



MINISTERO ISTRUZIONE UNIVERSITA' E RICERCA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"



Via Lago Passarello,3 - 70022 ALTAMURA
Tel. 080-3115518/Fax 080-3149258



www.iissdenora.gov.it

bais004007@istruzione.it bais004007@pec.istruzione.it

cod. fiscale: 82014200727

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ALLEGATI

CLASSE: V BC

INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ARTICOLAZIONE: Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO: 2017/2018

ALLEGATO A: SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA

Classe: 5[^] B Enogastronomia/Cucina

Anno scolastico: 2017/2018

Cognome e Nome: _____

Tipologia E: casi pratici o casi professionali

Discipline coinvolte:

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI-CUCINA (PARTE PRATICA)	3/15
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI-CUCINA (PARTE TEORICA)	3/15
SCIENZE MOTORIE	3/15
LINGUA INGLESE	3/15
D.T.A.S.R.	3/15
TOTALE/15

I Docenti:

ALTAMURA, 12/3/2018

REGOLAMENTO :

Tempo a disposizione: **4 ore**

- **2 ore** per la prova in aula
- **2 ore** per la prova di laboratorio di enogastronomia/cucina

Al candidato si chiede di rispondere ai quesiti proposti in modo pertinente rispettando il numero di righe indicato. Non è consentito l'utilizzo del correttore (bianchetto), di matite e penne di colore rosso. E' consentito l'uso del dizionario italiano, del dizionario bilingue italiano-inglese e della calcolatrice.

MODALITA' OPERATIVE:

- Gli alunni, in divisa di lavoro, si presenteranno in aula alle h. 8,30
- Ogni alunno sorteggerà una delle ricette predisposte dal docente

In occasione della sesta edizione di FEDERICUS, il nostro Istituto organizza una rassegna enogastronomica con l'esposizione di piatti tipici del territorio, anche rivisitati nella presentazione e nel gusto.

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICA - CUCINA

Il candidato, dopo aver sorteggiato una delle ricette predisposte dalla Commissione, dovrà compilare la scheda tecnica di produzione della ricetta sorteggiata (scheda tecnica allegata) specificando:

- la distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 4 persone;
- il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta);
- i metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;
- la distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;
- eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

Per Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore- Cucina:

Pratica:

Il candidato dovrà realizzare il piatto sorteggiato, utilizzando i prodotti alimentari sotto elencati, e presentarlo alla Commissione.

Elenco delle derrate alimentari a disposizione per la realizzazione del piatto.

Patate, farina 00, maizena, uova, olio e.v.o., peperoncino, vongole fresche, cime di rapa, paccheri, melanzane, ricotta di pecora, parmigiano reggiano, basilico fresco, pomodorini datterini, olio di semi arachide, semola, semola rimacinata, cicerchia secca, peperoncino in polvere, funghi cardoncelli, cipolla, aglio, prezzemolo, sale, pepe, carta alluminio.
--

SCHEDA TECNICO-ANALITICA DI PRODUZIONE

Titolo della ricetta: _____

Alunno operatore: _____

Ingredienti per	Quantità	Tecniche e fasi di lavorazione

Attrezzature da impiegare	Note per la preparazione o per il servizio
Tecniche di cottura utilizzate	

INGLESE

Alunno/a: _____

Olive oil is the base of a healthy diet. Talk about its features, components and health benefits.

Alunno/a: _____

Il prezzo è uno dei fattori del marketing mix. Il candidato parli del prezzo e dei metodi di fissazione.

SCIENZE MOTORIE

Alunno/a: _____

Il candidato esponga brevemente la grande e la piccola circolazione sanguigna e le caratteristiche principali del cuore

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA

Classe: 5[^] B Enogastronomia/Cucina

Anno scolastico: 2017/2018

Cognome e Nome: _____

Tipologia E: casi pratici o casi professionali

Discipline coinvolte:

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI-CUCINA (PARTE PRATICA)	3/15
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI-CUCINA (PARTE TEORICA)	3/15
SCIENZE MOTORIE	3/15
LINGUA INGLESE	3/15
D.T.A.S.R.	3/15
TOTALE	.../15

I Docenti:

ALTAMURA, 8/5/2018

REGOLAMENTO :

Tempo a disposizione: **4 ore**

- **2 ore** per la prova in aula
- **2 ore** per la prova di laboratorio di enogastronomia/cucina

Al candidato si chiede di rispondere ai quesiti proposti in modo pertinente rispettando il numero di righe indicato. Non è consentito l'utilizzo del correttore (bianchetto), di matite e penne di colore rosso. E' consentito l'uso del dizionario italiano, del dizionario bilingue italiano-inglese e della calcolatrice.

Al termine della prova pratica, il candidato si recherà in aula e realizzerà il piatto descritto nella scheda tecnica

LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA

In occasione dell'evento "LA CUCINA DEL TERRITORIO RIVISITATA" la commissione ha scelto alcuni piatti da realizzare:

- INSALATA DI RISO BASMATI E SELVAGGIO ALLE VERDURE CROCCANTI E GAMBERI
- TIEÈD DI PATATE, RISO E COZZE
- CHEESECAKE AI LAMPONI

Il candidato, dopo aver sorteggiato una delle ricette predisposte dalla Commissione, dovrà compilare la scheda tecnica di produzione della ricetta sorteggiata (scheda tecnica allegata) specificando:

- La distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 6 persone;
- Il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta);
- I metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;
- La distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;
- Eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

Per Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore- Cucina: **Pratica:**

Il candidato dovrà realizzare il piatto sorteggiato, utilizzando i prodotti alimentari sotto elencati, e presentarlo alla Commissione.

Elenco delle derrate alimentari a disposizione per la realizzazione del piatto.

ACQUA - AGLIO – BURRO - CAROTE – CIPOLLE - *CIPOLLOTTO FRESCO* - COZZE - ERBA CIPOLLINA - FARINA 00 - FORMAGGIO CREMOSO – GAMBERI – LAMPONI – LIMONI - MARMELLATA DI LAMPONI - MELANZANE - MENTA FRESCA - OLIO DI OLIVA *EXTRAVERGINE* - PANGRATTATO - PARMIGIANO REGGIANO - PATATE - PEPE – PEPERONI - POMODORI RAMATI - PREZZEMOLO - RISO *BASMATI* - RISO CARNAROLI - *RISO VENERE* - SALE – UOVA - YOGURT GRECO - ZUCCHERO A VELO - ZUCCHERO SEMOLATO - ZUCCHINE.

SCHEMA TECNICO-ANALITICA DI PRODUZIONE

Titolo della ricetta: _____

Alunno/a: _____

<i>Ingredienti per sei persone</i>	<i>Quantità</i>	<i>Tecniche e fasi di lavorazione</i>
<i>Attrezzature da impiegare</i>		<i>Note per la preparazione o per il servizio</i>
<i>Tecniche di cottura utilizzate</i>		

INGLESE

Alunno/a: _____

Considering the recipe and its ingredients, translate them and describe if and how they comply with the main features and aims of the Slow Food Movement

Alunno/a: _____

La pianificazione di una nuova impresa turistica - ristorativa e' una fase importante per il suo avvio. il candidato illustri le sue fasi.

SCIENZE MOTORIE

Alunno/a: _____

Il candidato illustri il significato di “linguaggio non verbale”

SIMULAZIONE SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Cognome e nome Data Classe
(tempo a disposizione: 2 h)

La prova ha ad oggetto una delle seguenti tipologie:

- A. definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle e dati;
- B. analisi e soluzione di problematiche della propria area professionale (caso aziendale);
- C. individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o anche di un servizio;
- D. individuazione di modalità e tecniche di commercializzazione dei prodotti e dei servizi.

La struttura della prova prevede una prima parte che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base del numero minimo indicato in calce al testo.

Tipologia B

Parte I

Il candidato esponga le caratteristiche dei principi nutritivi facendo particolare riferimento a:

- funzioni,
- fonti alimentari,
- metabolismo.

Infine accenni ai fabbisogni nutrizionali, secondo quanto esposto dalle Linee guida per una sana alimentazione, elaborate dall'Istituto Nazionale per la Ricerca e l'Alimentazione.

Il candidato, facendo riferimento alla funzione e al metabolismo dei principi nutritivi, esponga come una dieta equilibrata dovrebbe contenere la giusta quantità e qualità di nutrienti; infine si elabori un menù giornaliero che sia bilanciato ed equilibrato per un individuo anziano.

tot. punti ... / 9

Parte II

Il candidato risponda ad almeno due dei quesiti di seguito proposti:

1. Classifica i glucidi.

p.ti ... /3

2. I glucidi nella dieta.

p.ti ... /3

3. Corretto apporto dei nutrienti in una dieta equilibrata.

p.ti ... /3

ALLEGATO B: PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

TITOLO DEL PROGETTO: Esperto delle produzioni da forno

DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: **I.I.S.S. M. DE NORA ALTAMURA (BA) INDIRIZZO ALBERGHIERO**

Codice Mecc.: BAIS004007

Indirizzo: LAGO PASSARELLO N. 3

Tel.: **0803115518** fax **0803115518**

e- mail bais004007@istruzione.it

Dirigente Scolastico **PROF. ING. GIUSEPPE ACHILLE**

IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E

TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo	Ruolo progettuale
Pizzeria "Al Vecchio Ponte"	Altamura	Sede di stage
Felix Cafè - Via Casertan. 32	Altamura	Sede di Stage
Pub pizzeria Wengè - Angeli & Demoni s.a.s -	Altamura	Sede di stage
"Sapori di Altamura" - Mercato coperto del Carmelo	Bari	Sede di stage
Hotel Rève Via Cremona 1 -	Altamura	Sede di stage
Il Giardino di Melody - SP Bari-Grumo.	Binetto (BA)	Sede di stage
Caffè Manzoni SAS Via Manzoni n. 99	Altamura	Sede di stage
Panificio F.Ili di Gesu - Via Pimentel, 17	Altamura	Sede di stage
Ristorante "Donna Costanza" - Via Roma	Santeramo in colle	Sede di stage
"Pasticceria Dolci Capricci Via Manzoni n. 20	Altamura	Sede di stage
Rodary Park - P.zza Carlo Marx -	Irsina	Sede di stage
"Habana Libre" s.n.c. - Via Caduti delle Foibe, 29 Altamura	Altamura	Sede di stage
"Dolce e salato" - Via San Gennaro, 35	Altamura	Sede di stage
Ristorante "Tre torri" - Via Ostuni, 44	Altamura	Sede di stage
Daman Cafè s.r.l. Via Monterosa, 14 -	Altamura	Sede di stage
Pizzeria "La bruschetta" Via delle cappelle 28/a	Altamura	Sede di stage
Caseificio dei F.Ili Nuzzi - Via Gioia n. 23	Santeramo in colle	Sede di stage
Panificio "L'oro degli Dei" - Via Gravina 79/B	Altamura	Sede di stage
Ristorante "La capatosta" - Via Orazio Persio	Altamura	Sede di stage
Caffè Roma Via Gravina 72	Altamura	Sede di stage
Ristorante Pizzeria "Da Mario" - via Lifondi, 35 Santeramo in colle	Altamura	Sede di stage
Caffetteria BUCCOMINO - Via E. Berlinguer, 12 Spinazzola (BT)	Spinazzola	Sede di stage
Hosteria "Il Postaccio" - Via Belgrado, 31 Altamura (BA)	Altamura	Sede di stage

CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA'

Il Percorso formativo proposto e integrato con il sistema scolastico, avrà come tipologia d'azione il completamento della formazione di base degli alunni e l'acquisizione di un livello minimo di competenza specifiche professionali emergenti e orientate al mondo del lavoro. Si favorirà il raccordo tra l'istruzione, la formazione e il mondo del lavoro per sviluppare l'occupabilità degli studenti. Tale percorso si articolerà in n. 150 ore di stage in azienda in ottemperanza alla delibera del collegio dei Docenti. Il percorso proseguirà nell'A.S. 2016/2017 (classe quarta) con 150 ore di stage e si concluderà nell'A.S. 2017/2018 (classe quinta) con n° 100 ore di stage in azienda.

Il percorso formativo di specializzazione proposto sarà:

1. coerente con il percorso di studi effettuato dagli studenti operando l'opportuna curvatura sulla figura in uscita ed orientata al modo del lavoro;
2. effettivamente spendibile nel mondo del lavoro;
3. coerente con il fabbisogno del territorio.

Gli elementi distintivi che caratterizzano il settore dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera sono quelli di rispondere efficacemente alla crescente domanda e di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, che è alla base del successo delle medie e piccole imprese del made in Italy quindi attraverso una progettazione dei saperi che valorizzi i "giacimenti enogastronomici" del sistema Italia, valorizzazione che passa attraverso un patto con il territorio, ed è proprio a partire da un nuovo patto che coinvolge la valorizzazione del territorio in tutti i suoi aspetti vocazionali: risorse paesaggistiche, risorse agrarie, risorse architettoniche (centri storici, monumenti, ecc) risorse economiche, risorse umane, nonché la storia che caratterizza il territorio stesso che deve fondersi l'interazione tra scuola e sistemi produttivi e questo richiede l'acquisizione di un sapere polivalente, scientifico, tecnologico ed economico. Gli Istituti professionali sono chiamati a diventare "scuole dell'innovazione territoriale" attraverso percorsi che valorizzino la costruzione di un sapere scientifico, tecnologico, che abituino gli allievi e le allieve al rigore, all'onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla creatività, alla collaborazione, quali valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica valori che, insieme ai valori della costituzione, stanno alla base del convivenza civile.

Il perseguimento di questi valori richiede oltre ad un approccio interdisciplinare ed alla specificità della singola disciplina mediante l'uso di metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale, capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione degli studenti, quindi l'utilizzo di metodi induttivi, metodologie partecipative e didattica diffusa di laboratorio con largo utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, ricorso a metodologie progettuali che utilizzino le opportunità offerte dall'alternanza scuola lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili. Tutte le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, e alternanza scuola-lavoro saranno fatte proprie nel percorso progettuale raccordando le programmazioni dipartimentali curriculari con la programmazioni formative certificate all'esterno dell'istituzione scolastica.

Un nuovo impianto che abbia alla base comune tra docenti, esperti e studenti che faccia dei percorsi dell'istruzione professionale un laboratorio di innovazione e di costruzione del futuro, al servizio delle comunità locali, capace di trasmettere ai giovani la curiosità, il fascino dell'immaginazione e il gusto della ricerca, del costruire insieme i prodotti, di una piena realizzazione sul piano culturale, umano e sociale. I cambiamenti della vita sociale con i conseguenti riflessi nel settore della ristorazione, richiedono un rinnovamento di metodi e strumenti didattici, oltre ad un arricchimento di contenuti per formare professionisti, orientati alla ricerca, capaci di rispondere sia operativamente che con soluzioni originali, alle esigenze della ristorazione di oggi e di domani.

Obiettivi educativi trasversali:

1. Sviluppare nei giovani nuove modalità di apprendimento flessibili, attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienza aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale;
2. Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza "protetta", ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di

impegno sociale e lavorativo;

3. Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale.

Obiettivi formativi trasversali:

1. Favorire e sollecitare la motivazione allo studio;
2. Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa;
3. Socializzare e sviluppare caratteristiche e dinamiche alla base del lavoro in azienda;
4. Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica;
5. Acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro;
6. Migliorare la comunicazione a tutti i livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo;
7. Sollecitare capacità critiche e di problem solving;
8. Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni

Obiettivi professionalizzanti:

1. Acquisire competenze professionali affini al corso di studi curriculare dell'indirizzo scelto dall'alunno.

Gli obiettivi sono stati elaborati al fine di poter individuare precisamente le competenze che gli alunni devono dimostrare e non una generica "conoscenza" non facilmente valutabile. L'intero percorso didattico è volto a formare la figura professionale Esperto nella valorizzazione dei prodotti della filiera corta. Con l'obiettivo di raggiungere la finalità del progetto nei metodi formativi si cercherà di privilegiare l'apprendimento on the job: per sviluppare la capacità di apprendere dal lavoro mediante l'utilizzo di strumenti che costringono all'autoriflessione. In particolare il percorso progettuale deve sviluppare il pensiero critico, le competenze di "Imparare ad imparare" attraverso l'utilizzo di metodologie dell'apprendimento attivo, aperto al mondo del lavoro. Impegno che richiede una organizzazione ed una progettazione del curriculum con modalità didattiche e di frequenza più flessibili e idonee a riconoscere i saperi e le competenze già acquisite dagli studenti e dalle studentesse. La cucina in Italia è ancora molto legata alle tradizioni ed abitudini radicate, che mantiene e fa convivere elementi arcaici e innovativi.

DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

3° anno:

150 ore di stage da svolgere nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo 07 Gennaio /31 Agosto 2016.

4° anno:

144 ore di stage da svolgere nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo 01 settembre 2016 /31 Agosto 2017;

4 ore di lezione frontale sul modulo "HACCP" e rilascio certificazione;

4 ore di lezione frontale sul modulo "Sicurezza Ambienti di Lavoro" e rilascio attestato di frequenza.

5° anno:

100 ore di stage da svolgere nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo 01 Settembre 2017 /31 Maggio 2018

COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Terzo/quarto/ quinto anno Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno</p> <p>2° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e Internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze da filiera</p> <p>3° Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>4° Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in</p>	<p>Terzo/quarto/ quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro. • Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. • Riconoscere gli stili di cucina attuali. • Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. • Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. • Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande. • Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi. • Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione. • Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. 	<p>Terzo/quarto/ quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. • Tecnica professionale enogastronomica • Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. • Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. • Il cibo come alimento e prodotto culturale. • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione. • Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti). • I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici • Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. • L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. • Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.

<p>fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela. • Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione. • Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela. • Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. • Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica. • Sicurezza degli ambienti di lavoro.
---	--	--

MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE: Rilascio di certificazione delle competenze acquisite

DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI: a cura dell'I.I.S.S. "M. De Nora"

ALLEGATO C: RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: prof.ssa **TINELLI ANTONIA**

TESTO: Bellini-Gargano-Mazzoni, “**Costellazioni**” vol. 3 (dall’Unità d’Italia a oggi), Editori Laterza

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI (*es.: frequenza, partecipazione, interesse, risultati di apprendimento conseguiti, attività di recupero, ecc...*)

La classe V BC, seguita dalla sottoscritta in Italiano per 4 ore settimanali sin dal terzo anno, ha dimostrato quasi sempre una partecipazione accettabile durante le ore di lezione, interagendo con l’insegnante attraverso domande e riflessioni sugli argomenti trattati, tuttavia spesso è mancato quasi totalmente, tranne che per alcuni casi, lo studio individuale e l’approfondimento a casa. Anche quest’anno, benché stimolati nella motivazione attraverso le più svariate strategie didattiche, la maggior parte della classe ha affrontato lo studio delle materie letterarie con superficialità e disinteresse. Pertanto, la programmazione è stata adeguata agli stili ed ai livelli di apprendimento della classe, raggiungendo il livello di base delle competenze stabilite nel pecup. Dal punto di vista contenutistico il programma è stato svolto in modo da far conoscere agli alunni le linee essenziali della storia letteraria italiana dal Verismo al Primo dopoguerra. Sono stati privilegiati gli autori che meglio testimoniano la cultura e le tendenze letterarie del periodo, operando una necessaria selezione delle opere e dei relativi testi, in quanto le già poche ore destinate alla disciplina si sono ridotte ulteriormente a causa della chiusura della scuola per neve e per la coincidenza con festività e altre attività scolastiche

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE (sono quelle delle *Linee guida ministeriali*)

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo alle specificità dei diversi contesti comunicativi in ambito professionale.
- Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

Modulo 1: “LE ABILITA’ DI STUDIO”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo alle specificità dei diversi contesti comunicativi in ambito professionale	<ul style="list-style-type: none"> • L’ ascolto proficuo • tecniche e strategie di lettura • sottolineare e schematizzare un testo • prendere appunti • redigere sintesi e relazioni • conoscere ed interpretare le diverse tipologie testuali con particolare riferimento ai testi d’uso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico • Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore • Formulare una ipotesi e svilupparne una tesi • Saper utilizzare la lingua italiana in tutte le sue potenzialità (funzioni e linguaggi settoriali) con l’apporto delle principali lingue europee.

