6	.1/6
VALUTAZIONE COMPLESSIVA					

Orbetello, Voto complessivo attribuito alla prova _____ /15

La commissione

Il presidente

3.5. Griglia di valutazione utilizzata per la terza prova

ALUNNO														
Risposta non data: punti 0,5			I MATERIA			II MATERIA			III MATERIA			IV MATERIA		
QUESITO NUMERO:			1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Conoscenza dei contenuti disciplinari	Contenuti nulli o estremamente lacunosi e/o non pertinenti	1												
	Contenuti molto lacunosi e/o non del tutto pertinenti	2												
	Contenuti superficiali e scarsa rielaborazione contenuti	3												
	Contenuti corretti, sufficientemente articolati	4												
	Contenuti corretti, discretamente articolati e approfonditi	5												
	Contenuti approfonditi, articolati e puntuali	6												
Padronanza delle procedure, della terminologia e degli strumenti specifici	Espressione gravemente scorretta, uso incoerente del lessico	1												
	Espressione scorretta e lacunosa, uso improprio del lessico	2												
	Espressione semplice ma corretta, qualche improprietà del lessico	3												
	Espressione chiara e corretta, lessico appropriato	4												
	Espressione fluida, corretta, chiara, precisa e con ricchezza lessicale	5												
Rielaborazione personale	non efficace, incoerente e disordinata, argomentazioni infondate	1												
	scarsamente efficace, superficiale nelle argomentazioni	2												
	accettabile, con discreta coerenza e articolazione delle argomentazioni	3												
	Precisa corretta e con ricchezza lessicale	4												
TOTALE SINGOLO QUESITO														
			I MATERIA			II MATERIA			III MATERIA			IV MATERIA		
Totale in quarantacinquesimi per materia														

Totale in quindicesimi per materia = (Totale in quarantacinquesimi/3)			
Media dei risultati nelle quattro materie in quindicesimi			

Voto della prova _____/15

IL PRESIDENTE

I COMMISSARI:

3.6. Griglia di valutazione utilizzata per il colloquio

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO DA ASSEGNARE	LIVELLI RIFERITI AGLI INDICATORI	PUNTEGGI RIFERITI AI LIVELLI	PUNTEGGIO DI OGNI SINGOLO INDICATORE
1. Padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare	7 punti	- Grav.insufficiente	1-2	
		- Insufficiente	3	
		- Sufficiente	4	
		- Discreto	5	
		- Buono	6	
		- Ottimo	7	
2. Padronanza e ricchezza dell'informazione	14 punti	- Grav.insufficiente	1-5	
		- Insufficiente	6-7	
		- Mediocre	8-9	
		- Sufficiente	10	
		- Discreto	11-12	
		- Buono	13	
3. Organicità e completezza espositiva Capacità di sintesi e di collegamento	9 punti	- Ottimo	14	
		- Grav.insufficiente	1-4	
		- Insufficiente	5	
		- Sufficiente	6	
		- Discreto	7	
		- Buono	8	
		- Ottimo	9	

Orbetello,

Voto complessivo attribuito alla prova _____/15

La commissione

Il presidente

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof.ssa Paola Andolfi

Prof. Leonardo Teglielli

Prof.ssa Gabriella Donati

Prof.ssa Bianca Iorio

Prof. Alessandra Quadrini

Prof.ssa Laura Zandonai

Prof.ssa Jennifer D. M. Siedlaczek

Prof. Tommaso Di Maio

Prof. Enrico Agostini

Prof. Casola Cesare

Prof. Michele Sorrenti

Il Dirigente Scolastico

Prof. Enzo Sbrolli

