




Distr.scol.n. 41

 **ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
“ PELLEGRINO ARTUSI ”**



Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia  
Tel: 054671113 Fax: 054671859 Web: - [www.alberghieroriolo.gov.it](http://www.alberghieroriolo.gov.it)  
(cod.RARH020004)  
E-mail: [segreteria@alberghieroriolo.gov.it](mailto:segreteria@alberghieroriolo.gov.it)

Cod.Fisc. 90003100394

E-mail: [rarh020004@istruzione.it](mailto:rarh020004@istruzione.it) PEC: [rarh020004@pec.istruzione.it](mailto:rarh020004@pec.istruzione.it)

---

## SCHEDA INFORMATIVA GENERALE

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

CLASSE V B

Diplomato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera

Articolazione Enogastronomia

## INDICE

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1	Profilo professionale del diplomato di istruzione professionale in “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera – art. Servizi di Sala e Vendita”	p.	3
1.2	Articolazione quadro orario secondo biennio e quinto anno	p.	4
1.3	Elenco dei candidati	p.	5
1.4	Presentazione della classe	p.	5
1.5	Docenti componenti il Consiglio di Classe	p.	8
1.6	Articolazione dell’Esame di Stato e commissari interni	p.	8

### 2. ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

2.1	Obiettivi generali e trasversali definiti dal C.d.C.	p.	9
2.2	Obiettivi raggiunti	p.	11
2.3	Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero	p.	11
2.4	Attività di alternanza scuola-lavoro	p.	12
2.5	Verifiche, valutazioni e criteri docimologici	p.	17
2.6	Criteri per l’attribuzione del credito scolastico e del credito formativo	p.	18
2.7	Attività integrative ed extracurricolari	p.	18
2.8	Attività relative alle competenze di Cittadinanza e Costituzione	p.	19
2.9	Simulazione dell’Esame di Stato	p.	19
2.10	Griglie di valutazione utilizzate per le prove scritte e il colloquio orale	p.	20

### 3. ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEI SINGOLI DOCENTI

3.1	Scheda informativa del 5° anno di Italiano	p.	28
3.2	Scheda informativa del 5° anno di Storia	p.	34
3.3	Scheda informativa del 5° anno di Matematica	p.	36
3.4	Scheda informativa del 5° anno di Inglese	p.	40
3.5	Scheda informativa del 5° anno di Scienze motorie e sportive	p.	47
3.6	Scheda informativa del 5° anno di Religione cattolica	p.	52
3.7	Scheda informativa del 5° anno di Francese	p.	56
3.8	Scheda informativa del 5° anno di Diritto e tecniche amministrative	p.	59
3.9	Scheda informativa del 5° anno di Scienze e cultura dell’alimentazione	p.	65
3.10	Scheda informativa del 5° anno di Lab. servizi enogastr. - settore Cucina	p.	67
3.11	Scheda informativa del 5° anno di Lab. servizi enogastr. - settore Sala e vendita	p.	72

**Allegato A** – Valutazione dell’alternanza scuola-lavoro (allegato al verbale del Consiglio di classe)

**Allegato B** – Documentazione crediti formativi (allegato al verbale del Consiglio di classe)

**Allegato C** – Documenti riservati depositati in segreteria (schede di presentazione dei candidati, materiale legge 170/2010 )

**Allegato D**- Documenti riservati depositati in segreteria (schede dei candidati legge 104/1992)

# 1. Informazioni generali

## 1.1 PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO IN SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA- art.

### Enogastronomia

Il Diplomato in “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiero” nella sua articolazione “Enogastronomia” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare il diplomato è in grado di operare nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; ha altresì specifiche competenze che gli consentono di agire nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione,
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione per i prodotti enogastronomici.
- 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.
- comunicare, soprattutto in ambito professionale, nelle due lingue straniere oggetto di studio

## 1.2 Articolazione quadro orario secondo bienni e quinto anno – classe VB

### AREA COMUNE

DISCIPLINE SETTIMANALI	Ore anno III	ore anno IV	ore anno V
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Lingua Inglese	3	3	3
Lingua Francese	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione	1	1	1

### AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE SETTIMANALI	ore anno III	ore anno IV	ore anno V
Scienze e cultura dell'alimentazione*	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	5	5
Laboratorio cucina	7+1*	4+1*	4
Laboratorio sala e vendita		2	2

\* Nel 3° e 4° anno è prevista 1 ora di compresenza settimanale con l'insegnante tecnico pratico

N.B. In ognuno dei tre anni, gli studenti hanno svolto 160 ore di alternanza scuola-lavoro, per un totale di 480 ore. Totale ore medie settimanali 32

### **1.3 Elenco candidati V B – Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera, articolazione “Enogastronomia”**

1. Albertazzi Valentina
2. Alpi Manuel
3. Angelotti Nicolò
4. Avella Valentina
5. Baldassarri Emanuele
6. Chiari Mattia
7. Costantino Michele-Angelo
8. Di Gennaro Fabio
9. Ferrini Nicolò
10. Gentilini Elisa
11. Houanti Khalil
12. Leonardi Nico
13. Messaoudi Fourat
14. Patuelli Asia
15. Pomponi Irene
16. Sabri Narjis
17. Taouil Nadia
18. Vannini Simone
19. Verlicchi Giulia
20. Zanotti Alice

### **1.4 Presentazione della classe**

La classe VB risulta composta da 20 alunni, di cui 9 femmine e 11 maschi; è presente uno studente con disabilità che segue una programmazione per obiettivi non riconducibili ai programmi ministeriali, per il quale si rimanda al quadro normativo della legge 104/1992 e all’ “Allegato D” depositato nel materiale riservato della segreteria. Sono inoltre presenti due studenti per i quali sono stati attivati percorsi per alunni con BES, per cui si rimanda al quadro normativo dettato dalla direttiva ministeriale 27/12/2012 e ai documenti riservati depositati in segreteria (Allegato C).

**Al termine della classe quarta sono risultati promossi per proprio merito:**

1. Alpi Manuel
2. Angelotti Nicolò

3. Chiari Mattia
4. Costantino Michele-Angelo
5. Di Gennaro Fabio
6. Ferrini Nicolò
7. Gentilini Elisa
8. Houanti Khalil
9. Leonardi Nico
10. Messaoudi Fourat
11. Patuelli Asia
12. Pomponi Irene
13. Sabri Narjis
14. Taouil Nadia
15. Verlicchi Giulia
16. Zanotti Alice

**Si segnala che nel passaggio dalla classe IV ^ alla classe V ^ si è decretata la sospensione di giudizio per i seguenti alunni:**

1. Baldassarri Emanuele
2. Vannini Simone

**Si segnala inoltre che sono stati inseriti nel gruppo classe, in quanto provenienti dalla classe VA dello scorso anno scolastico, i seguenti alunni:**

1. Albertazzi Valentina
2. Avella Valentina

I luoghi di provenienza degli alunni sono:

Faenza:	9
Imola:	5
Lugo:	2
Borgo Tossignano:	1
Fusignano:	1
Mordano:	1
Cotignola:	1

La classe ha iniziato le lezioni il giorno 8 ottobre, in quanto impegnata, fino a tale data, nel previsto stage di alternanza scuola-lavoro di inizio anno.

Nel passaggio dalla classe IV alla V, la continuità didattica è stata assicurata per le materie di Matematica, Inglese, Francese, Scienze dell'Alimentazione, Religione e Scienze Motorie, mentre è stata interrotta per l'arrivo dei nuovi docenti di Diritto e Tecniche Amministrative, Italiano e Storia, Laboratorio di Sala e Vendita, Laboratorio di Cucina e Sostegno.

Da un punto di vista disciplinare il gruppo classe è apparso generalmente rispettoso nei confronti dei docenti e degli ambienti scolastici e si sottolinea un comportamento estremamente inclusivo nei confronti dell'alunno con disabilità da parte di tutti gli studenti. La frequenza della maggior parte degli allievi è stata regolare, mentre si rileva un numero elevato di assenze per un ristretto gruppo di studenti, dovuto a problemi di carattere personale o, in alcuni casi, effettuate in vista di verifiche o interrogazioni. La partecipazione al dialogo educativo è stata adeguata, anche se è apparsa diversificata a seconda delle ore della giornata e della materia coinvolta. L'interesse nei confronti delle lezioni e delle attività didattiche proposte è risultato, per la maggioranza della classe, appropriato. Per quanto concerne il lavoro domestico, l'impegno è stato generalmente buono, in particolare continuo e proficuo per alcuni studenti, mentre per un piccolo gruppo si è dimostrato più discontinuo. Per quanto riguarda il profitto, la maggioranza dei discenti raggiunge conoscenze e competenze più che sufficienti; alcuni studenti invece si distinguono per i buoni risultati ottenuti. Si segnala infine un esiguo gruppo di alunni che, a causa di un metodo di lavoro solo parzialmente consolidato, evidenzia lacune nelle conoscenze e nelle competenze di alcune materie e quindi non raggiunge pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni delle diverse discipline.

Durante l'intero anno scolastico, tutti i docenti hanno offerto agli allievi possibilità di recupero tramite costanti e mirati interventi in orario curricolare, lezioni di consolidamento e potenziamento, somministrazione di verifiche per il recupero delle insufficienze riportate nei diversi moduli.

Per quanto concerne il percorso di Cittadinanza e Costituzione, si faccia riferimento al programma specifico delle singole materie.

Si segnala che alcuni alunni svolgono regolare attività professionale.

## 1.5 Docenti componenti il Consiglio di Classe VB

Italiano e Storia:	Francesco Chiari
Lingua Inglese:	Elena Assirelli
Lingua Francese:	Annalisa Poli
Scienza e cultura dell'alimentazione:	Luca La Fauci
Laboratorio di Cucina:	Andrea Fazio
Laboratorio di Sala:	Claudio Pugliese
Diritto e tecniche amministrative:	Michelangelo Esposito
Matematica:	Debora Demo
Religione:	Barbara Bonfiglioli
Scienze motorie :	Domenico Tassinari
Sostegno alla classe:	Mario La Piano
Sostegno alla classe:	Ivana Rossi

## 1.6 Articolazione dell'Esame di Stato

PRIMA PROVA SCRITTA	Italiano
SECONDA PROVA SCRITTA	Scienze e cultura dell'alimentazione Laboratorio e servizi enogastronomici

### **COMMISSARI ESTERNI:**

Italiano e Storia  
Lingua Inglese  
Diritto e tecniche amministrative

### **COMMISSARI INTERNI:**

Scienze dell'Alimentazione	Prof. Luca La Fauci
Laboratorio di Cucina	Prof. Andrea Fazio
Lingua francese	Prof.ssa Annalisa Poli



## 2. Attività di competenza del Consiglio di Classe

### 2.1 Obiettivi generali e trasversali definiti dal Consiglio di Classe

#### OBIETTIVI GENERALI

- Promuovere nell'allievo la conoscenza di sé e la comprensione della società contemporanea.
- Promuovere il raggiungimento di una valutazione critica della realtà e dei rapporti fra sé e gli altri.
- Stimolare il processo formativo di personalità coerenti ed equilibrate, ma anche dinamiche e aperte a nuove esperienze, libere nel giudizio, capaci di collaborare con gli altri e consapevoli della loro funzione sociale.

#### OBIETTIVI TRASVERSALI COMPORTAMENTALI

- Contribuire a sollecitare e orientare il pieno sviluppo della personalità dello studente.
- Sviluppare negli alunni motivazione allo studio caratterizzata da pluralità di interessi, impegno, partecipazione attiva.
- Promuovere abilità di collaborazione con i coetanei e con gli adulti nelle diverse attività di classe e di gruppo.
- Favorire nell'alunno la consapevolezza dei progressi compiuti e delle difficoltà incontrate nel lavoro scolastico.
- Educare al rispetto delle regole per quanto riguarda:
  - comportamento (rispetto dei compagni, del personale della scuola, delle strutture),
  - puntualità (rispetto delle scadenze per la presentazione degli elaborati, dell'orario...),
  - ordine e cura del materiale scolastico (personale e comune).