MODULO 2: "I GENERI LETTERARI"		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale	<ul style="list-style-type: none"> • Naturalismo, Simbolismo e Decadentismo. • Il Verismo in Italia. • Avanguardie e nuova narrativa. • I grande romanzo europeo. • La lirica italiana del primo Novecento 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella cultura e nel vivere sociale contemporaneo temi, argomenti ed idee della tradizione europea. • Individuare temi, argomenti ed idee di autori italiani e confrontarli con altre tradizioni culturali europee ed extraeuropee per evidenziare tratti comuni e specificità
MODULO 3: "AUTORE"		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
	<ul style="list-style-type: none"> • Giovanni Verga • Giovanni Pascoli • Gabriele D'Annunzio • Luigi Pirandello • Italo Svevo • Giuseppe Ungaretti • (dopo il 15 maggio) 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della tradizione italiana e confrontarli con • le altre tradizioni culturali europee ed extraeuropee
MODULO 4: "OPERA"		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
	<ul style="list-style-type: none"> • Vita dei campi- • I Malavoglia- • Mastro Don Gesualdo • Myricae • Il Piacere-Alcyone • Novelle per un anno-Il fu Mattia Pascal • Una vita-Senilità- • La coscienza di Zeno • Allegria di naufragi (dopo il 15 maggio) 	Individuare temi, argomenti ed idee di autori italiani attraverso la lettura diretta e l'analisi delle loro più importanti opere letterarie.

METODOLOGIA		
Lezioni frontali e di laboratorio		
STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI	VERIFICA E VALUTAZIONE
Libro di testo e visione di video inerenti all'argomento trattato	Aula didattica	Orali e scritte.

STORIA

DOCENTE: prof.ssa **TINELLI ANTONIA**

TESTO: Maurizio Onnis-Luca Crippa, “**Orizzonti dell’uomo**” vol. 3 (Il Novecento e il mondo attuale), Loescher.

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI (*es.: frequenza, partecipazione, interesse, risultati di apprendimento conseguiti, attività di recupero, ecc...*)

La classe V BC, seguita dalla sottoscritta in storia per 2 ore settimanali sin dal terzo anno, ha dimostrato quasi sempre una partecipazione accettabile durante le ore di lezione frontale, ma soltanto alcuni alunni hanno ottenuto buoni risultati grazie allo studio individuale e all’approfondimento a casa. Quest’anno il programma è stato svolto in modo da offrire agli alunni un quadro chiaro ed equilibrato del Novecento, di cui sono stati esaminati i fondamentali processi economico-sociali, politico-istituzionali e culturali, dedicando particolare attenzione alla storia italiana vista nel contesto europeo e mondiale. Alcuni alunni hanno risposto in modo positivo agli stimoli ricevuti e sono in grado di correlare gli eventi, di storicizzare il presente per attualizzare il passato, esprimendosi in forma chiara e organica; gli altri, invece, hanno bisogno di essere opportunamente guidati e manifestano ancora difficoltà espressive ed espositive.

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE (sono quelle delle Linee guida ministeriali)

1. IMPARARE A IMPARARE:

- Gestire in modo corretto i tempi e le risorse
- Fare uso delle strategie
- Fare domande pertinenti.

2. PROGETTARE:

- Saper programmare in modo adeguato i tempi
- Saper organizzare le risorse
- Saper operare studio di fattibilità
- Saper raccogliere dati e saperli rielaborare
- Produrre documentazione adeguata
- Analizzare le informazioni in modo critico

3. RISOLVERE PROBLEMI:

- Saper affrontare situazioni problematiche senza arrendersi
- Valutare le diverse opzioni definendone le variabili
- Saper affrontare situazioni di emergenza

4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

- Saper assemblare i dati e le informazioni raccolte
- Utilizzare i risultati di un problema o di un’esperienza, per convalidare un’ipotesi
- Strutturare dati e informazioni

5. COMUNICARE:

- Esprimere opinioni e desideri, bisogni e paure
- Sviluppare una competenza comunicativa di base per un corretto uso del linguaggio, anche specifico
- Comunicare in modo organizzato e consapevole
- Sapersi rapportare in modo adeguato all’interlocutore
- Ascoltare in modo empatico

6. COLLABORARE E PARTECIPARE:

- Operare in contesti eterogenei
- Collaborare per il raggiungimento di un obiettivo comune
- Lavorare in gruppo rispettando i singoli ruoli
- Gestire i conflitti

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità		
<i>Modulo 1: “LA FINE DELL’OTTOCENTO E L’INIZIO DEL NOVECENTO.”</i>		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> Saper cogliere la complessità dell’evento storico Comprendere i cambiamenti storicamente prodotti in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano, rendendo significativa la propria esperienza personale 	<ul style="list-style-type: none"> L’età giolittiana: la politica sociale ed economica, la politica coloniale, le riforme La prima guerra mondiale: le cause remote e contingenti; l’inizio del conflitto l’intervento italiano: interventisti e neutralisti la prima Guerra Mondiale come guerra totale I trattati di pace 	Saper condurre comparazioni tra situazioni del passato e del presente
<i>MODULO 2: “TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE IN CONFLITTO.”</i>		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> Saper cogliere la complessità dell’evento storico Comprendere i cambiamenti storicamente prodotti in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano, rendendo significativa la propria esperienza personale Classificare ed analizzare le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche per ricavare informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche 	<ul style="list-style-type: none"> Il primo dopoguerra in Italia Le origini del fascismo e la dittatura di Mussolini La Germania tra le due guerre: la repubblica di Weimar, la crisi economica, l’avvento del nazismo e la dittatura di Hitler 	<ul style="list-style-type: none"> Saper condurre confronti tra situazioni del passato e del presente Saper esporre con lessico appropriato
<i>MODULO 3: “LA SECONDA GUERRA MONDIALE.”</i>		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> Saper cogliere la complessità dell’evento storico Comprendere i cambiamenti storicamente prodotti in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano, rendendo significativa la propria esperienza personale Classificare ed analizzare le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche per ricavare informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche 	<ul style="list-style-type: none"> La vigilia della guerra La Seconda guerra mondiale La controffensiva alleata Caduta del fascismo e la guerra civile in Italia I trattati di pace 	<ul style="list-style-type: none"> Saper condurre confronti tra situazioni del passato e del presente Saper esporre con lessico appropriato
<i>MODULO 4: “IL MONDO BIPOLARE.” (DOPO IL 15 MAGGIO)</i>		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> Saper cogliere la complessità dell’evento storico Comprendere i cambiamenti storicamente prodotti in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano, rendendo significativa la propria esperienza personale Classificare ed analizzare le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, 	<ul style="list-style-type: none"> La Guerra fredda ed il sistema di alleanze L’Italia dalla Monarchia alla Repubblica 	<ul style="list-style-type: none"> Saper condurre confronti tra situazioni del passato e del presente Saper esporre con lessico appropriato

cartografiche per ricavare informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche		
---	--	--

METODOLOGIA
Lezioni frontali e di laboratorio

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI	VERIFICA E VALUTAZIONE
Libro di testo e visione di video inerenti all'argomento trattato	Aula didattica	Orali e scritte.

MATEMATICA

DOCENTE: prof. **IORE DOMENICO**

TESTO: M. Bergamini – A. Trifone – G. Barozzi – “**MATEMATICA.BIANCO – LINEAMENTI DI ANALISI**” – Zanichelli Editore

MAPPA DELLE COMPETENZE

<p>M1: Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>M2: Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni</p> <p>M3: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>M4: Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p> <p>M5: utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>M6: utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni</p> <p>M7: utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</p> <p>M8: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>M9: correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>
--

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

MODULO 1: RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • M1 • M3 • M4 	<ul style="list-style-type: none"> • Disequazioni di primo e di secondo grado intere e frazionarie. Sistemi di disequazioni • Disequazioni con i valori assoluti • disequazioni irrazionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper risolvere le disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie • Saper risolvere i sistemi di disequazioni • Conoscere la definizione di valore assoluto e risolvere le relative disequazioni • Saper risolvere le disequazioni irrazionali

MODULO 2: FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • M1 • M3 • M4 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di intervalli, intorno di un numero e di un punto • Concetto di funzione reale di una variabile reale • Rappresentazione analitica di una funzione • Determinazione dell’insieme di esistenza di una funzione • Grafico di una funzione • Funzioni monotone, periodiche, pari e dispari 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il concetto di intorno di un numero e di un punto, di intervallo limitato o illimitato • Conoscere il significato di dominio di una funzione e saperlo determinare • Riconoscere una funzione monotona, periodica , pari e dispari • Conoscere il concetto di funzione composta e inversa • Interpretare il grafico di una funzione

MODULO 3: LIMITI DELLE FUNZIONI DI UNA VARIABILE

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none">• M1• M3• M4	<ul style="list-style-type: none">• Definizione di limite finito e infinito di una funzione in un punto o all'infinito• Limite destro e sinistro di una funzione• Infinitesimi e loro proprietà fondamentali• Operazioni sui limiti	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere e saper usare i concetti di limite finito e infinito in un punto o all'infinito• Conoscere il significato di limite destro e sinistro• Individuare i limiti di una funzione di cui si conosce il grafico

METODOLOGIA

Lezione frontale interattiva, insegnamento per problemi, riferimento a situazioni concrete, schemi alla lavagna con mappe concettuali, diagrammi di flusso, lettura e decodifica del libro di testo, immagini e video su temi relativi agli argomenti trattati.

STRUMENTI DIDATTICI

libro di testo, schede di lavoro, esercizi guidati e di approfondimento, fotocopie, appunti, risorse educative reperibili in rete.

SPAZI

Aula didattica

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche orali e scritte alla fine di ogni modulo o di un segmento didattico diverso dal modulo. Le verifiche scritte sono state di tipo strutturato e semistrutturato.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione degli studenti sono stati connessi agli obiettivi della conoscenza, comprensione, applicazione, analisi, sintesi e valutazione. Nella valutazione si è tenuto conto dell'impegno dimostrato, dell'interesse e partecipazione all'attività didattica svolta, del livello di conoscenza degli argomenti trattati, della progressione dell'apprendimento

DOCENTE: prof. **BONFANTI LORENZO**

Relazione conclusiva

La classe 5[^] BC è composta da alunni che si avvalgono dell'IRC. L'interesse verso la disciplina per buona parte della classe è più che sufficiente, anche se inizialmente gli alunni con diffidenza o superficialità intervenivano nella discussione sul tema oggetto di studio. Successivamente la conoscenza reciproca tra classe e docente ha permesso di apprezzare ciò che di buono e positivo tutti potevano apportare al dialogo formativo. Inoltre la reale prospettiva della fine del tempo scolastico e dell'inizio di quello lavorativo ha meglio disposto alcuni studenti a lasciarsi guidare nella costruzione di quelle domande di carattere etico-morale che faranno appello alla loro responsabilità personale e sociale di qui a poco, e a iniziare ad elaborare risposte mature e consapevoli. Pochi hanno continuato a manifestare un atteggiamento distaccato approcciandosi con sufficienza ai temi proposti.

Si tratta di una classe compatta dal punto di vista delle relazioni, ma non omogenea sotto il profilo didattico; sotto quello comportamentale si riscontra una sostanziale correttezza.

Si evidenzia quanto segue:

- la classe ha dimostrato una buona disponibilità nell'ascoltare le sollecitazioni proposte e nel partecipare al dialogo formativo in classe;
- il comportamento degli alunni è stato sostanzialmente corretto e per la maggior parte, propenso agli approfondimenti e all'elaborazione di un contributo personale;
- tutto ciò ha permesso al docente di affrontare la quasi totalità delle tematiche in programma.

Finalità

L'IRC, in armonia con le finalità formative dell'Istituto per l'indirizzo enogastronomico, si pone come obiettivo la formazione della persona nelle sue caratteristiche specifiche, educando gli alunni a costruire le domande di carattere etico-morale che faranno appello alla loro responsabilità personale e sociale, e a elaborare risposte mature e consapevoli. Nella molteplicità delle relazioni che compongono la persona umana, l'attenzione si focalizza sul rapporto della persona col creato-natura e con la storia. È compito del docente condurre gli studenti a enucleare e a descrivere le responsabilità che ne derivano, a evidenziare la imprescindibilità di dare risposte profonde e personali, far cogliere la non opportunità di derogare e demandare ad altri. I temi oggetto dell'attenzione sono quelli della politica, dell'economia, del lavoro, della ecologia, della famiglia e del matrimonio. Gli approfondimenti si arricchiscono della concezione cristiano-cattolica dell'esistenza e delle linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.

Le **competenze** dell'insegnamento della Religione sono:

- Saper portare le ragioni della propria fede o della propria non fede.
- Saper impostare un corretto e coerente ragionamento morale e di fede.
- Saper riflettere sui grandi temi dell'esistenza umana.
- Avere maturato una coscienza civica nei confronti delle tematiche morali e sociali.

Modulo 1 *“La dottrina sociale della Chiesa e Il Concilio Vaticano II”*

Competenze	Abilità	Conoscenze
Sa riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato.	Riconosce nel Concilio ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio.	Le motivazioni culturali, antropologiche, storiche e sociali dell'IRC nella scuola italiana. Conosce l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone. Il Concilio Vaticano II: storia, documenti ed effetti nella Chiesa e nel mondo.

Modulo 2 *“Una società fondata sui valori cristiani”*

Competenze	Abilità	Conoscenze
Sa interrogarsi sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. Ha maturato una coscienza civica nei confronti delle tematiche morali e sociali.	Discute dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie. Si pone domande e enuclea temi per l'approfondimento personale e per l'arricchimento del proprio progetto di vita.	La responsabilità della propria vita. La libertà di coscienza. La coscienza cristiana. I valori. La coscienza individuale e sociale. La responsabilità sociale e politica. Il Volontariato. La salvaguardia del creato. La concezione cristiano-cattolica della famiglia e del matrimonio, confrontata con altri modelli di famiglia.

Modulo 3 *“Le religioni a tavola”*

Competenze	Abilità	Conoscenze
Sa sviluppare un maturo senso critico riflettendo sulla propria identità e figura professionale in un mondo multiculturale. Sa cogliere i segni del cristianesimo nelle tradizioni alimentari in relazione alla propria figura professionale	Dialogo tra religioni diverse	Il ruolo della religione nella società contemporanea, attraverso il cibo.

SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: prof.ssa **LUCIA MARIA DE PINTO**

TESTO: A 360° - ALLENARSI/ VOLUME UNICO + ME BOOK + RISORSE DIGITALI

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI (*es.: frequenza, partecipazione, interesse, risultati di apprendimento conseguiti, attività di recupero, ecc...*)

L'analisi della situazione di partenza, ha dato la possibilità di mettere in evidenza i prerequisiti di ogni studente e cioè le caratteristiche, i comportamenti, le capacità e le abilità di ognuno. Tale valutazione ha permesso di stabilire un piano di proposte motorie finalizzate e rispondenti ai bisogni e alle esigenze individuali e del gruppo. Sulla base della valutazione dei prerequisiti è stato possibile stabilire una programmazione più vicina possibile alle reali esigenze degli studenti. Pertanto la partecipazione all'attività e la risposta degli studenti alle sollecitazioni didattico – educative sono state punto di partenza per la valutazione degli stessi. Si è puntato al miglioramento delle funzioni corporee e delle abilità specifiche, degli aspetti relazionali relativi al saper comunicare e relazionarsi con gli altri, degli aspetti culturali e sportivi. Sulla base di tali prerequisiti si è giunti al risultato iniziale di un livello complessivamente positivo degli studenti

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE (*sono quelle delle Linee guida ministeriali*)

Riconoscere i principali aspetti comunicativi,culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in **MODULI** ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

Modulo 1: “Aspetti comunicativi,culturali e relazionali dello sport

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Riconoscere i principali aspetti comunicativi,culturali e relazionali dello sport	C1.7I codici e le carte europee ed internazionali su etica e sport – sport e sviluppo sostenibile C1.8La pratica sportiva quale inclusione sociale dei gruppi svantaggiati C1.9Modelli nazionali, europei ed internazionali dell'organizzazione sportiva e dell'associazionismo sportivo scolastico	A1.7conoscere i codici e le carte europee ed internazionali su etica e sport – sport e sviluppo sostenibile A1.8riconoscere la pratica sportiva quale inclusione sociale dei gruppi svantaggiati A1.9Padroneggiare i modelli nazionali, europei ed internazionali dell'organizzazione sportiva e dell'associazionismo sportivo scolastico

MODULO 2: “Capacità ed abilità espressive .”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Riconoscere i principali aspetti comunicativi,culturali e relazionali dell'espressività corporea	C1.12Tecniche di comunicazione verbale e non verbale C1.13 Tecniche di espressione corporea C1.14L'espressività corporea in alcune produzioni artistico-letterarie C1.15Il linguaggio del corpo come elemento di identità culturale dei vari popoli in prospettiva Interculturale	A1.12 A Controllare le modalità della comunicazione non verbale per migliorare l'efficacia delle relazioni interpersonali A1.13 Collegare con coerenza i contenuti della comunicazione verbale con i comportamenti comunicativi non verbali. I linguaggi della mente e del corpo - principali tappe della ricerca scientifica A1.14Utilizzare l'espressione corporea in manifestazioni ricreative,culturali e artistiche,danza performance teatrali e artistiche e giochi. A.1.15identificare i segni della comunicazione sociale

MODULO 3: Il benessere individuale e collettivo		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	C1.10 Norme fondamentali sui traumi, infortuni e sulle attività di prevenzione. C1.11 Elementi di primo soccorso e di medicina dello sport	A1.10 Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività. A1.11 Utilizzare nozioni base di Primo Soccorso

MODULO 4: “Il benessere.”		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	C1.4 Igiene e alimentazione C1.5 Effetti di sostanze dopanti nell'organismo	A1.4 Osservare comportamenti di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica mentale nell'esercizio dell'attività motoria e sportiva A1.5 conoscere e valutare gli effetti di sostanze dopanti nell'organismo

METODOLOGIA
Lezioni frontali e di laboratorio

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI	VERIFICA E VALUTAZIONE
Libro di testo e visione di video inerenti all'argomento trattato	Aula didattica	Orali, scritte e pratiche

INGLESE

DOCENTE: prof.ssa **FLORIO FRANCESCA**

TESTO: “**Cook Book Club**”, O. Cibelli, D. d’Avino. Ed. CLITT

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI (es.: frequenza, partecipazione, interesse, risultati di apprendimento conseguiti, attività di recupero, ecc...)

La classe 5 BC è costituita da 20 alunni, provenienti dal comune di Altamura e dai comuni limitrofi e di estrazione sociale eterogenea. In classe sono presenti due alunni che hanno richiesto una personalizzazione del percorso formativo: Bianchi Miki con una certificazione Bes, e Mevoli Davide con certificazione DSA (dislessia e discalculia).

La sottoscritta subentra nel mese di ottobre, questo ha comportato una prima fase di conoscenza reciproca docente-alunni che ha necessariamente rallentato l’attività didattica. La classe si presenta caratterizzata da una disposizione all’apprendimento e capacità di adattamento alle regole della comunità scolastica non sempre buona. Una parte degli alunni ha mostrato interesse per le attività proposte, impegno e partecipazione soddisfacenti, ed ha raggiunto una maggiore autonomia sia nell’organizzazione del lavoro che nello studio individuale; tuttavia alcuni alunni sono da segnalare per dimenticanze del materiale, mancato rispetto per le scadenze, difficoltà nell’approccio allo studio, in genere poco organizzato, talvolta mnemonico, spesso finalizzato alle prove e non ad un apprendimento permanente, inoltre i tempi di attenzione non sono molto lunghi. Di conseguenza si è reso necessario un rallentamento ed una semplificazione nello svolgimento del programma, prestando attenzione alle fasi di recupero degli studenti più carenti. Tutto ciò si riflette inevitabilmente sugli esiti del profitto, che in molti casi si attesta su livelli di sufficienza o discreti con conoscenze poco approfondite e competenze linguistiche non autonome. Per molti risulta difficoltosa l’esposizione orale autonoma e la produzione scritta, mentre la maggior parte della classe mostra una buona comprensione del testo scritto e discreta del testo orale.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

Modulo 1: “Modulo di revisione grammaticale e comunicativo”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti - Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<p>Grammar Brush Up :</p> <p>Present simple & continuous</p> <p>Past simple, present perfect and present perfect continuous</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale - Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali - Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi

MODULO 2: “Cooking with wine (p.226)”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>	<p>Cooking with wine</p> <p>Healing power of wine (p.231)</p> <p>Vin brulé – Mulled wine (p.232)</p>	<p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p>

MODULO 3: “Enogastronomy & food quality certification”		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base	Cross cultural diversity (p.254) Dine Italian style (p.258-259) The organic choice (p.260-263) From Arcigola to slow food revolution (p.264) From global to local (p.265)	Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all’ambito personale e sociale