## OBIETTIVI TRASVERSALI COGNITIVI

### CONOSCENZE

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere la terminologia dei settori culturali specifici.</li><li>- Acquisire specifiche conoscenze disciplinari.</li><li>- Conoscere teorie, leggi, principi, concetti.</li></ul>
-----------	---

### COMPETENZE

Comprensione	<ul style="list-style-type: none"><li>- Saper trasporre in forma verbale relazioni espresse in forma simbolica e viceversa.</li><li>- Comprendere i testi in lingua italiana e in lingua straniera.</li><li>- Saper leggere e interpretare il testo di un problema dell'area tecnico-scientifica.</li></ul>
Esposizione	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare i linguaggi specifici.</li><li>- Esporre in maniera chiara e concettualmente precisa.</li></ul>
Argomentazione	<ul style="list-style-type: none"><li>- Presentare gli argomenti con linearità, operando gli opportuni collegamenti e motivando le scelte espositive</li></ul>
Analisi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Individuare i dati significativi e ricavare eventualmente le conseguenze insite nelle premesse.</li><li>- Riconoscere e distinguere in un testo le informazioni dalle valutazioni.</li><li>- Distinguere la pertinenza o la non pertinenza rispetto all'argomento.</li></ul>
Sintesi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Saper produrre un messaggio organizzando contenuti e adeguando l'esposizione alla situazione comunicativa.</li><li>- Rappresentare con schemi riassuntivi efficaci concetti, procedimenti, leggi, cogliendo le relazioni utili a spiegare eventi, fatti, fenomeni.</li></ul>
Rielaborazione	<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare le regole in modo consapevole e sistemare ordinatamente le conoscenze acquisite.</li></ul>

## ABILITA'

Valutazione	<ul style="list-style-type: none"><li>- Saper organizzare il proprio lavoro programmando tempi e modi per uno studio produttivo e ordinato.</li><li>- Saper usare i manuali.</li><li>- Saper prendere appunti.</li><li>- Saper schematizzare e saper predisporre una scaletta per l'esposizione orale e scritta.</li><li>- Sapere, eventualmente, dare giudizi personali motivati.</li></ul>
-------------	--

### 2.2 Obiettivi raggiunti

I programmi preventivati all'inizio dell'anno scolastico sono stati complessivamente svolti. Per quanto riguarda le conoscenze, le competenze e le abilità, la classe, al termine del suo percorso formativo, è così strutturata:

- Alcuni studenti se guidati opportunamente, effettuano analisi e sintesi sostanzialmente complete, si esprimono in modo corretto utilizzando il lessico specifico
- La maggioranza della classe conosce in maniera sufficientemente approfondita gli argomenti proposti, se opportunamente guidata, esegue senza errori i compiti assegnati, espone con sufficiente chiarezza i contenuti delle discipline
- Un piccolo gruppo di allievi, relativamente a certe discipline, conosce gli argomenti proposti in modo mnemonico, superficiale o incompleto; dimostra, nell'esecuzione di compiti semplici, di possedere alcune abilità, che tuttavia utilizza con incertezza; si esprime talvolta in modo non sempre corretto ed appropriato.

### 2.3 Metodi e strumenti

#### ***Metodi generali di insegnamento del Consiglio di Classe:***

- lezioni frontali e dialogate
- lavori individuali e di gruppo guidati dall'insegnante
- esercitazioni individuali e collettive
- letture guidate
- discussioni in classe
- schemi riassuntivi
- mappe concettuali

- conferenze di esperti
- flipped classroom
- simulazioni e role-playing

### ***Strumenti utilizzati:***

- libro di testo, quaderno di lavoro
- dispense fornite dal docente
- fotocopie
- opere integrali di narrativa
- documenti storici
- carte tematiche, grafici e mappe concettuali
- quotidiani e riviste
- vocabolari
- codice civile e Costituzione
- audiovisivi
- proiezioni PPT
- computer
- internet
- programmi specifici per la didattica (Kahoot)
- piattaforma Edmodo

## **2.4 Attività di alternanza scuola-lavoro**

La legge n. 107 del 2015 ha reso l'alternanza scuola-lavoro parte integrante e obbligatoria del curriculum scolastico. Il percorso, condiviso nella sua struttura dal Collegio dei Docenti, è stato progettato dal Consiglio di classe e seguito, nella parte operativa, dal docente di laboratorio di cucina.

Per quanto è stato possibile, il Consiglio di classe ha cercato di integrare le attività d'aula con il percorso in azienda. L'inserimento degli studenti nelle attività di lavoro di un reparto produttivo con affiancamento di un lavoratore esperto (tutor aziendale) ha permesso un contatto più diretto e approfondito con l'organizzazione, la cultura, i valori del lavoro, rendendo perciò più tangibile quanto studiato in aula. L'esperienza prolungata nel mondo del lavoro ha risposto anche alle esigenze di una più completa professionalizzazione degli studenti, sia in termini di competenze specifiche, sia di valori e comportamenti.

**Angelotti Nicolò e Costantino Michele-Angelo** hanno svolto l'alternanza scuola-lavoro in **Francia**; **Giulia Verlicchi e Alice Zanotti** hanno svolto l'alternanza scuola-lavoro in **Irlanda**.

## Articolazione del progetto

Il percorso di alternanza scuola-lavoro nel triennio è stato di 480 ore, così suddivise:

Classe	Lezioni d'aula inerenti l'ASL	Alternanza in azienda
3°	8 ore: - 4 ore preparazione - 4 ore di feed-back	160 ore
4°	26 ore: - 6 ore corso idoneità sanitaria - 12 ore corso sulla sicurezza sul lavoro - 4 ore di preparazione - 4 ore di feed-back	160 ore
5°	6 ore di feed-back	120 ore
<b>Totale</b>	40 ore	440 ore

### Lezioni d'aula

Oltre ai corsi sulla sicurezza e sull'idoneità sanitaria (entrambi conclusi con una verifica che è stata valutata insieme all'esperienza di alternanza), le lezioni d'aula sono state così articolate:

- preparazione all'inserimento in azienda, con brevi incontri con gli alunni al fine di fornire informazioni sulle modalità operative in azienda, sul progetto individuale, sulle mansioni, i compiti e i ruoli da ricoprire, sui referenti a cui rivolgersi, sulle modalità di relazione con i nuovi colleghi, sulla sicurezza sul lavoro e i principi di igiene da rispettare, sul rispetto della privacy e delle regole aziendali (regolamenti interni, orari);
- breve feed-back e verifica dell'esperienza effettuata in termini di utilità, relazioni instaurate, competenze raggiunte, eventuali gap rispetto alle aspettative iniziali. Il confronto con i compagni è stato essenziale per valutare differenti metodi organizzativi e di lavoro.

### Alternanza in azienda

Nella progettazione dell'alternanza scuola-lavoro in azienda, l'Istituto si è posto obiettivi diversi a seconda dell'anno di corso:

- nella classe terza, il titolo del progetto è stato: "Benvenuti in azienda", in quanto per la maggior parte degli alunni si è trattato della prima esperienza. Scopo prioritario, dunque, è stato quello di confrontare le aspettative-attese-percezioni dello studente con un contesto lavorativo reale e con le relative problematiche ad esso legate.
- nelle classi quarta e quinta, il titolo del progetto è stato: "Professionalità in azienda". Gli obiettivi del progetto erano quelli di facilitare un contatto più approfondito con il contesto lavorativo (al fine di tradurre in termini operativi le conoscenze apprese, cogliere la cultura e i valori del lavoro) e – nel quinto anno – di individuare i punti di forza e di debolezza dei contesti operativi, comparando diversi approcci organizzativi per cogliere le differenze tra le diverse esperienze di scuola-lavoro.

Tutoraggio e visite: durante l'attività in azienda i tutors scolastici hanno effettuato un costante e attento monitoraggio dell'esperienza in azienda, con telefonate e una o due visite in azienda per periodo, al fine di verificare l'andamento dell'esperienza e rilevare eventuali problematiche.

### Valutazione dell'alternanza scuola-lavoro

L'alternanza scuola-lavoro è stata valutata dal Consiglio di classe nel secondo quadrimestre di ognuno dei tre anni, tenendo in considerazione in particolare la valutazione del tutor aziendale, ma anche i diari di bordo compilati dagli studenti (italiano), il feed-back (Laboratorio di cucina), le valutazioni delle certificazioni di idoneità sanitaria (Scienza e cultura dell'alimentazione) e sulla sicurezza (Diritto e tecniche amministrative). Le valutazioni dei singoli alunni sono riportate nell'allegato A, depositato in segreteria.

Il Collegio dei Docenti ha stabilito che l'alternanza scuola-lavoro incide nella definizione del voto del II quadrimestre delle seguenti discipline (a fianco la relativa percentuale di peso):

- Italiano o Lingua straniera (se l'alternanza è effettuata all'estero): 15%
- Diritto e tecniche amministrative: 15%
- Scienza e cultura dell'alimentazione: 15%
- Laboratorio di cucina: 30%
- Voto di condotta: 20%

Nella classe 4° e in 5° la valutazione del tutor aziendale ha considerato i seguenti compiti di realtà (che afferiscono alle discipline o alla condotta come segnalato di seguito, insieme alle principali competenze correlate), valutandoli mediante indicatori di livello (da 1 a 4): la "traduzione" in voto dei livelli (qui sotto riportata) è stata fatta dal Consiglio di classe.

### Condotta

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Consapevolezza riflessiva e critica</b>	10	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo molto critico	Imparare a imparare (CC-EU)
	8-9	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
	6-7	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
	4-5	Presenta un atteggiamento esecutivo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
<b>Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine</b>	10	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	Spirito di iniziativa e imprenditorialità (CC-EU)
	8-9	Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con responsabilità	
	6-7	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando	

		a termine gli incarichi avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	
	4-5	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
<b>Comportamento organizzativo</b>		v. Diritto e Tecniche Amministrative	Competenze sociali e civiche (CC-EU)

### Italiano o lingua straniera

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Utilizzo del linguaggio verbale e scritto, compresa la microlingua di settore</b>	10	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo a contesto, scopo e destinatari	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (ITA-L.STR) 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 (PRO-PRO)
	8-9	La padronanza del linguaggio, compresi i termini specifici e tecnici da parte dell'allievo è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	
	6-7	Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è quindi sempre pertinente	
	4-5	Utilizza un linguaggio essenziale o lacunoso, senza apporti di tipo specifico e tecnico con errori e improprietà	
<b>Autovalutazione dello studente</b>	(nelle modalità stabilite dal dipartimento)		Consapevolezza ed espressione culturale (CC-EU)

### Area professionale di laboratorio

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti</b>	10	È pronto nel compiere e tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti, vede i problemi ed interviene in una logica preventiva	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)
	8-9	Compie su propria iniziativa tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	6-7	Compie su propria iniziativa semplici operazioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	4-5	Solo se sollecitato, svolge mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
<b>Tecniche, preparazioni e servizio dei prodotti</b>	10	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

<b>enogastronomici</b>	8-9	Organizza il lavoro in modo abbastanza sicuro e puntuale, esegue le tecniche correttamente, realizza il prodotto/servizio con buona precisione un adeguato senso di responsabilità	enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)
	6-7	Organizza il lavoro in modo non sempre sicuro e puntuale, esegue le tecniche con sufficiente puntualità, realizza il prodotto/servizio in modo accettabile.	
	4-5	Organizza il lavoro solamente se guidato, esegue le tecniche in modo approssimativo, realizza il prodotto/servizio non sempre adeguato alla richiesta.	

### Scienza e cultura dell'alimentazione

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Controllo e utilizzo degli alimenti e/o bevande</b>	10	Conserva in modo appropriato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in funzione delle preparazioni da eseguire, li lavora nel rispetto delle norme, al fine di valorizzare i prodotti	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (SCA)
	8-9	Conserva in modo adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in modo corretto, li lavora nel rispetto delle norme	
	6-7	Conserva in modo abbastanza adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza con in modo idoneo, generalmente li lavora nel rispetto delle norme	
	4-5	Non sempre conserva in modo adeguato gli alimenti, se guidato li sceglie e li utilizza con in modo corretto, durante la loro lavorazione non sempre è rispettoso delle norme	
<b>Sicurezza sul lavoro</b>		v. Diritto e Tecniche Amministrative	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (SCA)

### Diritto e Tecniche Amministrative

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Comportamento organizzativo</b>	10	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto e uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell'ambiente (AC-SS)
	8-9	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto	
	6-7	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli	
	4-5	In alcuni casi ha uno stile di tipo confidenziale e non sempre è rispettoso dei tempi e delle consegne	
<b>Sicurezza sul lavoro</b>	10	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo approfondito collaborando attivamente per rendere l'ambiente sicuro	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro (DTA) Applicare le normative vigenti,
	8-9	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo più che adeguato	



	6-7	Conosce e rispetta sufficientemente le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica.	nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (DTA)
	4-5	In genere conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica, pur se talvolta omette alcune indicazioni	

<sup>1</sup> **Competenze:** CC-EU = chiave europee; PRO-PRO = profilo professionale; AC-SS = Asse Culturale Storico Sociale  
**Competenze afferenti alle seguenti discipline** (v. schede disciplinari): ITA = Italiano; L.STR = Lingue Straniere;  
 LAB= Discipline di Laboratorio; SCA = Scienza e Cultura dell’Alimentazione; DTA = Diritto e Tecniche Amministrative

## 2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici

Le verifiche, scritte ed orali, sono state sistematiche e sempre programmate con gli alunni, per evitare il sovraccarico degli impegni.

Le prove scritte sono state proposte in forma di questionari, di elaborazioni, di tipologie similari alla prima e seconda prova d’esame.

Le verifiche orali si sono svolte mediante interrogazioni individuali, discussioni, richieste di interventi personali a conclusione delle varie unità didattiche.

La valutazione ha tenuto conto:

- del livello di partenza
- della partecipazione
- dell’interesse
- della frequenza
- delle conoscenze, delle competenze e delle abilità raggiunte.

### Criteri docimologici

2	3	4	5	6/7	7/8	8/9	9/10
Rifiuto della materia	Gravissima insufficienza con lacune pregresse	Gravemente insufficiente	Nettamente insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo

## **2.6 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico e del credito formativo**

Il **credito scolastico** verrà attribuito dal Consiglio di Classe utilizzando l'apposita tabella prevista dalla normativa vigente, tenendo conto del profitto strettamente scolastico.

Per attribuire il punteggio più alto all'interno della banda di oscillazione, come stabilito dal CdD, qualora la media si riferisca al punteggio più basso della banda, si valuteranno le seguenti componenti:

1. partecipazione alle attività complementari e integrative organizzate dalla scuola;
2. esperienze extrascolastiche, debitamente documentate, dalle quali derivino competenze coerenti con il tipo di corso frequentato, in ambiti e settori della società legati alla formazione della persona e alla crescita umana, civile e culturale, ad esempio quelli relativi alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport

## **2.7 Attività integrative ed extracurricolari**

- uscita didattica a Perugia e a San Sisto per visita alla città e alla "Casa del cioccolato"
- uscita didattica al "Vittoriale degli Italiani" a Gardone Riviera e alla Cantina Cà dei Frati a Sirmione
- progetto "Cucina campana" per un totale di 8 ore laboratoriali
- Messaoudi Fourat ha partecipato al progetto "lo pascolo ovunque" ed ai relativi viaggi a Matera e a Sofia-Plovdiv
- alcuni studenti hanno partecipato alle fasi di istituto e provinciali dei Campionati Sportivi Studenteschi, nelle discipline di "corsa campestre" e "fast walking"
- partecipazione ai Giochi Studenteschi interni di "pallavolo"
- Verlicchi Giulia, Alpi Manuel e Di Gennaro Fabio si sono resi disponibili ad effettuare incontri oltre l'orario scolastico per l'orientamento in entrata degli studenti delle scuole secondarie di primo grado, partecipando alla serata dibattito a Faenza ed all'uscita con dimostrazione pratica a Marradi
- Zanotti Alice, Verlicchi Giulia e Patuelli Asia hanno frequentato i corsi di preparazione alla certificazione linguistica di Lingua Inglese
- Patuelli Asia e Chiari Mattia hanno partecipato al viaggio studio a Dublino della durata di 8 giorni
- partecipazione alle presentazioni dei progetti di orientamento in uscita Erasmus + "Taster" e "Made in Europe" dell'Ass. Kara Bobowski, per il quale si sono poi candidati Chiari Mattia, Patuelli Asia e Taouil Nadia
- incontro con i volontari dell'Avis
- visione del film sulla I Guerra Mondiale "Joyeux Noël", nell'ambito del progetto Cinema a Natale

- incontro con gli esperti della “Chef Academy” sulle possibilità di orientamento post-diploma
- Messaoudi Fourat ha partecipato al progetto “Caffè special”
- incontro formativo in preparazione all’Esame di Stato con il giornalista Carlo Raggi
- numerosi studenti hanno partecipato alle due giornate di Almaorienta organizzate dall’Università degli Studi di Bologna
- Taouil Nadia ha partecipato alla realizzazione della cerimonia di apertura e chiusura del Civic Hack

## **2.8 Attività relative alle competenze di Cittadinanza e Costituzione**

Nel corso dell’anno scolastico, la classe ha seguito le seguenti lezioni / incontri / eventi, organizzati nell’ambito del percorso di Cittadinanza e Costituzione:

- spettacolo teatrale “Biciclette partigiane”
- lezione sulla Costituzione Italiana a cura del prof. Alessandro Messina
- lezione “Cultura della legalità e della fiscalità” tenuta dal dott. Santoro e dalla dott.ssa Di Carlo dell’Agenzia delle Entrate di Faenza
- conferenza/dibattito tenuta dal Presidente dell’Associazione Reduci della Brigata Friuli, prof. Romano Rossi
- conferenza/ dibattito in occasione della Giornata del Ricordo, tenuta dal prof. Giuseppe Masetti, Direttore dell’Istituto Storico di Ravenna
- V edizione del concorso “I laboratori a tavola”, tema “il buono che avanza”, sulla lotta agli sprechi alimentari, vincendo il premio speciale della giuria
- modulo di lingua francese “Des idées des Lumières à la Déclaration des droits de l’homme et du citoyen”; “La rafle du Vélodrome d’hiver”
- modulo di lingua inglese “Think globally, eat locally” sulla dieta sostenibile e la riduzione dello spreco alimentare.

## **2.9 Simulazione dell’Esame di Stato- prove svolte**

Gli insegnanti coinvolti nella PRIMA e nella SECONDA PROVA<sup>1</sup> hanno svolto, durante l’anno scolastico, verifiche simili alle tipologie del Nuovo Esame di Stato. Inoltre gli studenti si sono cimentati nelle simulazioni proposte dal Miur nelle seguenti date:

Prima Prova: 26 Marzo

Seconda Prova: 28 febbraio e 2 Aprile

<sup>1</sup>Materiali consentiti durante la seconda prova di Scienza e Cultura dell’alimentazione sono manuali tecnici e di calcolatrici non programmabili. Tale indicazione suggerisce l’opportunità di consentire agli studenti l’utilizzo delle tabelle INRAN di composizione chimica degli alimenti nel caso in cui l’esame di seconda prova dovesse prevedere il calcolo calorico e/o la valutazione dell’apporto nutrizionale di un piatto.

## 2.10 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE SCRITTE ED IL COLLOQUIO ORALE

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
"Pellegrino Artusi" - Riolo Terme  
Anno Scolastico 2018/2019

**GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A**

Candidato \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura)	<i>Eccellente</i>	20		
	<i>Adeguata</i>	16		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	12		
	<i>Numerosi errori</i>	8		
	<i>Gravi errori</i>	4		
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<i>Registro alto</i>	20		
	<i>Registro medio</i>	16		
	<i>Registro colloquiale</i>	12		
	<i>Improprietà lessicali</i>	8		
	<i>Evidente povertà lessicale</i>	4		
<b>Contenuti (qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali)</b>	<i>Ampi e approfonditi</i>	20		
	<i>Adeguati e precisi</i>	16		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	12		
	<i>Incompleti e non sempre pertinenti</i>	8		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	4		
<b>IND. SPECIFICI TIP. A</b>				
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es. lunghezza del testo, ove presente, o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>	<i>Pienamente rispondente alla consegna</i>	10		
	<i>Rispondente alla consegna</i>	8		
	<i>Parzialmente rispondente</i>	6		
	<i>Incompleto</i>	4		
	<i>Non rispondente</i>	2		
<b>Comprensione del testo (nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.)</b>	<i>Corretta e approfondita</i>	10		
	<i>Corretta</i>	8		
	<i>Sommatoria ma corretta</i>	6		
	<i>Approssimativa</i>	4		
	<i>Errata</i>	2		
<b>Analisi formale del testo (lessicale, sintattica, stilistica, retorica)</b>	<i>Completa e approfondita</i>	10		
	<i>Corretta e puntuale</i>	8		
	<i>Sommatoria ma corretta</i>	6		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	4		
	<i>Inadeguata</i>	2		
<b>Interpretazione del testo</b>	<i>Originale e adeguatamente argomentata</i>	10		
	<i>Corretta e argomentata</i>	8		
	<i>Generica ma corretta</i>	6		
	<i>Incompleta e non argomentata</i>	4		
	<i>Inadeguata</i>	2		
<b>PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
"Pellegrino Artusi" - Riolo Terme  
Anno Scolastico 2018/2019

**GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - TIPOLOGIA B**

Candidato \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura)	<i>Eccellente</i>	20		
	<i>Adeguata</i>	16		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	12		
	<i>Numerosi errori</i>	8		
	<i>Gravi errori formali</i>	4		
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<i>Registro alto</i>	20		
	<i>Registro medio</i>	16		
	<i>Registro colloquiale</i>	12		
	<i>Improprietà lessicali</i>	8		
	<i>Evidente povertà lessicale</i>	4		
<b>Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali</b>	<i>Argomentati e originali</i>	20		
	<i>Argomentati</i>	16		
	<i>Generici ma corretti</i>	12		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	8		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	4		
<b>IND. SPECIFICI TIP.B</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>		
<b>Analisi del testo argomentativo</b> (individuazione <u>Tesi e argomenti</u> a sostegno)	<i>Corretta e articolata</i>	20		
	<i>Corretta</i>	16		
	<i>Sommatoria ma corretta</i>	12		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	8		
	<i>Inadeguata</i>	4		
<b>Stesura e organizzazione del testo argomentativo</b> (abilità di sostenere un percorso argomentativo coerente e coeso adoperando connettivi pertinenti)	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	10		
	<i>Logicamente coeso</i>	8		
	<i>Sufficientemente organico</i>	6		
	<i>A tratti disorganico</i>	4		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	2		
<b>Qualità dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	<i>Corretti, congruenti e approfonditi</i>	10		
	<i>Adeguati e precisi</i>	8		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	6		
	<i>Accennati e non sempre corretti e pertinenti</i>	4		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	2		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
"Pellegrino Artusi" - Riolo Terme  
Anno Scolastico 2018/2019

**GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - TIPOLOGIA C**

Candidato \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura)	<i>Eccellente</i>	20		
	<i>Adeguata</i>	16		
	<i>Presenti imprecisioni formali</i>	12		
	<i>Numerosi errori formali</i>	8		
	<i>Gravi errori formali</i>	4		
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<i>Registro alto</i>	20		
	<i>Registro medio-alto</i>	16		
	<i>Registro colloquiale</i>	12		
	<i>Improprietà lessicali</i>	8		
	<i>Evidente povertà lessicale</i>	4		
<b>Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali</b>	<i>Argomentati e originali</i>	20		
	<i>Argomentati</i>	16		
	<i>Generici ma corretti</i>	12		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	8		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	4		
<b>IND. SPECIFICI TIP. C</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>		
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia</b>	<i>Pienamente coerente</i>	10		
	<i>Coerente</i>	8		
	<i>Mediamente pertinente</i>	6		
	<i>Lacunoso</i>	4		
	<i>Non pertinente (fuori traccia)</i>	2		
<b>Sviluppo e organizzazione del testo</b> (coesione interna e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	15		
	<i>Logicamente coeso</i>	12		
	<i>Sufficientemente organico</i>	9		
	<i>A tratti disorganico</i>	6		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	3		
<b>Qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali trattati</b>	<i>Corretti, ampi e approfonditi</i>	15		
	<i>Adeguati e precisi</i>	12		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	9		
	<i>Incompleti e non sempre corretti</i>	6		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	3		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA: Scienza e cultura dell'alimentazione**

Candidato \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Totale
<i>COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	Comprende in modo superficiale l'argomento. Individua solo le informazioni esplicite, ma non quelle implicite	1	
	Comprende il significato generale e gli elementi essenziali della prova proposta. Coglie autonomamente le informazioni esplicite ma solo parzialmente quelle implicite	2	
	Coglie il significato complessivo della prova proposta, analizza in modo sistematico le tematiche presenti nel testo	3	
<i>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline</i>	Non interpreta adeguatamente le richieste ed evidenzia conoscenze gravemente lacunose	1	
	Interpreta parzialmente le richieste ed evidenzia conoscenze incomplete e non sempre pertinenti	2	
	Individua le problematiche, ma mostra conoscenze sommarie	3	
	Interpreta adeguatamente le richieste e mostra conoscenze essenziali e pertinenti	4	
	Analizza con sicurezza le richieste e manifesta conoscenze adeguate e precise	5	
	Analizza con adeguata padronanza le richieste e manifesta conoscenze ampie e approfondite	6	
<i>PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni senza motivarle	4	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta	6	
	Analizza con adeguata padronanza le problematiche e/o le situazioni, individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8	



<i>CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	Fatica ad argomentare, collegare, rielaborare, sintetizzare le informazioni e le espone in modo disorganizzato, utilizzando un linguaggio non sempre corretto	1	
	Argomenta in modo sufficiente, collega, rielabora e sintetizza solo parzialmente le informazioni e le espone utilizzando un linguaggio settoriale complessivamente corretto	2	
	Argomenta coerentemente, collega, rielabora e sintetizza informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza un linguaggio ricco ed appropriato.	3	
<b>Punteggio totale</b>		<u>        </u> /20 pt	

IL PRESIDENTE \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_ Prof. \_\_\_\_\_ Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_ Prof. \_\_\_\_\_ Prof. \_\_\_\_\_

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
"Pellegrino Artusi" - Riolo Terme  
Anno Scolastico 2018/2019

**GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE**

Candidato \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_

	<i>INDICATORI</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTI</i>
<b><u>Percorso di alternanza</u></b>  Max: 4 punti	<b>Correttezza espressiva e riflessione sul percorso orientativo</b>	Ottima esposizione corredata da una presentazione multimediale o pratica con una approfondita riflessione sul percorso	4
		Buona esposizione corredata da una presentazione multimediale o pratica	3
		Sufficiente esposizione	2
		Insufficiente esposizione	1
<b><u>Colloquio a carattere pluridisciplinare</u></b>  Max: 10 punti	<b>Conoscenza dell'argomento, abilità espressiva e rielaborazione personale</b>	Completa ed esauriente conoscenza con ottima abilità espressiva e di rielaborazione	10
		Approfondita conoscenza degli argomenti con buona abilità espressiva e di rielaborazione	9
		Buona conoscenza degli argomenti con discreta abilità espressiva e di rielaborazione	8
		Conoscenza degli argomenti più che sufficiente con adeguata abilità espressiva e di rielaborazione	7
		Conoscenza sufficiente degli argomenti con esposizione sostanzialmente corretta	6
		Conoscenza non del tutto sufficiente degli argomenti con esposizione incerta	5
		Scarsa conoscenza degli argomenti con esposizione lacunosa	4
		Conoscenza degli argomenti gravemente insufficiente con esposizione frammentaria	3
		Conoscenza degli argomenti quasi assente senza esposizione logica	2
		Conoscenza ed esposizione degli argomenti nulla	1
<b><u>Cittadinanza e Costituzione</u></b>  Max: 3 Punti	<b>Conoscenza dell'argomento, abilità espressiva e rielaborazione personale</b>	Ottima	3
		Discreta	2
		Insufficiente	1
<b><u>Discussione sulle prove scritte</u></b>  Max: 3 punti	<b>Abilità di riconoscere gli eventuali errori e di fornire integrazioni</b>	Ottima	3
		Discreta	2
		Insufficiente	1
<b>Totale punteggio</b>			<b>/20</b>