MODULO 4: “NUTRITION & FOOD SCIENCE”		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
	Nutrition (p.313) Nutrients (p.314) Healthy eating (p.318) Biological extra virgin olive oil (p.321) Lifelong nutrition (p.323)	Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale

MODULO 5: “Food and Religion”		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base	Food and Religion p.300 Judaism, Islam. Hinduism, Buddhism p.301-302 Easter p.311	Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale

METODOLOGIA
<p>L’approccio metodologico impiegato è stato eclettico, integrando la metodologia didattica funzionale-comunicativa, induttiva, deduttiva e dell’apprendimento cooperativo. Si è scelto di mettere in atto attività didattiche diversificate al fine di sviluppare nei discenti tutte e quattro le abilità linguistiche e comunicative. Con l’intento di catturare l’attenzione degli studenti e predisporli al processo di apprendimento, si è sempre partiti da un primo step di <i>riscaldamento (warm-up)</i> costituito dalla presentazione di un input di vario tipo (una immagine, una canzone, una frase alla lavagna) con lo scopo di attivare l’interesse e le conoscenze pregresse o dando spazio al pensiero divergente, con la formulazione di ipotesi e la creazione di aspettative. L’attività didattica è stata modulata tendendo in considerazione i fattori contestuali, motivazionali e psico-sociali della classe.</p> <p>Le abilità linguistiche sono state sviluppate attraverso esercizi guidati, il lavoro di gruppo o in coppie, esercitazioni individuali o di classe, attraverso compiti (tasks) predisposti affinché ogni alunno si sentisse coinvolto, spesso adattandosi ai materiali presenti in classe.</p>

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI	VERIFICA E VALUTAZIONE
Libro di testo “CookBook Club” O. Cibelli, D. d’Avino. Clitt	Aula didattica	Prove orali e scritte

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: prof. **IACOVETTI FRANCESCO**

TESTO: “**Alimentazione oggi**” - S. Rodato – Ed. CLITT

MODULI	
Modulo 1 - Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari Modulo 2 - La qualità e la sicurezza alimentare Modulo 3 - Alimentazione e salute Modulo 4 - La dieta in condizioni fisiologiche Modulo 5 - Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	
Competenze professionali (Linee guida ministeriali) P1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse P2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera P3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti P4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico P5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche P6. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. P7. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	
Verifica Orale scritto/grafiche	
Valutazione Docimologica (vedi griglia di valutazione)	
Modulo n°1 “Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari”	Periodo Settembre/Ottobre

Competenze professionali
P2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. P4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico P5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche P6. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. P7. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Evoluzione dei consumi - Filiera agroalimentare e innovazioni di filiera - Nuovi prodotti alimentari - Doppia piramide alimentare-ambientale 	Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate Commentare il significato della doppia piramide alimentare-ambientale Saper distinguere e riconoscere il ruolo nell’alimentazione degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, OGM e novel food. Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari Conoscere la funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari.

Contenuti
La filiera agroalimentare Le innovazioni di filiera Lo sviluppo sostenibile La doppia piramide alimentare-ambientale I nuovi prodotti alimentari (arricchiti, alleggeriti,...) Alimenti di gamma Alimenti integrali Alimenti biologici Nutrigenomica e nanotecnologie.

Modulo n°2 “La qualità e la sicurezza alimentare”	Periodo Novembre/dicembre
--	------------------------------

Competenze
P1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. P3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti P4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Conoscenze	Abilità
- La sicurezza alimentare dai campi alla tavola - Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare - Contaminazione chimico-fisica degli alimenti. - Contaminazione biologica degli alimenti - Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. - Le tossinfezioni alimentari. - Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici	Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare. Ruolo dell’EFSA in materia di sicurezza alimentare

Contenuti	
U.D. 2.1- La qualità alimentare - Qualità totale - Qualità reale e qualità percepita - Qualità aziendale: la certificazione ISO 9000 - Qualità di prodotto (tutela della tipicità): i marchi di qualità. - La filiera agro alimentare: produzione biologica, la lotta integrata, la filiera corta e il Km 0, lo sviluppo sostenibile.	U.D. 2.2- La sicurezza alimentare - Pericolo e rischio alimentare - La contaminazione fisica - La contaminazione chimica - La contaminazione biologica. - La strategia europea per la sicurezza alimentare - La rintracciabilità e la tracciabilità - L’autocontrollo e il sistema HACCP. - Controllo ufficiale degli alimenti. - Le frodi alimentari - Gli additivi alimentari

Modulo n°3 “Alimentazione e salute”	U.D. 3.1 - Principi di alimentazione equilibrata U.D. 3.2 – Alimentazione e prevenzione U.D. 3.3 – Malattie correlate all’alimentazione U.D. 3.4 – I principali regimi dietetici
Periodo	Gennaio/Marzo

Competenze professionali	
P2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera. P4. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. P5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	

Conoscenze	Abilità
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni patologiche. Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le patologie correlate.	Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Distinguere le allergie dalle intolleranze alimentari Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che causano fenomeni di ipersensibilità. Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali Elaborare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti più indicati per prevenire e contrastare determinate patologie

Contenuti	
U.D. 2.1 - Principi di alimentazione equilibrata - L'alimentazione equilibrata - I nuovi LARN - Le linee guida per una sana alimentazione - Le tipologie dietetiche (dieta mediterranea,...)	U.D. 2.1- Alimentazione e prevenzione - la dietetica e la dietoterapia - la relazione alimentazione-cancro - L'alimentazione e le malattie cardiovascolari - L'alimentazione e l'invecchiamento - Sostanze protettive presenti negli alimenti.
U.D. 2.2 – Malattie correlate all'alimentazione -Le ragioni avverse al cibo: intolleranze ed allergie alimentari - Le malnutrizioni - Il diabete mellito - Le malattie cardiovascolari - Le dislipidemie - L'ipertensione arteriosa - La sindrome metabolica - Le malattie renali - Le malattie del fegato e pancreas - Le malattie dell'apparato gastroenterico - Le malattie metaboliche congenite - I disturbi del comportamento alimentare.	U.D. 2.3 – I principali regimi dietetici - La dieta ipocalorica - La dieta iposodica La dieta ipoproteica La dieta ipercalorica La dieta per il diabete La dieta e le dislipidemie La dieta per la celiachia la dieta e la fibra alimentare

Modulo n°4 “La dieta in condizioni fisiologiche”	U.D. 4.1 - La dieta nelle diverse età U.D. 4.2 – Diete e stili alimentari
Periodo	Marzo/Aprile

Competenze professionali
P4. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. P5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Conoscenze	Abilità
L'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.	Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Sape individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche. Individuare gli elementi critici delle diete dimagranti.

Contenuti	
U.D. 4.1 – La dieta nelle diverse età La dieta in gravidanza Alimentazione della nutrice Alimentazione nella prima infanzia, seconda infanzia e	U.D. 4.2 - Diete e stili alimentari - La dieta mediterranea - La nuova piramide alimentare mediterranea - La dieta vegetariana

nell'età scolare Alimentazione nell'adolescenza Alimentazione nell'età adulta Alimentazione nella terza età Alimentazione nello sport	- La dieta macrobiotica
---	-------------------------

Modulo n°5 “Consuetudini alimentari nelle grandi religioni”	Periodo Maggio
--	---------------------------------

Competenze professionali	
P4. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. P5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	

Conoscenze	Abilità
Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni	Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Individuare le prescrizioni di alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle diverse religioni Valutare l'importanza del cibo nelle diverse manifestazioni conviviali

Contenuti	
- Cultura alimentare e religione - Consuetudini alimentari nelle grandi religioni: Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo.	

Programma svolto

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La filiera agroalimentare
 Sviluppo sostenibile
 Nuovi prodotti alimentari - alimenti alleggeriti
 Alimenti alleggeriti e fortificati
 Alimenti funzionali
 Alimenti OGM
 Novel food - alimenti di gamma
 Convenience food - alimenti integrali - alimenti biologici
 Alimenti destinati ad una alimentazione particolare
 Sicurezza alimentare nella filiera
 Contaminazioni chimiche
 Zoofarmaci
 Contaminazioni biologiche - generalità
 Batteri e loro riproduzione
 Riproduzione e crescita batterica
 Il Botulismo
 Funghi lieviti e muffe
 Le parassitosi
 HACCP
 Qualità alimentare
 Alimentazione equilibrata e LARN
 Bioenergetica
 LARN e dieta equilibrata
 Linee guida per una sana alimentazione

Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche -alimentazione in gravidanza
Fast food e slow food
La dieta mediterranea
La dieta mediterranea
Dieta vegetariana - eubiotica e macrobiotica
Cronodieta
Paleodieta - limiti delle diete dimagranti
Dieta in particolari condizioni patologiche - obesità
Aterosclerosi
Ipertensione e diabete

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: prof.ssa **D’ALESIO ELISABETTA**

TESTO: GRAZIA BATARRA - MONICA MAINARDI “**IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE OGGI**” ED: TRAMONTANA

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

La classe V BC si presenta formata da 20 alunni, tutti provenienti da famiglie di modeste condizioni sociali, privi di sollecitazioni dal punto di vista culturale, ma impegnati nella vita sociale e lavorativa. Dall’analisi della situazione di partenza è emersa una preparazione di base sufficiente, gli alunni sono motivati, non sempre abituati ad uno studio costante, rielaborano autonomamente i concetti appresi durante le lezioni confrontandoli quasi sempre con la realtà lavorativa, sono quasi tutti in grado di affrontare il programma dell’ultimo anno.

Nello studio della disciplina, una parte della classe ha manifestato un apprendimento costante e crescente, accompagnato da un sincero interesse a migliorare la preparazione e superare ogni tipo di ostacolo.

Le sollecitazioni, continue ed opportune, hanno condotto a risultati in generale sufficienti, gli alunni hanno evidenziato una particolare vivacità intellettuale impegnandosi a dare quanto nelle loro reali possibilità e lo studio per alcuni è stato continuo e approfondito. Il rapporto tra gli stessi alunni e il docente è stato sempre sempre corretto.

L’obiettivo primario che mi sono posto è stato quello di fornire alla classe elementi che potessero permettere l’acquisizione di un linguaggio tecnico corretto e la capacità di analizzare criticamente la realtà operativa in continua evoluzione.