### **3. Attività di competenza dei singoli docenti**

**SCHEDE INFORMATIVE**

**DEL V ANNO**

### 3.1 Scheda informativa del 5° anno di Italiano

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”**

**CLASSE VB  
Anno Scolastico 2018-19**

**TESTO ADOTTATO** Sambugar- Salà, Letteratura Modulare vol III, La Nuova Italia.

#### **MODULO 1: TENDENZE LETTERARIE NELLA SECONDA METÀ DELL’OTTOCENTO**

##### CONOSCENZE

- Il Simbolismo: caratteristiche generali
- La filosofia antipositiva (pagg 6-7-8)
- Bergson
- Nietzsche
- Freud e la psicoanalisi
- Il Decadentismo
- L’Estetismo: romanzo estetizzante e il dandy in Wilde e D’Annunzio (pagg 11-12-13 + approfondimenti multimediali)
- “Il ritratto di Dorian Gray” di O. Wilde (lettura di estratti)

##### COMPETENZE

- Riconoscere gli elementi caratterizzanti del periodo preso in esame
- Saper riconoscere gli elementi storici e sociali che determinano il fenomeno letterario
- Riconoscere gli elementi poetici, stilistici e tematici che caratterizzano la produzione degli autori presi in esame
- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

##### ABILITÀ

- Saper realizzare una semplice analisi formale di testi poetici
- Saper realizzare un semplice commento di testi poetici
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

#### **MODULO 2: GIOVANNI PASCOLI**

##### CONOSCENZE

- La vita (pag 74)
- Le opere (pag 75)
- Il pensiero e la poetica (pagg 76-77)
- La grande proletaria si è mossa (pag 122)
- Lettura da “Il fanciullino” (pagg 85-86)
- I temi e lo sperimentalismo stilistico (pag 78), l’impressionismo pascoliano
- Lettura ed analisi di liriche tratte da Myrica: Lavandare (pag 88), Novembre (pag 90), X agosto (pagg 92-93), Il tuono (pag 100).

## COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Riconoscere le caratteristiche principali della poetica e dello stile pascoliano nei testi presi in esame
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica dell'autore e i movimenti culturali dell'epoca
- Comprendere il contenuto delle poesie approfondite e saperlo rielaborare

## ABILITÀ

- Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell'autore anche non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali
- Saper operare collegamenti con il periodo in cui visse l'autore

## **MODULO 3: GABRIELE D'ANNUNZIO**

### CONOSCENZE

- La vita (pag 128)
- La costruzione del personaggio D'Annunzio
- Le opere e le fasi della produzione dannunziana
- Il pensiero e la poetica
- Trama, principi di poetica e stile de "Il Piacere"
- Lettura ed analisi da "Il piacere" del brano "Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (pagg 137-138-139)
- Le laudi: lettura ed analisi de "La pioggia nel pineto"( pagg 143-147-148-149-150)

## COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Riconoscere gli elementi principali della poetica dannunziana nelle opere proposte
- Confrontare la poetica dell'autore con i movimenti culturali del tempo
- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

## ABILITÀ

- Saper operare collegamenti con il periodo storico in cui visse l'autore
- Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell'autore anche non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 4: LE AVANGUARDIE STORICHE**

### CONOSCENZE

- Le Avanguardie Storiche nelle arti visive: il concetto e il significato di avanguardia, Espressionismo, Cubismo, Futurismo, Dadaismo, Astrattismo e Surrealismo. (Presentazione curata dal docente con supporto materiali audiovisivi)
- Il Futurismo: esaltazione della macchina, poetica futurista (pag 21), il Manifesto del Futurismo, la letteratura futurista
- Analisi e commento de "Zang, Tumb, Tumb" da "La battaglia di Adrianopoli" (pagg 176-177)

- Analisi e commento di “ E lasciatemi divertire” di A. Palazzeschi (pagg 173-175).  
Cenni biografici su Palazzeschi (pag 173)
- Cenni biografici su Sergio Corazzini, analisi testo “Desolazione del povero poeta sentimentale” (pagg 166-167)
- Cenni biografici su Dino Campana, analisi testo “La chimera” (pagg 180-181)

### COMPETENZE

- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi, saperlo rielaborare e commentare
- Stabilire semplici collegamenti tra le avanguardie nelle arti visive e nella letteratura
- Cogliere le differenze e/o le analogie tra i vari movimenti di avanguardia

### ABILITÀ

- Saper riconoscere elementi di innovazione stilistica e del linguaggio tipici dell'avanguardia letteraria, soprattutto futurista e dadaista
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 5: GIUSEPPE UNGARETTI**

### CONOSCENZE

- Giuseppe Ungaretti: vita e opere (pagg 360-361)
- Il pensiero e la poetica (pag 361)
- Le innovazioni stilistiche della prima fase (pag 362)
- L'Allegria: struttura dell'opera, significato del titolo, i temi, le innovazioni (pagg 369-370)
- Lettura ed analisi di: “Allegria di naufragi” (fotocopia) Veglia (pag 370), Il porto sepolto (pag 372), Sono una creatura (pag 374), San Martino del Carso (pag 380), Fratelli (pagg 386-387)

### COMPETENZE

- Individuare le relazioni tra le tendenze culturali e la situazione storica e sociale
- Contestualizzare storicamente l' autori proposti e le loro opere
- Saper analizzare i testi proposti
- Individuare gli elementi di innovazione o continuità di un autore rispetto alla tradizione
- Comprendere l'intreccio tra gli eventi biografici di Ungaretti e la sua produzione poetica
- Individuare le persistenze tematiche e formali della prima fase della produzione di Ungaretti
- Rilevare analogie o differenze formali tra la produzione di Ungaretti e la produzione poetica del tempo

### ABILITÀ

- Saper cogliere le scelte stilistiche e tematiche dell' autori anche in testi non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 6: LA NARRATIVA DELLA CRISI**

### CONOSCENZE

- Il romanzo della crisi: il disagio esistenziale e il rapporto dell'individuo con la realtà (pag 13)
- Il romanzo della crisi: caratteri distintivi (pag 14)
- Il flusso di coscienza e l'Ulisse di J. Joyce, lettura de "L'insonnia di Molly" (pag 62)
- Franz Kafka: cenni biografici, lettura estratti da "La metamorfosi"

### COMPETENZE

- Comprendere ed analizzare i testi e le opere proposte
- Cogliere il legame tra la produzione letteraria e la situazione storica e sociale di riferimento

### ABILITÀ

- Saper riconoscere gli elementi contenutistici, stilistici e narrativi tipici del romanzo della crisi
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 7: ITALO SVEVO**

### CONOSCENZE

- La vita, la formazione culturale, i modelli sveviani (pagg 254-259-260)
- Le prime opere: Una vita e Senilità. Trama, temi, innovazioni stilistiche (pagg 254-255), la figura dell'inetto
- La coscienza di Zeno: struttura dell'opera, trama
- Lettura ed analisi di brani tratti da La coscienza di Zeno: "L'ultima sigaretta" (pagg 266-267.268-269), "Un rapporto conflittuale" (pagg 271-272-273-274-275), "Una catastrofe inaudita" (pagg 284-285)

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Svevo e i movimenti culturali del tempo
- Comprendere il legame tra la biografia dell'autore e le fasi della sua produzione letteraria
- Comprendere le novità tematiche, formali, stilistiche nelle produzioni sveviane
- Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Svevo
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi dell'autore approfonditi in classe

### ABILITÀ

- Saper riconoscere elementi della poetica, del pensiero, le innovazioni stilistiche e tematiche nelle opere di Svevo
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 8: PIRANDELLO**

### CONOSCENZE

- La vita e le opere (pagg 186-187-188-189-190)
- Il pensiero e la poetica: relativismo, la visione del mondo, esclusione, sradicamento, frantumazione dell'io, la maschera, la pazzia
- L'Umorismo (pagg 198-199)
- lettura e analisi da "Novelle per un anno" de "Il treno ha fischiato" (pagg 208-209-210-211-212), "La patente"(pagg 202-206)
- "Il fu Mattia Pascal". Analisi della struttura, delle vicende e dei temi (pagg 221-222)
- "Uno, nessuno e centomila": trama, struttura, elementi di poetica. Lettura estratto pagg 232-234)
- Sei personaggi in cerca d'autore: trama, temi e innovazioni stilistiche. Lettura della scena con dell'ingresso dei personaggi (pagg 244-246)

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Pirandello e i movimenti culturali del tempo
- Comprendere l'intreccio tra la biografia dell'autore e le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere
- Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Pirandello
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi e teatrali dell'autore
- Rintracciare gli elementi della poetica pirandelliana nelle opere proposte

### ABILITÀ

- Saper rintracciare elementi tipici della poetica pirandelliana anche in testi non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 9: PRIMO LEVI**

### CONOSCENZE

- La vita di Levi (pag 636)
- Le opere
- Lo stile
- Lettura dell'indroduzione + estratti del romanzo "Se questo è un uomo" (pagg 644-657)

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Comprendere ed analizzare l'opera "Se questo è un uomo"

### ABILITÀ

- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali



## **LETTURA INTEGRALE DI UN CLASSICO DEL '900 A SCELTA TRA GLI AUTORI CITATI (APPROFONDIMENTO DEL PROGRAMMA)**

### **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del manuale
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa
- Dispense fornite dal docente
- Schemi e mappe concettuali

### **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

**Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità**

- Domande aperte
- Trattazione sintetica di argomenti (simili alla terza prova d'esame)
- Temi di ordine generale o storico (simili alla prima prova d'esame tipologia C e D)
- Analisi di testi poetici non approfonditi in classe (simili alla prima prova tipologia A)
- Saggi brevi (simili alla prima prova d'esame tipologia B)
- Interrogazioni

Riolo Terme, 15 maggio 2019

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante

## 3.2 Scheda informativa del 5° anno di Storia

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE "PELLEGRINO ARTUSI"

### PROGRAMMA DI STORIA CLASSE VB Anno Scolastico 2018-19

#### **CONOSCENZE**

#### **MODULO 1: QUADRO STORICO DI FINE OTTOCENTO-INIZIO NOVECENTO IN EUROPA E IN ITALIA**

- Le trasformazioni di fine secolo: Seconda rivoluzione industriale e società di massa
- L'Imperialismo
- L'età giolittiana

#### **MODULO 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

- Le cause profonde della guerra: imperialismo, revangismo, Questione d'Oriente, la situazione nei Balcani
- Lo scoppio della guerra
- Interventisti e neutralisti in Italia
- Gli anni 1914-15
- L'Italia in guerra
- Gli anni 1916-17
- La fine della guerra e i trattati di pace

#### **MODULO 3 : LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA DITTATURA STALINIANA**

- La Russia tra la fine dell'800 e gli inizi del 1900
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'URSS e la NEP
- La dittatura staliniana
- L'industrializzazione e i piani quinquennali

#### **MODULO 4: I REGIMI TOTALITARI**

- Il dopoguerra in Italia e il Biennio Rosso
- Il fascismo: nascita e presa di potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura
- La politica economica ed estera
- La crisi del '29 e il New Deal
- La Repubblica di Weimar (slides realizzate dal docente e fornite agli alunni)
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica estera della Germania nazista

- La guerra civile spagnola

## **MODULO 5: LA SECONDA GERRA MONDIALE**

- Le cause della guerra
- Lo scoppio della guerra
- L'anno 1939
- L'Italia entra in guerra
- Gli anni 1940-41-42
- L'anno della svolta: il 1943
- L'Italia dallo sbarco degli Alleati alla liberazione dai nazifascisti
- La guerra partigiana
- Le foibe
- La fine della guerra e la nascita della Repubblica italiana

## **COMPETENZE**

- Utilizzare il lessico specifico
- esporre in forma chiara e corretta un argomento
- individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- leggere in maniera autonoma i fatti storici

## **ABILITÀ**

- saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- saper mettere in relazione passato e presente

## **STRUMENTI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo di dispense fornite dal docente, schemi, mappe concettuali
- Utilizzo del manuale
- Utilizzo di fonti storiche
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi riassuntivi a casa

## **VERIFICHE**

- Questionari a risposta aperta
- Interrogazioni
- Elaborazione di temi di argomento storico

**MANUALE DI RIFERIMENTO:** V. Calvani, Storia e progetto. Il Novecento e oggi

Riolo Terme, 15/05/2019

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante

### 3.3 Scheda informativa del 5° anno di Matematica

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
**I.P.S.S.A.R. "PELLEGRINO ARTUSI"**

**ANNO SCOLASTICO 2018/19**

**DOCENTE: PROF.SSA DEBORA DEMO**

**PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE VB**

TESTO ADOTTATO: Leonardo Sasso, Nuova matematica a colori Volume 4, Petrini

#### ***MODULO 1: LE FUNZIONI AD UNA VARIABILE***

##### Conoscenze

- Conoscere il concetto di relazione.
- Conoscere il concetto di funzione.
- Conoscere la definizione di dominio di una funzione.
- Conoscere la definizione di immagine di  $x$  (in una funzione).
- Conoscere la definizione di insieme immagine (in una funzione).
- Conoscere la definizione di controimmagine di  $y$  (in una funzione).
- Conoscere la classificazione delle funzioni.
- Conoscere le definizioni di funzione costante, funzione lineare, funzione quadratica, funzione di proporzionalità diretta/inversa, funzione esponenziale e logaritmica.
- Conoscere la definizione di grafico di una funzione.
- Conoscere la definizione di funzione monotona in un insieme (strettamente crescente, strettamente decrescente, crescente in senso lato, decrescente in senso lato).
- Conoscere le definizioni di massimo/minimo assoluto, di punto di massimo/minimo assoluto.
- Conoscere le definizioni di punto di massimo/minimo relativo, di massimo/minimo relativo.
- Conoscere la definizione di equazione esponenziale.
- Conoscere la definizione di disequazione esponenziale.
- Conoscere la definizione di equazione logaritmica.
- Conoscere la definizione di disequazione logaritmica.

##### Competenze

- Saper utilizzare la simbologia e la terminologia della teoria delle funzioni.
- Sapere classificare una funzione analitica in base alla natura dell'espressione letterale  $f(x)$ .
- Saper calcolare l'immagine di un elemento  $x$  in semplici funzioni razionali e irrazionali.
- Sapere determinare le intersezioni con gli assi e il segno di semplici funzioni razionali e irrazionali.
- Sapere riconoscere il grafico di una funzione.
- Sapere riconoscere, a partire dall'analisi di un grafico, il dominio e l'insieme immagine di una funzione, gli eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, gli intervalli in cui  $f(x) > 0$  e/o in cui  $f(x) < 0$ , gli intervalli di crescita e/o decrescenza, gli eventuali punti

di minimo/massimo (relativo e/o assoluto), i massimi/minimi relativi, il massimo/minimo assoluto.

- Sapere riconoscere le funzioni fondamentali (funzione costante, lineare, quadratica, di proporzionalità diretta/inversa, esponenziale elementare e logaritmica elementare) e saperne tracciare il grafico per punti.
- Sapere determinare il dominio di semplici funzioni razionali ed irrazionali, e di semplici funzioni logaritmiche.
- Sapere tracciare il grafico per punti di semplici funzioni algebriche.
- Sapere risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali.
- Sapere risolvere semplici equazioni e disequazioni logaritmiche.

Abilità

- Acquisire padronanza della simbologia e della terminologia della teoria delle funzioni, acquisire consapevolezza del concetto di funzione, di rappresentazione analitica e grafica.
- Acquisire consapevolezza e padronanza delle tecniche di risoluzione di equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche.

## **MODULO 2: LIMITI**

Conoscenze

- Conoscere la definizione di intorno di un punto (completo/destro/sinistro).
- Conoscere la definizione di intorno di  $+\infty$  e di intorno di  $-\infty$ .
- Conoscere il concetto di limite.
- Conoscere il concetto di asintoto (verticale/orizzontale) per il grafico di una funzione.
- Conoscere le forme indeterminate  $+\infty-\infty$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$ .

Competenze

- Sapere riconoscere i vari limiti.
- Saper operare con i limiti di funzioni razionali.
- Sapere riconoscere la presenza di asintoti (verticali/orizzontali) di una funzione a partire dall'analisi di un grafico.
- Saper individuare le equazioni degli eventuali asintoti verticali/orizzontali di una funzione razionale attraverso il calcolo dei limiti.

Abilità

Acquisire consapevolezza del concetto di limite e padronanza delle tecniche di calcolo dei limiti di funzioni razionali.

Saper sfruttare i limiti all'interno dello studio di una funzione razionale.

## **MODULO 3: DERIVATE**

Conoscenze

- Conoscere il concetto di derivata.
- Conoscere le derivate della funzione costante, della funzione identità e della funzione potenza.

- Conoscere le formule di derivazione (derivata della somma algebrica di funzioni, derivata del prodotto di una costante e una funzione, derivata del quoziente di due funzioni).

#### Competenze

- Sapere calcolare la derivata di una funzione razionale.
- Sapere sfruttare le derivate all'interno dello studio di una funzione razionale.

#### Abilità

- Acquisire consapevolezza e padronanza delle tecniche di calcolo delle derivate di funzioni razionali.

### **MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE**

#### Conoscenze

- Conoscere il metodo di studio di una funzione.
- Conoscere gli elementi principali necessari per lo studio di una funzione.
- Conoscere il "significato geometrico" degli elementi principali necessari per lo studio di funzione.

#### Competenze

- Saper effettuare lo studio di una funzione razionale.
- Sapere disegnare il grafico di una funzione dopo averne effettuato lo studio.

#### Abilità

- Acquisire padronanza dello studio di funzione sapendo interpretare con consapevolezza i risultati ottenuti.

### **MODULO 5:**

#### **RISOLUZIONE DI PROBLEMI (CENNI DI STATISTICA PROBABILITA' E GEOMETRIA)**

#### Conoscenze

- Conoscere le diverse forme di rappresentazione (grafica, numerica, simbolica, nella lingua naturale).
- Conoscere il concetto di modello matematico di un fenomeno.
- Conoscere il concetto di media.
- Conoscere il concetto di probabilità di un evento.
- Conoscere il teorema di Pitagora e le nozioni fondamentali della geometria del piano.

#### Competenze

- Sapere leggere e interpretare tabelle e grafici e diagrammi a barre per ricavarne informazioni.
- Sapere comprendere e utilizzare le diverse forme di rappresentazione, passando dall'una all'altra a seconda delle esigenze.
- Sapere calcolare la probabilità di eventi elementari.
- Sapere elaborare i dati di una tabella per calcolare una probabilità.

- Sapere individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete.
- Sapere utilizzare le proprietà delle figure geometriche e i teoremi per il calcolo di lunghezze e aree.
- Sapere usare semplici modelli matematici dati per descrivere situazioni e fenomeni reali.
- Sapere ricavare informazioni interpretando una formula.
- Sapere riconoscere e risolvere problemi in contesti diversi valutando le informazioni possedute.
- In casi reali di facile leggibilità, sapere risolvere problemi di tipo geometrico e ripercorrerne le procedure di soluzione.

#### Abilità

- Acquisire padronanza nell'analisi dei dati e nella loro interpretazione, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.
- Sapere sfruttare strategie appropriate per la risoluzione di problemi.
- Acquisire padronanza nell'uso della lettera come simbolo e come variabile.

## METODI STRATEGIE E STRUMENTI

- Lezioni frontali.
- Lezioni dialogate.
- Alternanza di momenti di operatività e momenti di informazione.
- Organizzazione dell'attività per moduli o per unità didattiche, rendendo consapevoli gli allievi dei metodi, strumenti, tipologia delle verifiche e criteri di valutazione.
- Lettura guidata del testo in adozione e/o delle dispense.
- Frequenti momenti di recupero, approfondimento e consolidamento nell'ambito delle ore curricolari e sportello nelle ore pomeridiane.
- Esercitazioni formative in classe.
- Esercizi rielaborativi a casa.
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni di alcuni argomenti con Power Point o GeoGebra.

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, sono state proposte:

- verifiche con domande aperte di teoria, completamenti, domande a risposta multipla, esercizi di natura algebrica e/o grafica, problemi.
- lavori da svolgere a casa.

Riolo Terme, 15 maggio 2019

Il docente: Prof.ssa Debora Demo

Gli studenti

### 3.4 Scheda informativa del 5° anno di Inglese

Istituto Alberghiero Statale “Pellegrino Artusi” - Riolo Terme  
Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

---

Anno scolastico: **2018 – 2019**

Classe: **VB**

Materia: **Lingua e Civiltà Inglese**

#### PROGRAMMA SVOLTO

<b><u>Module 1</u></b>	<b>PERSONAL INFORMATION</b>
<i>Contenuti</i>	<p><b>Personal details</b> <b>Hobbies and interests</b> <b>Character and personality</b> <b>Routine</b> <b>Past work experiences</b> <b>Hopes and expectations for the future</b></p>
<i>Competenze</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper fornire oralmente informazioni di carattere personale : parlare dei propri interessi; descrivere il proprio carattere; raccontare la vita quotidiana, riferire circa esperienze lavorative passate; esprimere progetti, speranze e aspettative per il futuro.</li><li>• Saper scrivere un testo articolato in più paragrafi sulla propria sfera personale.</li></ul>
<i>Conoscenze</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza del lessico specifico.</li><li>• Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto relative al passato, presente, futuro.</li><li>• Conoscenza di connettori utili al collegamento di frasi e paragrafi in testi scritti.</li></ul>
<i>Abilità</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li><li>• Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</li></ul>



## **Module 2**

## **JOB APPLICATION**

### *Contenuti*

**Curriculum Vitae**  
**Email of application**  
**Job interview**

### *Competenze*

- Saper redigere un Curriculum Vitae con struttura appropriata, anche in formato europeo.
- Saper enunciare le caratteristiche di un buon Curriculum Vitae.
- Saper scrivere una lettera o email di domanda di lavoro con struttura appropriata.
- Saper descrivere la struttura di una lettera/email di domanda di lavoro efficace.
- Saper simulare un colloquio di lavoro in cui vengano richieste informazioni sul percorso scolastico compiuto, qualifiche conseguite, esperienze lavorative, competenze linguistiche e informatiche, caratteristiche personali rilevanti.

### *Conoscenze*

- Conoscenza del lessico specifico.
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.
- Conoscenza delle convenzioni stilistiche da applicare allo scritto.
- Conoscenza di connettori utili al collegamento di frasi e paragrafi in testi scritti.

### *Abilità*

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
- Abilità di utilizzare un linguaggio non verbale appropriato al contesto.

## **Module 3**

## **FOOD FOR A BALANCED DIET**

### **The Food Pyramid**

### **Food groups**

### **The healthy plates: The Eatwell Guide and MyPlate**

### *Competenze*

- Saper fornire una definizione di 'Food Pyramid', 'Eatwell Guide', 'MyPlate'.
- Saper descrivere i tre modelli alimentari, fornendo indicazioni sull'organizzazione di ognuno di essi e indicandone somiglianze e differenze.
- Saper fornire informazioni sui diversi gruppi alimentari di ognuno dei tre modelli, indicandone caratteristiche e principi nutritivi.

### *Conoscenze*

- Conoscenza del lessico specifico.
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.
- Conoscenza di espressioni linguistiche utili a esprimere somiglianze e differenze.
- Conoscenza di connettori utili al collegamento di frasi per un'esposizione scorrevole.

### *Abilità*

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
- Abilità di illustrare somiglianze e differenze.
- Abilità di elaborare testi scritti descrittivi inerenti l'argomento.

## **Module 4**

## **A HEALTHY LIFESTYLE**

### *Contenuti*

**Food and Health**

**Tips for a healthy diet**

**Nutritional needs**

**Energy and energy balance**

**Food constituents - nutrients and water – and their functions**

**Food-related diseases (definitions)**

**Anorexia nervosa**

**Bulimia nervosa**

**Coronary heart  
disease**

**Diabetes**

### *Competenze*

- Saper fornire semplici indicazioni sul rapporto fra cibo e salute.
- Saper fornire suggerimenti per uno stile di vita sano.
- Saper descrivere gli elementi costitutivi del cibo e le loro funzioni: macro-nutrienti, micronutrienti, acqua.
- Saper fornire informazioni sull'energia e bilancio energetico.
- Saper definire brevemente alcune malattie legate a una scorretta alimentazione

### *Conoscenze*

- Conoscenza del lessico specifico.
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.
- Conoscenza di connettori utili al collegamento di frasi per un'esposizione scorrevole.

### *Abilità*

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

## **Module 5**

## **FOOD SAFETY & HYGIENE**

### *Contenuti*

**Safety and hygiene rules in the kitchen**

**Food contamination**

**Types of food contamination : physical, chemical, microbial**

**Direct and indirect cross-contamination**

**Harmful and harmless micro-organisms: bacteria, moulds, viruses, yeasts**

**Conditions for bacterial growth**

**The HACCP system and HACCP principles**

### *Competenze*

- Saper menzionare regole igienico-sanitarie da applicare nell'ambito della ristorazione.
- Saper dare informazioni sui tre tipi principali di contaminazione degli alimenti.
- Saper indicare la differenza tra contaminazione diretta e indiretta.
- Saper fornire informazioni sui diversi tipi di micro-organismi e sui fattori di moltiplicazione batterica.
- Saper definire e descrivere l'HACCP ed esporne i principi.

### *Conoscenze*

- Conoscenza del lessico specifico.
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.
- Conoscenza di connettori utili al collegamento di frasi per un'esposizione scorrevole.

### *Abilità*

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

## **Module 6**

## **THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY**

### *Contenuti*

**Sustainable diets**  
**The double pyramid**  
**Biodiversity**  
**0 Km food**  
**Food waste reduction**  
**Last Minute Market**

### *Competenze*

- Saper fornire una definizione di dieta sostenibile.
- Saper descrivere la doppia piramide e indicarne il messaggio.
- Saper definire brevemente il concetto di 'biodiversità'.
- Saper fornire informazioni sul concetto di 'prodotti a Km 0', indicandone caratteristiche e finalità.
- Saper descrivere le varie forme di spreco alimentare, analizzarne le cause e indicarne possibili soluzioni.
- Saper fornire informazioni sul progetto Last Minute Market.

### *Conoscenze*

- Conoscenza del lessico specifico.
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.
- Conoscenza di connettori utili al collegamento di frasi per un'esposizione scorrevole.