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE (sono quelle delle Linee guida ministeriali)

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Riconoscere nell’evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.
- padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi. Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali. Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.
- redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulle valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione;
- organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendale. Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

MODULO “A” - IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; • riconoscere nell’evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; • svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le 	Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche

altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.		
MODULO “B” – BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli di processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.	Fasi e procedure di redazione di un business plan	Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan
MODULO “C” – MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Tecniche di marketing turistico e web-marketing; abitudini alimentari ed economia del territorio; prodotti a chilometro zero	Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali; analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing

METODOLOGIA

I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a più metodologie allo scopo di sviluppare negli studenti abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi fissati. La programmazione è stata effettuata con unità didattiche che prevedono l'impiego di metodologie quali il Problem solving, la scoperta guidata, la lezione dialogo e la lezione frontale che introduce o sistematizza. La lezione frontale è stata utilizzata per sistematizzare l'argomento o per introdurre altre parti del programma che si sono prestate meglio ad uno schema analisi del contesto, nozioni, esercitazioni.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI	VERIFICA E VALUTAZIONE
Libro di testo e visione di video inerenti all'argomento trattato	Aula didattica	Orali, scritte e pratiche

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA

DOCENTE: prof. **BERLOCO SAVERIO**

TESTO: “CUCINA GOURMET PLUS” – Calderini

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI (*es.: frequenza, partecipazione, interesse, risultati di apprendimento conseguiti, attività di recupero, ecc...*)

La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in sede di programmazione. In particolare vi sono alcuni alunni che, più interessati e assidui nello studio, hanno approfondito le tematiche, conseguendo un buon livello di competenze. Altri alunni, o perché meno assidui o a causa di lacune pregresse o a causa di una scarsa motivazione allo studio, non hanno conseguito livelli di preparazione sufficienti, nell'organizzazione ed il servizio di Cucina.

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE (sono quelle delle Linee guida ministeriali)

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

Modulo 1: “I PRODOTTI ALIMENTARI”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali 	<ul style="list-style-type: none"> • La classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione; • Criteri di qualità degli alimenti • Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici; • Il significato di “Prodotto biologico” • I congelati e i surgelati nella ristorazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti; • Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati

MODULO 2: “APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DELLE MERCI.”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici • Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi del servizio di approvvigionamento; • Le funzioni dell'economia; • Le tecniche di gestione delle merci dall'ordinazione allo stoccaggio; • La documentazione tipica del settore approvvigionamento; 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il significato di “standard di qualità” e applicarlo a situazioni concrete; • Utilizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi; • Scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi; • Effettuare i controlli tipici del ricevimento merci; • Stoccare correttamente le merci

MODULO 3: "L'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPIANTO DI CUCINA."

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda di mercato. 	<ul style="list-style-type: none"> • I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina; • Le tecniche di legame differito; • Principi, tecniche, e vantaggi del sistema cook & chill, della cucina sottovuoto, della cucina d'assemblaggio. • I criteri di scelta delle attrezzature; 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio; • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione; • Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative; • Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici e organizzativi

MODULO 4: : L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO IN CUCINA

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati; • Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto 	<ul style="list-style-type: none"> • I fattori che determinano la qualità del servizio; • Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole" e i relativi vantaggi che ne derivano; • I sottogruppi di lavorazione e le tecniche di assemblaggio; • I menù ciclici e rotativi; • Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Simulare l'organizzazione scientifica del lavoro di cucina; • Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza; • Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto; • Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro; • Elaborare procedure di lavoro standardizzate con l'ausilio di schede tecniche

MODULO 5: : LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici; • Valorizzare e promuovere la tradizioni e le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici; 	<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione delle tecniche di cottura; • Temperature al cuore degli alimenti in cottura; • Tecniche di cottura tradizionali e innovative; • Nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche tradizionali e le nuove tecnologie di cottura nella produzione gastronomica; • Fornire le spiegazioni tecnico-scientifiche dei principali fenomeni che si verificano nella cottura degli alimenti; • Descrivere la realizzazione tecnica di un piatto;

METODOLOGIA

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti, esercitazioni pratiche in laboratorio con l'uso di alimenti e prodotti enogastronomici hanno contribuito in maniera determinante a rendere più produttivo ed efficace il livello di apprendimento dei discenti.

STRUMENTI DIDATTICI

Il testo in adozione è risultato idoneo a sostenere l'attività didattica, pur tuttavia, spesso si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, appunti, schede formative, fotocopie ed altro materiale messo a disposizione dal docente e della postazione informatica multimediale per la visione di materiale audiovisivo (Slide dvd) e connessione alla rete internet per ricerche e approfondimenti.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste dal pecup in uscita previste per il quinto anno. Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali individuali e di gruppo, prove pratiche di abilità professionale in laboratorio, prove strutturate, semi strutturate e progettuali, tese a verificare in maniera sistematica e puntuale il livello di acquisizione delle competenze previste nel percorso di apprendimento. Diversi alunni hanno accumulato molte ore di assenze

SPAZI

Aula didattica. Laboratorio di cucina

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA

DOCENTE: Prof. ANTONIO VIGGIANI

1. PROFILO IN USCITA (PECUP – D.P.R. 87/2010) - INDIRIZZO ALBERGHIERO

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE DI SALA E VENDITA.

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio.
- La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, ha contribuito in maniera determinante all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

Per l'acquisizione delle competenze sopra citate i discendenti hanno seguito un percorso didattico-educativo e professionale prodotto con moduli e unità di apprendimento con i relativi SD, selezionati attraverso un attento criterio di coerenza calibrato alle esigenze di apprendimento previste dal pecup predisposto all'inizio dell'anno scolastico per la formazione del curriculum, e del profilo professionale richiesto dai programmi ministeriali e dalla domanda provenienti dal mondo del lavoro.

Nella classe in oggetto, nel corso dell'anno scolastico è stato svolto il seguente percorso disciplinare finalizzato all'acquisizione delle relative competenze culturali e professionali esplicitate nel pecup, necessarie per affrontare con successo gli esami di maturità professionale e la formazione del profilo professionale dell'operatore di Sala e Vendita richiesto dal mondo del lavoro.

Percorso didattico educativo per competenze dell'area d'indirizzo professionale Settore di Sala e vendita svolto nella classe 5^A BC di Cucina A.S 2017/2018

L'alunno alla fine del quinquennio attraverso le conoscenze dei saperi essenziali della disciplina, lo sviluppo delle abilità tecniche e professionali ha acquisito le seguenti competenze, ed è in grado di:

Competenze	Abilità	Conoscenze
2° Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera.	Quinto anno <ul style="list-style-type: none">• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi.• Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica.• Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina.• Eseguire le tipologie e gli stili di servizio nella Sala ristorante• La realizzazione della mise en place ai tavoli, il servizio e lo sbarazzo.• La tecnica del rimpiatto	Quinto anno <ul style="list-style-type: none">• Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet.• Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.• La comanda informatica.• L'uso del palmare con la tecnologia Touchscreen• La stesura del tovagliato in Sala.

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	La promozione del prodotto, tipologie di promozione eno-gastronomica; la realtà attuale. L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso. Articolazione dell'offerta gastronomica. Programmazione dell'offerta in funzione della domanda.

<p>Competenze 3°</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p>	<p>Abilità Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera. • Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il patrimonio enogastronomico del territorio • prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico - enogastronomiche del territorio in cui opera. • Gestire un reclamo con autonomia operativa. 	<p>Conoscenze Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servizi-pacchetti enogastronomici • predisposti dall'azienda in relazione • al territorio. • Tecniche e routine di gestione dei reclami. • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i • rapporti con il cliente. • La gestione delle risorse umane. • Lessico professionale, in lingua straniera. micro lingua e linguaggio di settore.
--	--	---

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali richiesti. La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction. L'offerta ristorativa: locale, nazionale e internazionale. Tecniche e routine di gestione dei reclami. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. La gestione delle risorse umane. Le finalità ruolo del marketing I ristoranti tradizionali e emergenti. Il target a cui rivolgere l'offerta.

<p>Competenze 4°</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Abilità Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti • tenendo presente le nuove tendenze. • Acquisire una mentalità orientata al marketing. • Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. • tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche. • Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera. 	<p>Conoscenze Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fisiologia del gusto e • l'accostamento degli ingredienti. • Principi e teoria del marketing. • Tecniche di marketing orientate alla • valorizzazione dei prodotti enogastronomici. • I principali piatti della tradizione e usi dei paesi di cui si studiano le lingue.
---	--	--

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Le tradizioni enogastronomiche locali, strategie di valorizzazione e promozione: Serate a tema, le strade del vino, fiere, mostre Workshop, Manifestazioni ed eventi enogastronomici. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici e dei pubblici esercizi.

Competenze 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Abilità Quinto anno <ul style="list-style-type: none"> Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro. 	Conoscenze Quinto anno <ul style="list-style-type: none"> Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.
--	--	---

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo. H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali. I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.

Competenze 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Abilità Quinto anno <ul style="list-style-type: none"> Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo. Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative. Stilare un budget. 	Conoscenze Quinto anno <ul style="list-style-type: none"> Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro. Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione Le forme di finanziamento aziendale. Il budget.
---	--	--

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Organizzazione del lavoro in modo strategico, con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per

	obiettivi. Schede piatto e prodotto e costo piatto.	
<p>Competenze 7</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei Prodotti enogastronomici</p>	<p>Abilità Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto. • Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali. • Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. • Redigere un contratto di banqueting e di catering 	<p>Conoscenze Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ricetta originaria e le sue variazioni. • I principi della cucina tecnologica • Tipologie di buffet e realizzazione di piatti. • Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.
<p>Discipline coinvolte</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</p>	<p>Saperi essenziali</p> <p>La gestione del reparto bar in un'ottica di autonomia nella somministrazione di bevande e alimenti. Gli aspetti organizzativi del banqueting e catering. Le tipologie di bar, progettazione, collocazione, marketing del prodotto. La ricetta originaria e le sue variazioni. Tipologie di buffet e allestimento della sala.</p>	
<p>Competenze 8</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Abilità Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. • Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto. 	<p>Conoscenze Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enologia, ampelografia, enografia nazionale. • Abbinamento cibo-vino e cibo-altre bevande. Vitigni autoctoni e alloctoni • Redazione della scheda tecnica gusto-olfattiva • I prodotti di eccellenza a marchio e denominazione di origine DOP.
<p>Discipline coinvolte</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</p>	<p>Saperi essenziali</p> <p>Enologia del territorio regionale e nazionale (vini DOC e DOCG). Analisi sensoriale dei cibi e dei vini nazionali e internazionali. Tecniche e principi di abbinamento Le diverse tipologie di abbinamento.</p>	
<p>competenze 9</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Abilità Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari. • Redigere e presentare ricette in lingua straniera. • Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. • Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a 	<p>Conoscenze Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. • Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte. • Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia. • Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta. • Lessico professionale in lingua straniera.

	specifiche necessità dietologiche	
--	-----------------------------------	--

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Costruire menu personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. Le intolleranze alimentari. Le malattie legate all'alimentazione. La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Problematiche connesse all'abuso di alcool.