### *Abilità*

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

TESTO ADOTTATO: **Light the Fire, Rizzoli Languages.**

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità:

- Domande aperte
- Stesura di testi
- Completamento di testi
- Presentazioni orali

Riolo Terme, 9 maggio 2019

L'insegnante

Gli studenti

---

(Elena Assirelli)

### 3.5 Scheda informativa del 5° anno di Scienze motorie e sportive

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE "PELLEGRINO ARTUSI"

ANNO SCOLASTICO 2018/2019  
CLASSE 5B

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE: Prof. TASSINARI DOMENICO**

**TESTO ADOTTATO: "In movimento" Ed. Marietti scuola**

**PERCORSO FORMATIVO delle CONOSCENZE**

#### 1) CONTENUTI

**MODULO 1 e 2:** (monte ore 14)

**IL MOVIMENTO**

**Conoscenze:** riconoscere le proprie potenzialità e le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo; conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo.

**Abilità:** ampliare le proprie abilità condizionali e coordinative; elaborare risposte motorie efficaci in situazioni complesse, applicare autonomamente metodi di allenamento.

**Competenze:** Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze (proprioceettive ed esteroceettive) anche in contesti complessi per migliorare l'efficienza dell'azione motoria.

- Lo sviluppo PSICOMOTORIO
- Qualità motorie fondamentali: abilità PERCETTIVE, COORDINATIVE CONDIZIONALI
- SCHEMA CORPOREO e TONO MUSCOLARE
- Benefici dell'Attività Fisica
- IL RISCALDAMENTO, conoscenza e abilità di guidare i compagni durante un fase di riscaldamento.
- LO STRETCHING: perché e come viene fatto.
- Le Abilità di base: vari tipi di CORSA e di ANDATURE ATLETICHE,
- Corsa di Resistenza e di Velocità
- Esercizi ANALITICI per ogni parte del corpo
- Esercizi a CORPO LIBERO e in COPPIA
- Esercizi di RESPIRAZIONE e di RILASSAMENTO

**MODULO 2:**

**IN PALESTRA**

1. Obiettivi e finalità nella lezione di Ed. Fisica

2. Esercizi di COORDINAZIONE e di EQUILIBRIO fatti sia in forma Statica che Dinamica: uso della griglia orizzontale, ostacoli bassi, coni, funicelle.
3. Esercizi di POTENZIAMENTO (palle mediche , piccoli manubri, a corpo libero)

### **MODULO 3:** (monte ore 14)

### **GLI SPORT DI SQUADRA**

**Conoscenze:** approfondire le conoscenze delle regole di gioco e dei fondamentali individuali e di squadra di alcuni sport

**Abilità:** affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.

**Competenze:** utilizzare i gesti tecnici e le strategie degli sport individuali e di squadra proposti

- Fondamentali INDIVIDUALI e di SQUADRA della:
  - PALLAVOLO
  - PALLACANESTRO
  - CALCIO-CALCIO a 5
  - PALLAMANO
  - regole di gioco dei principali sport di squadra praticati in palestra; pallavolo, pallacanestro, pallamano

#### L'ATLETICA LEGGERA :

- Velocità,
  - Resistenza,
  - getto del peso,
  - impianti e attrezzature
- **Ogni alunno è tenuto a conoscere in modo approfondito una disciplina sportiva da lui praticata o di suo particolare interesse.**

### **MODULO 4:** (monte ore 14)

### **IL CORPO UMANO –L'ALLENAMENTO – ALIMENTAZIONE**

**Conoscenze:** conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso. Conoscere gli effetti del doping sull'organismo.

**Abilità:** assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Applicare gli elementi fondamentali del primo soccorso.

**Competenze:** saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni: utilizzare le norme di primo soccorso e di una



corretta alimentazione. Essere consapevoli dei danni alla salute provocati dal doping e dall'utilizzo di droghe

### **Argomenti trattati**

1. Nozione sull'apparato locomotore:
  - l'organizzazione del sistema muscolare,
  - il muscolo scheletrico,
  - la meccanica della contrazione,
  - il meccanismo di produzione energetica,
  - le vie di produzione dell'ATP.
  - L'economia dei diversi sistemi energetici.
  - Caratteristiche delle fibre muscolari
  - Modalità di reclutamento delle Unità Motorie
2. L'allenamento:
  - definizione
  - l'omeostasi
  - abilità condizionali e coordinative
  - principio della super compensazione,
  - il concetto di carico allenante, carico esterno, carico intero
  - i principi dell'allenamento
  - principi di un riscaldamento corretto
3. I benefici dell'attività fisica sul corpo umano:
  - Sui muscoli
  - Sulla respirazione
  - Sull'apparato cardio vascolare (cuore d'atleta)
4. Conoscenza dei principali traumi sportivi con indicazioni di primo pronto soccorso:
  - sui muscoli
  - sulle articolazioni
  - sulle ossa,
5. Conoscenze essenziali sulle norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni e in caso di incidenti.
6. L'alimentazione dello sportivo:
  - a. l'importanza dei carboidrati per un atleta,
  - b. l'indice glicemico
  - c. gli integratori,
  - d. il pasto pre-gara.
7. L'effetto dell'alcol e delle sostanze dopanti sulla prestazione

### **1. METODI**

- a. La metodologia usata è stata per lo più globale per le attività già conosciute, più graduale e analitica per alcuni gesti motori ancora da acquisire.
- b. L'alunno, con la propria personalità è sempre protagonista del proprio processo educativo.

- c. Le attività sono state svolte in situazioni prevalentemente aerobiche secondo carichi crescenti e con adeguati intervalli di recupero.

## 2. MEZZI

- d. Le attività sono state effettuate per lo più in palestra e con gli attrezzi a disposizione.  
e. Si è fatto uso di appunti forniti ai ragazzi con fotocopie o inviati tramite mail.

## 3. VALUTAZIONE

### 1) CRITERI

E' stata valutata la pratica delle normali attività sportive sia individuali che di squadra con vari TEST su ogni disciplina.

E' stato valutato il comportamento dei ragazzi verso la materia, verso i compagni e verso l'insegnante nel rispetto delle regole.

Per la parte teorica, la verifica è stata effettuata mediante compiti scritti con risposte a domande aperte.

La valutazione delle varie verifiche fatte è sempre stata esplicita e spiegata ai ragazzi. E' stata utilizzata tutta la gamma dei voti (da 1 a 10).

### 2) STRUMENTI

Gli strumenti di cui l'insegnante si è avvalsa per procedere alla valutazione sono stati i seguenti:

- TEST, PROVE ed ATTIVITA' PRATICHE
- Brevi interrogazioni orali

#### 1. Prove scritte

### 3) REQUISITI PER UNA VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA

Come previsto dal POF di Istituto, la valutazione viene espressa in funzione della percentuale di raggiungimento degli obiettivi (minimi o globali) della disciplina, a seconda delle abilità motorie di partenza e alle conoscenze acquisite durante le lezioni teoriche, all'impegno dimostrato, alla partecipazione attiva, all'interesse per la materia, alle conoscenze teoriche degli argomenti trattati.

## 4. COMPETENZE COMPLESSIVE CONSEGUITE

La classe ha generalmente dimostrato:

- Di saper compiere attività di Resistenza-Forza-Velocità
- Di saper Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse
- Di essere in grado di utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato alle diverse esperienze ed ai vari contenuti tecnici che sono stati loro proposti.
- Applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della salute dinamica.
- Praticare almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie abitudini e propensioni.
- Organizzare e realizzare progetti operativi finalizzati.
- Di avere acquisito conoscenze teoriche:
  - sull'apparato muscolare,
  - sulla teoria dell'allenamento,

- sui traumi sportivi,
- sui principi che riguardano la conduzione di un riscaldamento in preparazione ad una attività sportiva e
- su una corretta alimentazione sportiva
- Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni, oppure i gesti adeguati ed efficaci da adottare in caso di infortunio avvenuto.
- Di conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche degli sport praticati.

Tutti gli obiettivi sono stati mediamente ben acquisiti dagli allievi in virtù di una partecipazione costante, attiva e interessata verso la materia.

Riolo Terme il \_\_\_\_\_

Docente

\_\_\_\_\_

Firma alunni \_\_\_\_\_

### 3.6 Scheda informativa del 5° anno di Religione cattolica

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”**

ANNO SCOLASTICO 2018 – 2019

PROGRAMMA IRC - CLASSE VB

Testo adottato: SALANI MASSIMO - A LAUTO CONVITO / VOLUME UNICO EDB -  
Bologna

I MODULO: “LA FEDE CRISTIANA E LE SFIDE CONTEMPORANEE”

- La musica: caratteristiche oggettive e soggettive. Teorie della cultura musicale e teoria del condizionamento. Elementi e criteri per la valutazione di un brano musicale. Analisi dei dati statistici effettuati su una campionatura. Realizzazione della medesima analisi effettuata sul gruppo classe. Elementi e criteri per la valutazione di un brano musicale. Analisi dei brani scelti in classe in base ai criteri fissati. Analisi della musica come elemento che si usa per esprimere le proprie emozioni ma anche contenuti sociali ed etici importanti (dal gospel, blues, rap, trap): elementi comuni, differenti e legati alla comunicazione intergenerazionale ed alla cultura e tradizione.
- Il problema del fondamento religioso dei valori della visione cristiana. Il cristianesimo e la necessità di un sereno dialogo e di una convinta testimonianza del proprio credo: il rapporto tra uomo e donna, dignità della donna. Uomo e donna di valore: ha ancora senso parlarne? Come valutarlo? Come essere uomini e donne di valore. Evoluzione del concetto e del significato di “valore”.
- Dipendenza e scelta libera: la problematica delle dipendenze, in particolare l’effetto su uso delle droghe. Come si può fare un corretto discernimento (partendo dal libro Lasciami volare e dalla testimonianza dell’associazione “Il pesciolino rosso”)?
- La Dottrina sociale della chiesa e la costituzione: partendo dalla ricorrenza sulla Costituzione italiana analizzati alcuni articoli (i fondamentali) alla luce della DSC. Attualizzazione con eventi tratti da quotidiani.)
- DSC: voto responsabile e consapevole. Diritto e dovere del voto. Significato del termine politica (cenni)

II MODULO: “DALLA CHIESA DELLE ORIGINI ALLA CHIESA DI OGGI”

Le feste del Natale e di Pasqua come segno che la Chiesa ripropone della presenza di Cristo nella storia umana: nello specifico il Natale è stato “rivisto” alla luce del discorso sulla Pace di Papa Francesco e per la Pasqua alla luce del cammino umano proposto nella Quaresima. In entrambi i casi le due prospettive analizzate come chiave di lettura delle relazioni tra le persone e con il mondo.

### III MODULO: “LA RICERCA DELLA PACE NEL MONDO”

- Le Scritture ed il messaggio di pace: il discorso del 1 gennaio, in occasione della Giornata mondiale della Pace, di P. Francesco: analisi critica del testo, alla luce delle festività cristiane e degli auguri caratteristici per il nuovo anno. Le varie manifestazioni nel mondo in occasione del 1 gennaio.
- Giornata del dialogo ebraico – cristiano e giornata della Memoria a gennaio: la seconda guerra mondiale e la Shoah. Rapporto tra mondo cattolico e mondo ebraico. Giornata della memoria (Visione del film "La stella di Tati ed Andra"). Responsabilità personale e sociali. Le diverse concezioni antropologiche: analisi, raffronto e considerazioni finali.

### IV UNITA' DIDATTICA: “ETICA DELLA VITA”

Gli insegnamenti evangelici e ministeriali a proposito della vita umana: lavoro (diritto e dovere, dignità umana e importanza del lavoro, lavoro femminile e domestico).

Il rispetto della vita umana fin dal momento del suo concepimento, in presenza di malattie o di menomazioni. Quando una vita è considerata “degnata di essere vissuta?”

#### **Competenze**

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Sapersi interrogare sulla propria identità umana, inclusa la dimensione religiosa; sapersi porre in relazione con gli altri assumendo atteggiamenti di ascolto attivo, rispetto, dialettica costruttiva, al fine di sviluppare un maturo senso critico utile anche per strutturare un personale progetto di vita, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, cercando di riferirsi in modo pertinente alle fonti autentiche della rivelazione ebraico-cristiana e di interpretarne correttamente i contenuti, così da elaborare una posizione

personale responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà, nel confronto con l'alterità e la diversità.

### **Conoscenze**

- Desideri e attese del mondo giovanile, identità personale ed esperienza religiosa.
- Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.
- Contesto, scopo, destinatario e differenti registri della comunicazione verbale, formale e informale.
- Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità.
- Caratteristiche fondamentali della morale cristiana e l'insegnamento della Chiesa sulle tematiche affrontate.

### **Abilità raggiunte**

- Migliorare l'attenzione per comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.
- Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale.
- Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.
- Adottare nella vita quotidiana. Comportamenti responsabili nelle relazioni interpersonali orizzontali e verticali.
- Confrontare la proposta cristiana con scelte personali e sociali presenti nel tempo.
- Comprendere il significato cristiano della coscienza e la sua funzione per l'agire umano.
- Individuare il rapporto fra coscienza, verità e libertà nelle scelte morali.
- Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita quotidiana.

### **Metodi**

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici:

- illustrare l'argomento partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione, di documenti, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o libri originali, ecc. ed usando strumenti che fanno perno su più canali sensoriali nella trasmissione del sapere.
- illustrare l'argomento a spirale, partendo, quando possibile, dal contesto reale, per passare via via alla costruzione di modelli astratti
- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari

- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche, a lavori di gruppo, analisi e interpretazioni proposte dagli allievi,
- richiamare l'argomento al termine della lezione per valutare il feed-back.

### **Strumenti**

Libri di testo, scalette di lavoro guidato, materiale audio visivo e multimediale, film, brevi filmati, musica, video-testimonianze, lettura e analisi di fonti, documenti, riviste specializzate, materiale laboratoriale, Internet, cortometraggi.

### **Valutazione**

Le verifiche – intese come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle abilità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate – sono state fatte in itinere e sempre con esposizione orale.

Criteri di valutazione - Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto
4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.
6. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale nel rispetto degli altri componenti del gruppo.

**Attività organizzate** a livello dell'intero istituto che hanno coinvolto le mie ore:

- A febbraio, in teatro per incontro sulle foibe con il prof. Masetti.
- Consegna dei diplomi a teatro, vedi circolare nr. 272.
- Il 2 aprile la classe è stata impegnata nella simulazione delle prove di maturità.

L'INSEGNANTE

I RAPPRESENTANTI

### 3.7 Scheda informativa del 5° anno di Francese

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi  
Alberghieri e della Ristorazione  
"Pellegrino Artusi"  
PROGRAMMAZIONE A.S.2018/19**

<b>Anno scolastico</b>	2018 / 2019
<b>Dipartimento</b>	Lingue straniere
<b>Disciplina</b>	Lingua e cultura francese
<b>Docenti</b>	Prof. Poli Annalisa
<b>Classi</b>	V B
<b>Quadro orario:</b>	3 ore settimanali

<b>Competenze di base del triennio</b>		
<p>1. Comprensione globale di testi e semplici messaggi, scritti e orali, relativi alla vita quotidiana e al settore della ristorazione;</p> <p>2. Interazione in semplici situazioni note, riguardanti l'ambito personale, familiare e professionale;</p> <p>3. Produzione di un testo comprensibile (logicamente coerente e pertinente alla richiesta, seppur non sempre corretto formalmente) su argomenti di interesse personale e relativi al settore professionalizzante.</p>		
<b>Module #1 – Bonne alimentation et santé</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del lessico specifico relativo ad elementi nutritivi, piramide alimentare, dieta mediterranea, dieta vegana e vegetariana.</li> <li>• Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto al presente : revisione dei verbi avoir, être, I e II gruppo; revisione di articoli partitivi e preposizioni articolate; revisione di aggettivi dimostrativi e aggettivi possessivi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abilità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li> <li>• Abilità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</li> <li>• Abilità di illustrare somiglianze o differenze.</li> <li>• Abilità di elaborare semplici testi scritti descrittivi sugli argomenti trattati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper fornire una definizione degli elementi nutritivi e delle loro caratteristiche.</li> <li>• Saper descrivere la piramide alimentare e collocare nella giusta posizione gli alimenti.</li> <li>• Saper descrivere la dieta mediterranea, dalla sua nascita allo stato attuale.</li> <li>• Saper descrivere e confrontare dieta vegana e dieta vegetariana.</li> </ul>
<b>Module #2 – L'hygiène dans la restauration</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del lessico specifico e delle funzioni comunicative relativi all'igiene del personale che lavora nella ristorazione, l'organizzazione e pulizia dei locali e degli utensili di lavoro, le regole per la manipolazione dei cibi, la contaminazione degli alimenti, le malattie alimentari, i metodi di conservazione e la « gourmet bag »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abilità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li> <li>• Abilità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</li> <li>• Abilità di illustrare somiglianze o differenze.</li> <li>• Abilità di elaborare semplici testi scritti descrittivi sugli argomenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper fornire una definizione delle malattie alimentari, dei metodi di conservazione e della « gourmet bag ».</li> <li>• Saper descrivere le regole di igiene del personale che lavora nella ristorazione, di pulizia dei locali e degli utensili, di manipolazione dei cibi.</li> <li>• Saper parlare della contaminazione degli alimenti.</li> </ul>



	trattati.	
<b>Module #3 – Les maladies causées par une mauvaise alimentation</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del lessico specifico relativo a diabete, obesità, ipercolesterolemia e celiachia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abilità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li> <li>• Abilità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</li> <li>• Abilità di illustrare somiglianze o differenze.</li> <li>• Abilità di elaborare semplici testi scritti descrittivi sugli argomenti trattati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper fornire una definizione delle tipologie tratta e di malattie legate all'alimentazione.</li> <li>• Saper descrivere le caratteristiche delle differenti malattie alimentari.</li> <li>• Saper riconoscere intolleranza ed allergia.</li> </ul>
<b>Module #4 – Entrons dans le monde du travail</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del lessico specifico relativo al <b>mondo del lavoro</b>.</li> <li>• Conoscenza della forma del Curriculum Vitae e della mail/lettera di accompagnamento.</li> <li>• Conoscenza delle strutture linguistiche per parlare delle proprie esperienze lavorative.</li> <li>• Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto al passato, futuro e condizionale: passato prossimo, imperfetto, futur proche e condizionale presente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abilità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li> <li>• Abilità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</li> <li>• Abilità di illustrare somiglianze o differenze.</li> <li>• Abilità di elaborare semplici testi scritti di presentazione di se stessi e delle proprie esperienze lavorative.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper descrivere il mondo del lavoro in Francia.</li> <li>• Saper redigere il proprio CV e la mail/lettera di accompagnamento.</li> <li>• Saper descrivere le proprie esperienze passate ed i desideri futuri.</li> <li>• Saper affrontare un colloquio di lavoro.</li> </ul>

<b>Module #6 – Cittadinanza e Costituzione: “Des idées des Lumières à la Déclaration des droits de l’homme et du citoyen; la Rafle du Vélodrome d’hiver”</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del lessico specifico relativo agli argomenti trattati.</li> <li>• Conoscenza dell'utilizzo del presente storico per parlare di avvenimenti passati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abilità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li> <li>• Abilità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</li> <li>• Abilità di illustrare gli argomenti facendo riferimento ad immagini o schemi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper descrivere l'organizzazione politica e sociale dell'Ancien Régime.</li> <li>• Saper illustrare le nuove idee dei filosofi illuministi, con cenni a Voltaire, Rousseau e Montesquieu, oltre che all'importanza dell'Encyclopédie.</li> <li>• Saper parlare della “Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino” del 1789.</li> <li>• Saper parlare de “la Rafle di Vélodrome d’hiver”.</li> </ul>

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

Le metodologie didattiche utilizzate dall'insegnante sono state diversificate: lezione frontale e dialogata, metodo induttivo e deduttivo, attività individuali, a coppie, attività di recupero in itinere, PPT, materiale video. Gli interventi sono stati il più possibile individualizzati in base alle necessità dei singoli studenti.

**STRUMENTI**

DISPENSA creata dalle docenti, lettore cd, video-proiettore, PPT, dvd, piattaforme e-learning.

**CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE**

Verifiche formative e sommative, in numero di almeno due scritti e due orali a quadrimestre.

**MODALITA' DI RECUPERO**

Il recupero degli argomenti trattati è stato svolto in itinere, in base alle necessità del gruppo classe e dei singoli studenti.

Riolo Terme, 15 maggio 2019

I Rappresentanti degli studenti

L'insegnante

---

---

---

### 3.8 Scheda informativa del 5° anno di Diritto e tecniche amministrative

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA  
CLASSE VB  
Anno Scolastico 2018-19**

**TESTO ADOTTATO:** Stefano Rascioni – Fabio Ferriello, “Gestire le Imprese Ricettive 3”  
**DOCENTE:** Esposito Michelangelo

#### **MODULO A: IL MERCATO TURISTICO**

##### CONOSCENZE

##### UD 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico: fattori di influenza e dinamiche
- Il sistema dei cambi

##### UD 2: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Gli organismi internazionali
- Gli organi dell’Unione Europea

##### UD 3: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

- Trend e prospettive del sistema turistico in Italia
- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno

##### UD 4: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

- Gli organismi interni

##### COMPETENZE

- Conoscere le caratteristiche del turismo
- Conoscere i fattori che influenzano il turismo internazionale
- Conoscere gli organismi internazionali e dell’UE
- Conoscere le fonti normative internazionali e comunitarie
- Conoscere gli strumenti di analisi del mercato turistico interno

##### ABILITÀ

- Distinguere i vari organismi internazionali e dell’UE
- Saper calcolare gli indicatori per analizzare il mercato turistico

#### **MODULO B: IL MARKETING**

##### CONOSCENZE

##### UD 1: IL MARKETING: ASPETTI GENERALI

- Il concetto di marketing
- Il marketing strategico e il marketing operativo
- Il marketing turistico

##### UD 2: IL MARKETING STRATEGICO

- Il marketing strategico

- L'analisi interna
- L'analisi della concorrenza
- L'analisi della domanda
- La segmentazione del mercato
- Il target
- Il posizionamento

#### UD 3: IL MARKETING OPERATIVO

- Il prodotto
- Il ciclo di vita del prodotto
- Il prezzo
- La distribuzione
- La comunicazione
- Il personale

#### UD 4: IL WEB MARKETING

- Il web marketing
- Gli strumenti del web marketing

#### UD 5: IL MARKETING PLAN

- Il marketing plan
- Il marketing plan di una piccola impresa
- Il marketing plan di una medio - grande impresa

#### COMPETENZE

- ✓ Conoscere gli aspetti essenziali del marketing
- ✓ Conoscere la differenza fra il marketing strategico ed operativo
- ✓ Conoscere gli aspetti dell'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- ✓ Conoscere la segmentazione di mercato
- ✓ Conoscere gli strumenti del marketing mix
- ✓ Conoscere la struttura e le fasi per la compilazione del marketing plan

#### CAPACITA'

- ✓ Saper effettuare la segmentazione del mercato
- ✓ Individuare il target di un'impresa
- ✓ Individuare gli elementi del marketing mix idonei per un'impresa turistica
- ✓ Saper comporre un marketing plan di un'impresa turistica

### **MODULO C: PREVISIONI, PROGRAMMAZIONE, PIANIFICAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

#### CONOSCENZE:

#### UD 1: LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- ✓ Le previsioni
- ✓ Il rapporto tra programmazione aziendale e pianificazione
- ✓ La vision e la mission dell'impresa
- ✓ Il vantaggio competitivo
- ✓ L'analisi ambientale e l'analisi aziendale
- ✓ La definizione di obiettivi parziali e strategici e la redazione dei piani

- ✓ Le funzioni del controllo di gestione

#### UD 2: IL BUDGET

- ✓ Il budget
- ✓ La differenza fra il bilancio d'esercizio e il budget
- ✓ La struttura del budget
- ✓ Il budget degli investimenti, economico, finanziario
- ✓ Il controllo budgetario
- ✓ Vantaggi e limiti del budget

#### UD 3: IL BUSINESS PLAN

- ✓ Il business plan
- ✓ Il contenuto del business plan

#### COMPETENZE

- Conoscere l'importanza di una gestione aziendale programmata
- Conoscere le fasi del processo di pianificazione strategica
- Conoscere il concetto di budget
- Conoscere l'importanza del budget per il controllo aziendale

#### CAPACITA'

- Saper analizzare l'ambiente esterno
- Saper analizzare l'ambiente interno
- Saper redigere un semplice budget di un'azienda ristorativa

### **MODULO D : LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO**

#### CONOSCENZE:

#### UD 3: LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

- La normativa alimentare
- La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti
- Norme ISO 9000

#### UD 4: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

- I contratti della ristorazione: contratto ristorativo, contratto di catering e contratto di banqueting
- Contratto d'opera
- Contratto di vendita
- Contratto di somministrazione
- Contratto d'appalto di servizi
- Contratto di Franchising

#### COMPETENZE

- Conoscere la normativa alimentare
- Conoscere i principali contratti delle imprese ristorative

#### CAPACITA'

- saper individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione, conservazione, tracciabilità dei prodotti alimentari.

## **MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI**

### CONOSCENZE:

#### UD 2: I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE

- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari (DOP, IGP, STG, BIO)
- I marchi di qualità dei vini italiani (DOC, DOCG, IGT)

### COMPETENZE

- Conoscere il concetto di marchio
- Conoscere i marchi di qualità alimentare
- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali

### CAPACITÀ

- Saper individuare gli elementi distintivi di ciascun marchio alimentare

## **MODULO F: CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

### CONOSCENZE:

#### UD 1: IL SISTEMA TRIBUTARIO ITALIANO

- Legalità fiscale
- I principi fondamentali del sistema tributario (art. 23 e art. 53 della Costituzione)
- Imposte, tasse e contributi
- IRPEF e dichiarazione dei redditi
- Agenzia delle entrate e attività di controllo
- Evasione ed elusione fiscale

### COMPETENZE

- Analizzare gli articoli costituzionali di natura finanziaria
- Riconoscere e interpretare le principali imposte dirette e indirette che caratterizzano il sistema tributario italiano
- Riconoscere gli obblighi tributari dei contribuenti e gli strumenti a disposizione dell'amministrazione finanziaria

### CAPACITÀ

- Saper distinguere le varie forme di entrate pubbliche
- Confrontare le diverse caratteristiche dei vari tipi di tributi

#### UD 2: LA COSTITUZIONE ITALIANA

- Il concetto di Costituzione
- La nascita della Costituzione italiana
- Costituzione e cittadinanza: I principi fondamentali della Costituzione Italiana (artt. 1-12)

### COMPETENZE

- Individuare le tappe dell'evoluzione della nostra Costituzione
- Imparare come è strutturata la nostra Costituzione
- Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi fondamentali

## CAPACITA'

- Analizzare e distinguere i primi 12 articoli della Costituzione italiana, evidenziandone i contenuti fondamentali
- Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali costituzionali
- Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino

## **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Esercitazioni formative in classe
- Cooperative Learning

## **STRUMENTI**

- Utilizzo del libro di testo
- Utilizzo di dispense fornite dal docente, schemi, mappe concettuali
- Presentazioni in Power Point

## **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

**Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità:**

- Verifiche scritte (prove oggettive, questionari, relazioni, esercizi e problemi logico-matematici, esercizi di correzione guidata)
- Verifiche orali (interrogazioni individuali e collettive, interventi personali)
- Prove tecnico pratiche (esercitazioni).