Competenze	Abilità	Conoscenze
10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Quinto anno <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza. • Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione. • Interpretare le ricerche di mercato. • Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità accoglienza e servizi enogastronomici. • Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera. 	Quinto anno <ul style="list-style-type: none"> • Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. • Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro. • Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici. • Ricerche di mercato qualitative e quantitative • Curriculum europeo in lingua.

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Fonti statistiche d'indagine del mercato turistico. Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda. Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.

SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

La classe 5[^]BC è composta da 20 alunni, di cui 15 di sesso maschile e 5 di sesso femminile. Quasi tutti gli allievi provengono dalla classe quarta del corso di riferimento; l'indagine sulla situazione iniziale scaturita da test d'ingresso e colloqui di classe ha evidenziato un livello di preparazione quasi sufficiente con motivazioni all'apprendimento, solo per qualcuno, adeguate. La classe, all'inizio dell'anno, si è dimostrata sufficientemente rispettosa delle regole scolastiche. La maggior parte degli alunni è apparsa ben disposta al dialogo didattico - educativo, comportandosi correttamente nei confronti dei docenti e dei compagni. Nel corso del primo trimestre, è emerso che tutti gli alunni mostravano interesse per la disciplina, impegnandosi responsabilmente nello studio a casa. Un vivace entusiasmo, una produttiva motivazione e un approccio positivo (partecipazione e collaborazione).

SITUAZIONE FINALE

Al termine dell'anno scolastico, naturalmente, il grado di maturazione e motivazione raggiunto presenta elementi di disomogeneità nei diversi alunni. Il rendimento scolastico di ciascun alunno è dipeso da fattori individuali contingenti (efficacia del metodo di studio, assiduità nell'impegno, maggiore o minore interesse per una disciplina, discontinuità nella frequenza). Gli studenti hanno imparato ad utilizzare bene le proprie risorse, mostrando impegno e capacità di riflessione personale e raggiungendo un livello soddisfacente di preparazione e di formazione; gli alunni hanno comunque mostrato maggiore interesse ed impegno, originati da un approccio relazionale empatico con il docente o da reale interesse personale verso la disciplina. Per quanto attiene la "personale maturità progettuale" raggiunta dalla classe, si possono configurare livelli di preparazione omogenei, in cui un hanno evidenziato buone capacità creative, impegno e competenza; Ne consegue che, al termine dell'anno scolastico, la maggior parte di studenti si attesta su risultati complessivamente discreti.

TEMPI DI ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE

Per delibera collegiale, l'anno scolastico è diviso in un trimestre e un pentamestre. A causa di numerose difficoltà oggettive intervenute durante l'anno scolastico (Manifestazioni, Sospensioni didattiche e assenze collettive ecc.) non sono riusciti a svolgere tutti i moduli previsti. Ma la maggiore difficoltà è stata determinata da alcune assenze collettive (Classe) registrate. Il martedì, giorno in cui si svolge la prima ora, alcuni alunni sistematicamente si assentano ed entrano alla seconda ora. Tutte queste difficoltà sopra espresse hanno inevitabilmente rallentato il regolare andamento del percorso di apprendimento compromettendo in piccola parte l'acquisizione di alcune competenze specifiche previste all'inizio dell'anno. Sono stati comunque trattati tutti quei contenuti chiave ritenuti fondamentali per lo sviluppo delle capacità critiche e relazionali della persona e l'acquisizione di competenze tecniche e specialistiche necessari per lo sviluppo e la formazione professionale dell'operatore di Enogastronomia. Si spera di poter completare alcune unità di apprendimento dopo il 15 maggio.

4. Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)

La quasi totalità della classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in sede di programmazione. In particolare vi sono alcuni alunni, più interessati e assidui nello studio, che hanno approfondito le tematiche, conseguendo un buon livello di competenze. Altri alunni, o perché meno assidui o a causa di lacune pregresse non hanno conseguito livelli di preparazione sufficienti, nell'organizzazione ed il servizio di Sala, Bar e Vendita.

5. Metodologie didattiche (eventuali differenziazioni rispetto alla programmazione)

Lezioni frontali di tipo tradizionale ed innovative, interattive, dialogiche con simulazioni ed analisi di casi concreti, ed alcune esercitazioni pratiche in laboratorio di degustazione vini hanno contribuito in maniera determinante a rendere più produttivo ed efficace il livello di apprendimento dei discenti.

6. Mezzi e strumenti usati:

Pur essendoci un testo per la 5^a BC, si è fatto ricorso ad integrazioni ricavate da riviste, appunti, schede formative, fotocopie ed altro materiale messo a disposizione dal docente e della postazione informatica multimediale per la visione di materiale audiovisivo (Slide dvd) e connessione alla rete internet per ricerche e approfondimenti.

7. Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti:

Nella disciplina di Laboratorio di Sala e Vendita si sono svolte interventi di recupero in itinere durante le ore curricolari sia in laboratorio che in aula, ogni qualvolta sono emerse delle lacune nel percorso di apprendimento.

La classe ha aderito sempre con entusiasmo, serietà e proficua partecipazione a tutte le attività extra-curricolari, a manifestazioni di settore sul territorio e dell'ampliamento dell'offerta formativa. Nel biennio post-qualifica sono state proposte attività ed esperienze strettamente collegate al loro ambito professionale, tese ad accrescere la loro cultura e preparazione tecnica nel settore enogastronomico, anche in vista dell'inserimento nel mondo del lavoro.

8. Verifiche: (modalità, tipologie, frequenza)

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze in uscita per il quinto anno previste dal peup.

Le tipologie di verifica hanno riguardato colloqui orali individuali e di gruppo, prove pratiche di abilità professionale in laboratorio, prove strutturate, semi strutturate e progettuali, tese a verificare in maniera sistematica e puntuale il livello di acquisizione delle competenze previste nel percorso di apprendimento.

9. Criteri di valutazione: (eventuali differenziazioni)

Per quando riguarda i criteri di valutazione si è fatto uso della griglia docimologica presente nel POF, approvata e deliberata in sede del Collegio docenti ed adottata nel consiglio di classe.

Insufficienza = 0\5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale

Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito

Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti

FRANCESE

DOCENTE: prof.ssa **SOFIA MARIA RITA**

TESTO: **METIERS ET SAVEURS**, CLITT, Crescitelli-De Maio ed. Zanichelli con relativi supporti (VISIO-DICO e contenuti digitali), di Silvia Ferrari- Henri Dubosc edizioni Minerva scuola

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI (es.: frequenza, partecipazione, interesse, risultati di apprendimento conseguiti, attività di recupero, ecc...)

Il lavoro programmato per l'anno scolastico 2017/18 è stato nel complesso portato a termine; tuttavia, per consentire alla classe un'acquisizione più approfondita di alcune strutture sintattico-grammaticali, è stato svolto un costante lavoro curricolare di recupero-approfondimento, in conseguenza del quale non si è potuto rispettare con precisione quanto previsto dalla programmazione iniziale. Il gruppo classe, composto da soli 8 studenti, ha manifestato, in generale, interesse per le attività proposte, ha partecipato attivamente e produttivamente al lavoro in classe e, nella maggior parte dei casi, anche a casa, si è applicato con continuità. Il comportamento del gruppo classe è stato sempre corretto e rispettoso; è da sottolineare, inoltre, il clima di fiducia e di rispetto reciproco, nel quale si è lavorato per tutto il corso dell'anno. Tutti gli alunni hanno conseguito in modo più che sufficiente gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale, mediamente i risultati raggiunti in termini di conoscenze e di competenze specifiche sono da considerarsi più che sufficienti.

ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE (sono quelle delle Linee guida ministeriali)

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

Modulo 1: LES METS Fiches:17,18,19”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<p>L1.Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti anche ad aree estranee al settore specifico</p> <p>L2.Riconoscere e comprendere le caratteristiche funzionali e semantiche di vari tipi di testo, rielaborare ed esporre i contenuti</p> <p>L3.Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni</p> <p>L4.Saper interagire in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto</p> <p>L5.Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa</p>	<p>Les poissons</p> <p>Les mollusques et les crustacés</p> <p>Le fromage</p>	<p>Saper riconoscere gli alimenti e saper presentare le qualità e le caratteristiche degli stessi.</p> <p>Saper descrivere la composizione di una ricetta.</p> <p>Saper riconoscere le varie tipologie di piatti composti con gli alimenti di riferimento.</p> <p>Utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi nel contesto di riferimento</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del Patrimonio Culturale e Artistico del paese di cui si studia la lingua</p>

MODULO 2: LA PATISSERIE Fiches:20,21”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<p>L1</p> <p>L2</p> <p>L3</p> <p>L4</p> <p>L5</p>	<p>Petite histoire</p> <p>Petit-déjeuner à la française</p> <p>les viennoiseries</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per presentare le principali caratteristiche culinarie e i prodotti tipici delle regioni francesi. Saper descrivere la composizione di una ricetta tipica/regionale. Saper presentare una “carte” e un “menu” tipico/regionale.</p>

		Saper riconoscere le varie tipologie di piatti contorni, preparazioni regionali/tipici per classificarle idoneamente nel ricettario e/o in un menu
MODULO 3: SAVEURS ET CULTURES. France”		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
L1 L2 L3 L4 L5	A la découverte des saveurs : Le Sud-est Le Sud-ouest Paris, ile de France Champagne-Ardenne	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per presentare le principali caratteristiche culinarie e i prodotti tipici delle regioni francesi. Saper descrivere la composizione di una ricetta tipica/regionale. Saper presentare una “carte” e un “menu” tipico/regionale. Saper riconoscere le varie tipologie di piatti contorni, preparazioni regionali/tipici per classificarle idoneamente nel ricettario e/o in un menu Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di diverse tipologie Utilizzare la L2 per i principali scopi comunicativi Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del Patrimonio Culturale e Artistico del paese di cui si studia la lingua

MODULO 4 : A L’ECOUTE DE LA CLIENTELE, DE L’ENVIRONNEMENT ET DU DEVELOPPEMENT DURABLE		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
L1 L2 L3 L4 L5	Les contraintes religieuses La clientèle végétarienne et végétalienne Le produits bio Allergies et intolérances alimentaires Maladies alimentaires Développement durable HACCP	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per esprimere il proprio punto di vista-dare dei consigli sull'alimentazione - esporre i vantaggi e gli svantaggi dei diversi tipi di alimentazione-saper riconoscere le malattie alimentari

METODOLOGIA
L'attività didattica sarà svolta di regola in lingua straniera e privilegerà attività di tipo comunicativo; infatti, pur nell'ambito del programma specifico dell'indirizzo, è sempre possibile sfruttare contesti situazionali che favoriscano lo sviluppo di abilità comunicative sia sul piano ricettivo che su quello produttivo. A conclusione di ogni porzione significativa di programma, si prevede la possibilità di inserire prove di traduzione, onde verificare l'effettiva acquisizione di lessico e strutture. In tutte le classi ci si avvarrà di tutti i sussidi disponibili in istituto, in particolare: registratore, laboratorio linguistico, aula video. Si prevedono lezioni sia frontali sia interattive con lavori di gruppo, discussioni, problem solving ecc.

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI	VERIFICA E VALUTAZIONE
Libro di testo e fotocopie	Aula didattica	La verifica si avvarrà di procedure sistematiche continue e di prove oggettive e soggettive: interrogazioni, esercizi di varia

		<p>tipologia, compiti scritti ecc. Le verifiche periodiche saranno strettamente legate alle attività svolte e tenderanno ad accertare in quale misura gli allievi hanno raggiunto gli obiettivi minimi. Esse tenderanno a verificare le competenze linguistico-comunicative acquisite :lo studente è in grado di comprende in modo globale testi orali e scritti su argomenti noti inerenti alla sfera personale e sociale. Saranno effettuate almeno quattro verifiche fra orale (2) e scritto (2) nel I trimestre, tre verifiche orali e tre verifiche scritte nel II “pentamestre”, più alcune esercitazioni scritte eseguite a casa e test volti ad accertare l’acquisizione di nozioni specifiche. La valutazione terrà conto del’impegno profuso, dell’applicazione, della partecipazione e soprattutto del miglioramento maturato nell’arco dell’anno scolastico rispetto al livello di partenza e con riferimento alla tabella di valutazione adottata nel collegio de docenti e, comunque, presente nel POF.</p>
--	--	---

TEDESCO

DOCENTE: prof.ssa **CORNACCHIA MONICA**

TESTO: PAPRIKA NEU Deutschkurs fuer Gastronomie-Service- und Barpersonal

RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Il gruppo classe 5BC impegnato nello studio della lingua tedesca si compone di 12 alunni (3 ragazze e 9 ragazzi) che nel corso delle ore curriculari di lingua tedesca si uniscono in classe articolata con 3 ragazze della classe 5BP. La classe si è mostrata interessata nel dialogo nel recupero di elementi basilari per l'apprendimento della lingua tedesca presentando tuttavia un andamento alquanto incostante della partecipazione, dovuto anche ai diversi impegni legati alle attività di indirizzo ma soprattutto ad un quadro di lacune degli argomenti degli scorsi anni piuttosto grave. L'anno scolastico in termine è stato tuttavia caratterizzato dalla presenza di una ragazza madrelingua impegnata in un anno di attività come assistente linguistica nella nostra scuola. I ragazzi, coinvolti da tale presenza non hanno mai mancato di sostenere un dialogo vivace, partecipativo e motivato, arricchendo le lezioni con il sostegno della curiosità e della voglia di conoscere gli argomenti affrontati. Per alcuni di loro la partecipazione dialettica al dialogo didattico e l'impegno costante hanno consentito l'acquisizione di un metodo di lavoro che ha permesso la riutilizzazione autonoma e corretta delle funzioni, delle strutture e del lessico appresi riuscendo a conseguire un grado di preparazione soddisfacente, mentre gli altri hanno conseguito una preparazione mediamente sufficiente anche se non completamente autonoma nella rielaborazione dei contenuti. Il grado di preparazione raggiunto dalla classe si presenta, dunque, non uniforme, poichè solo alcuni hanno raggiunto un grado di preparazione nel complesso più che discreto, quasi buono, avendo acquisito capacità ricettive e produttive necessarie all'utilizzo della lingua straniera; per il resto tali capacità si presentano appena sviluppate. Per quanto riguarda i **contenuti** e le **attività** si è proceduto solo marginalmente secondo quanto programmato all'inizio dell'anno, proprio a causa, come già precedentemente evidenziato, delle numerose attività che hanno coinvolto la classe e, soprattutto, per via di gravi lacune pregresse che impedivano il normale svolgimento del programma. Tuttavia sono state apprese e sviluppate le funzioni comunicative, le nozioni grammaticali ed il lessico attraverso strategie spesso individuali, moduli comprensivi di letture, esercizi e materiali autentici inerenti argomenti di ristorazione eviti comuni e spesso con approfondimenti del settore dell'arte culinaria (penalizzato dall'associazione al gruppo di indirizzo pasticceria). Sono state revisionate e approfondite, supportandole con un lungo lavoro di recupero in itinere, le principali funzioni linguistiche e comunicative e le strutture grammaticali svolte negli anni scolastici precedenti. La lingua è stata presentata nei suoi aspetti più generali, si è cercato di far acquisire una competenza comunicativa in situazione professionale in modo da favorire la possibilità di sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto comunicativo.

MAPPA DELLE COMPETENZE
L1. Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo
L2. Saper comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.
L3. Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni.
L4. Saper interagire in maniera adeguata sia agli interlocutori, sia al contesto.
L5. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.
L6. Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali e scritti attinenti anche ad aree estranee al settore specifico.

ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità		
MODULO N. 1: "Grammatik des Alltagslebens"		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
L1. L3. L6.	Modulo 1: "Grammatik" 1. Personal Pronomen: Nominativ, Akkusativ, Dativ 2. Vergangene Zeiten: Perfekt, Praeteritum 3. komparativ ind Superlativ der Adjektiven 4. Die Ordnungszahlen, Daten 5. Die Sprache des Alltagsleben 6. Imperativ 7. Relativ Pronomen	-Utilizzare le funzioni linguistico-comunicativo riferite al livello A2 del quadro Comune Europeo delle lingue straniere. -Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia.
L1. L2. L3. L6.	MODULO 2: "ALKOHOLISCHE GETRAENKE" 1. Bier, Bierarten, Bier und Speisen 2. Wein, Weine und Speisen 3. Tipps und Trends: Neue Weintrends: Klassiker und Newcomer-	-Comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.delle lingue straniere. -Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia.
L1. L2. L3. L6.	MODULO 3: "MENUEKUNDE" 1. Menuereihenfolge 2. Allgemeine Festmenues, einige Beispiele 3. Speisekarte 4. Tipps und trends: Die Speisekarte als Marketinginstrument	-Produrre una non troppo varia tipologia di testi scritti e orali. -Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia.
L1. L3. L6.	Modulo 4: Die Bedienung 1. Das Benehmen bei Tisch 2. Servieren in einem Restaurant	-Comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.delle lingue straniere. -Utilizzare le funzioni linguistico-comunicativo riferite al livello A2 del quadro Comune Europeo
L1. L2. L3.	Modul 5: die Karriere Das Personal Das Kuechenpersonal Die Stellensuche:die Bewerbungen Tipps und Trends: Informationen ueber Praktika im Hotel	-Utilizzare le funzioni linguistico-comunicativo riferite al livello A2 del quadro Comune Europeo -Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia.
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ

L6.	Modul 6: Landeskunde und Kultur Weihnachten : die Traditionen der deutschsprachigen Laender Lebensmittel und Aktionen Die Schokolade: Geschichte, Ursprung, aktuelle Produkte Ein typisch oesterreichischeres Rezept: Rehruicken	-Comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.delle lingue straniere. -Produrre una non troppo varia tipologia di testi scritti e orali.
L1.		
L3.		
L5.		
L6.		

METODOLOGIA

Il lavoro è stato ispirato al metodo audio-orale e all'approccio comunicativo, agevolato notevolmente dalla presenza della assistente di madrelingua tedesca. Le quattro abilità linguistiche sono state potenziate e sviluppate con attività che hanno coinvolto attivamente gli alunni. La competenza comunicativa è stata sviluppata guidando ulteriormente gli alunni a servirsi di quanto appreso correttamente in situazioni concrete usando registri linguistici informali e/o formali per il raggiungimento di determinati obiettivi.

Le tematiche sono state affrontate con lezioni frontali, metodo induttivo-deduttivo, discussioni guidate, visione di film in lingua

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, fotocopie, pubblicazioni di settore, visione di video inerenti all'argomento trattato, film.

SPAZI

Aula didattica, laboratori linguistici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Controllo di tutte le attività svolte, per prendere atto dei ritmi di apprendimento di ciascuno e ad individuare eventuali difficoltà sulle quali ci si è soffermati con ulteriori spiegazioni ed esercizi integrativi. Le verifiche scritte e orali hanno mirato a valutare la correttezza morfo-sintattica, lessicale, ortografica, di pronuncia, l'aderenza alla traccia e il grado di autonomia operativa raggiunto dai singoli alunni, la capacità di sintesi, correttezza e conoscenza.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto del livello di partenza dell'alunno, delle sue capacità, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno, dell'interesse e del comportamento.

Nessuna attività di recupero extra scolastica ha avuto luogo, sopperita da un continuo lavoro di ripetizione e recupero rallentando e bloccando lo svolgimento del programma.

INDICE

ALLEGATO A: SIMULAZIONI PROVE D'ESAME.....	2
PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA	2
SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA	9
SIMULAZIONE SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	16
ALLEGATO B: PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO.....	17
ALLEGATO C: RELAZIONI FINALI E PROGRAMMI.....	22
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....	22
STORIA	24
MATEMATICA	27
INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA.....	29
SCIENZE MOTORIE.....	31
INGLESE.....	33
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	35
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	40
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	42
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA.....	44
FRANCESE.....	50
TEDESCO	53