Riolo Terme, 15 maggio 2019

Gli studenti

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

L'insegnante

Prof. Michelangelo Esposito

\_\_\_\_\_

## Argomenti svolti relativi a Cittadinanza e Costituzione

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA  
RICETTIVA**

**DOCENTE:** Esposito Michelangelo

### Educazione alla cittadinanza: Cultura della legalità e della fiscalità

**Venerdì 01 marzo 2019** la classe ha partecipato al Progetto di formazione “Fisco&Scuola” con il Direttore dell’Agenzia delle Entrate - Ufficio Territoriale di Faenza - il Dr. Francesco Santoro e la Dott.ssa di Carlo, sul tema “Cultura della Legalità e della Fiscalità” con lo scopo di sensibilizzare gli alunni sull’importanza di un comportamento fiscalmente corretto. Gli argomenti principali affrontati in questo incontro sono stati la legalità fiscale, i principi fondamentali del sistema tributario (art. 23 e art. 53 della Costituzione), imposte, tasse e contributi, IRPEF e dichiarazione dei redditi, compiti dell’Agenzia delle Entrate e infine evasione ed elusione fiscale.

Inoltre il docente, in classe, ha svolto delle lezioni frontali sulle imposte e il sistema tributario e ha fornito agli studenti una dispensa.

### Educazione alla cittadinanza: Lezione sulla Costituzione italiana

**Giovedì 11 aprile 2019**, la classe ha partecipato ad una lezione sulla storia della nostra Costituzione e sui primi 12 articoli (Principi fondamentali) tenuta dal prof. Alessandro Messina, con lo scopo di fare propri i contenuti della Costituzione e raggiungere la consapevolezza dei diritti e delle regole.

Inoltre il docente, in classe, ha svolto delle lezioni frontali sul concetto di Costituzione e sul contesto storico in cui è maturata la Costituzione italiana, sulla composizione dell’Assemblea Costituente, sulla promulgazione della Costituzione e infine sui principi fondamentali della Costituzione artt. 1- 12, con l’obiettivo di fornire agli studenti conoscenze e competenze riguardanti i vari aspetti della Costituzione Italiana ed elementi relativi all’esercizio di una cittadinanza consapevole ed attiva.

E’ stato visionato in classe il programma televisivo “La più bella del mondo”, ideato e condotto da Roberto Benigni, andato in onda in diretta dal Teatro 5 di Cinecittà su Rai Uno il 17 dicembre 2012, dedicato ai 12 principi fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana.

Il docente ha fornito agli studenti una dispensa sulla storia della Costituzione Italiana e sui principi fondamentali.



### 3.9 Scheda informativa del 5° anno di Scienza e cultura dell'alimentazione

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

"Pellegrino Artusi"

## PROGRAMMA SVOLTO

Anno scolastico	2018-19
Docente	La Fauci Luca
Disciplina	Scienza e cultura degli alimenti
Articolazione	Enogastronomia - Servizi di cucina
Classe	V
Sezione	B
Quadro orario:	3 ore settimanali

Tema # 1 – IGENE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p><b>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni:</b></p> <p><b>I contaminanti negli alimenti</b>                      Igiene e alimentazione                      I contaminanti alimentari                      I microrganismi                      I batteri                      I virus                      I funghi: lieviti e muffe                      Protozoi e vermi                      I fattori di crescita microbica</p> <p><b>L'igiene di personale, locali e attrezzature</b>                      La contaminazione degli alimenti                      La contaminazione diretta                      La contaminazione indiretta                      La sanificazione degli ambienti e delle attrezzature                      La disinfestazione                      La contaminazione crociata</p> <p><b>Le malattie veicolate dagli alimenti</b>                      Le malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti                      Le principali infezioni alimentari                      Le principali intossicazioni alimentari                      Le principali tossinfezioni alimentari                      Le malattie causate da virus e prioni                      Le malattie causate da parassiti</p>	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti</p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p>
<b>Autocontrollo e sistema HACCP</b>	Redigere un piano di HACCP	
Tema # 2 – DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p><b>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche</b></p> <p><b>Principi di dietetica</b>                      La dietetica                      L'alimentazione in gravidanza                      L'alimentazione durante l'allattamento                      L'alimentazione nell'età evolutiva e nell'adolescenza                      L'alimentazione nello sport                      L'alimentazione nella terza età</p>	<p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>

<b>Reazioni avverse agli alimenti e disturbi alimentari</b> Allergie e intolleranze alimentari  <b>Le malattie del benessere</b> Il rapporto tra salute e alimentazione L'obesità Le malattie cardiovascolari Il diabete La sindrome metabolica <b>Alimentazione e tumori: cenni</b>	<i>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</i>	<i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;  Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</i>
<b>Tema # 3 – CULTURA ALIMENTARE</b>		
<b>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni</b>	<i>Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni;  Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.</i>	<i>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.</i>
<b>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</b>	<i>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare;   Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</i>	<i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</i>
<b>Qualità</b> Marchi di qualità Frodi alimentari	<i>Riconoscere gli aspetti qualitativi dei prodotti enogastronomici e i relativi marchi di qualità;   Individuare le principali frodi alimentari.</i>	<i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specificità territoriali.</i>

Riolo Terme, 04/05/2019

**Il Docente**

**Gli Studenti**

---



---



---

### 3.10 Scheda informativa del 5° anno di Laboratorio servizi enogastronomici – settore Cucina

I.P.S.S.A.R. "P.ARTUSI" Riolo Terme

Programmazione finale modulare

CLASSE 5^\_B\_

Laboratorio Servizi Enogastronomici

Docente ITP: Fazio Andrea

Testo utilizzato : Cucina Gourmet Plus, La scuola di enogastronomia. Edizione Calderini

<b>MODULI</b>	<b>UNITA'</b>	<b>Competenze , abilità ,conoscenze</b>
M.2.-La gastronomia tra tradizione ed evoluzione	<p>U.1-- La gastronomia regionale italiana</p> <p>U.3 – La cucina innovativa</p>	<p><b>Competenze tecnico professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze</li> </ul> <p><b>Principali competenze collegate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità, con particolare riguardo al territorio</li> <li>• valorizzare i piatti della tradizione</li> <li>• Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative</li> <li>• Riconoscere gli stili di cucina attuali</li> <li>• Essere consapevole della necessità di perseguire una cucina nutrizionalmente più corretta</li> <li>• Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone motivazioni culturali</li> </ul>

		<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli elementi caratteristici della cucina italiana</li> <li>• Le caratteristiche della cucina regionale</li> <li>• La cucina tra tradizione e innovazione</li> <li>• Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti</li> <li>• I principi della cucina scientifica e tecnologica</li> <li>• I principi della cucina salutistica, riferimenti alle intolleranze e alle allergie alimentari</li> </ul>
M.3- I prodotti e l'approvvigionamento	U.1-- I prodotti alimentari	<p><b>Competenze tecnico professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi</li> <li>• Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti</li> <li>• utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati</li> </ul> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione</li> <li>• Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici</li> <li>• il significato di prodotto bio</li> <li>• i congelati e i surgelati nella ristorazione</li> </ul>
M.4- L'organizzazione della cucina e della produzione	U.1- L'organizzazione dell'impianto di cucina	<p><b>Competenze tecnico professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla</li> </ul>

	<p>U.2- L'organizzazione del lavoro in cucina</p>	<p>domanda di mercati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati</li> </ul> <p><b>Principali competenze collegate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare strategie orientate al risultato del lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale</li> <li>• Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio</li> <li>• Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>• Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative</li> </ul> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tipologie di impianto</li> <li>• Le tecniche di legame differito</li> <li>• Il legame caldo e il legame freddo</li> <li>• Principi, tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema cook &amp; chill</li> <li>• Pianificare il lavoro in cucina</li> <li>• Organizzazione per regole e standardizzazione</li> </ul>
<p>L'igiene professionale</p>	<p>Il sistema HACCP,  Tracciabilità e rintracciabilità</p>	<p><b>Competenze tecnico professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare normative vigenti in fatto di sicurezza igienica</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica</li> </ul>

		<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro</li> <li>• Le GMP relative a preparazione, cottura e conservazione degli alimenti</li> <li>• La finalità del sistema HACCP</li> <li>• Il concetto di tracciabilità e rintracciabilità</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP)</li> <li>• Saper individuare i punti critici di controllo per una azienda ristorativa e le relative misure di prevenzione e correzione</li> <li>• Redigere liste di controllo e moduli</li> </ul>
<p>M.5- Restaurant Management</p>	<p>U.1-- Il menu e la politica dei prezzi</p> <p>U.2- Il banqueting e i servizi esterni</p>	<p><b>Competenze tecnico professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menu in relazione alle esigenze della clientela</li> <li>• Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Utilizzare appropriate tecniche di comunicazione e di vendita</li> </ul> <p><b>Principali competenze collegate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettando un menu rispettando le regole gastronomiche</li> <li>• progettare la carta in funzione di tipicità, stagionalità e target dei clienti</li> <li>• Calcolare i costi di produzione (costo piatto-prezzo di vendita)</li> <li>• Individuare i fattori che intervengono</li> </ul>

		<p>per determinare il prezzo di vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting</li> <li>• Organizzare a grandi linee la parte gastronomica di semplici banchetti in ambienti e luoghi diversi</li> <li>• Adeguare il servizio in funzione della domanda</li> </ul> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le funzioni e i tipi di menu e carta</li> <li>• I menu nella ristorazione sociale</li> <li>• Costi di produzione del settore cucina</li> <li>• Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta</li> <li>• Il food cost, il costo piatto e il controllo dei costi di cucina</li> <li>• Criteri per definire il prezzo di vendita</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le caratteristiche del banqueting</li> <li>▪ La gestione operativa, l'organizzazione e la pianificazione di banqueting a altri servizi esterni</li> <li>▪ La comunicazione efficace con l'ipotetico cliente per la vendita di un servizio</li> </ul>
Cittadinanza e costituzione	Riduzione spreco alimentare e sostenibilità a tavola	<p>La classe ha preso parte attivamente al concorso che ha avuto come tema la riduzione dello spreco alimentare e la sostenibilità a tavola, salendo sul podio della V edizione "i laboratori a tavola", tema "il buono che avanza" vincendo il premio speciale della giuria con l'ideazione di una ricetta da confezionare con ingredienti considerati a volte di scarto, ma che in realtà sono commestibili.</p>

### 3.11 Scheda informativa del 5° anno di Laboratorio servizi enogastronomici – settore Sala e vendita

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”

Prof. Claudio Pugliese  
CLASSE V B  
Anno Scolastico 2018-19

**TESTO ADOTTATO.** Tecniche avanzate per sala e vendita, bar e sommellerie edizione Sandit Volume unico

#### **MODULO 1: MODULO 1 – RISTORANTE E BANQUETING: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE**

##### **Conoscenze**

Organizzazione del personale del settore sala

-Organizzazione e programmazione della produzione

-Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa

*Food and beverage cost*

-Caratteristiche delle aziende enogastronomiche

-Tecniche di *catering* e *banqueting*.

-Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia

-Organizzazione di feste e di eventi con allestimenti speciali.

Il Simbolismo: caratteristiche generali

##### COMPETENZE

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi

-Attuare strategie di pianificazione, compensazione, 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, valorizzando i prodotti tipici

-Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza

##### ABILITÀ

Organizza il lavoro in base ai momenti della giornata

-Conosce i requisiti e procedure amministrative per avviare un'azienda

-Calcola il drink-cost

-Conosce le aziende enogastronomiche

-Differenzia catering e banqueting

-Conosce i compiti e le caratteristiche del Banqueting-Manager

-Vende e organizza l'evento

#### **MODULO 2: – BAR: GESTIONE E NUOVE TENDENZE**

##### **Conoscenze**

Organizzazione del lavoro del bar

-Tecniche di gestione del bar

-Bevande di nuova tendenza

L'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente



## Competenze

- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità
- Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico

## **ABILITA'**

Conosce la brigata del bar

- Conosce la preparazione di base delle bevande analcoliche ( frappè,..)
- Conosce il prodotto birra
- Distingue le principali bevande alcoliche in uso al bar

## **MODULO 3: – ENOLOGIA**

### CONOSCENZE

I principi di enologia

- Le nozioni sulla vita e sulle pratiche di cantina
  - Modalità di produzione dei vini
  - La classificazione del vino
  - La conservazione del vino
  - La carta dei vini
  - I costi del vino e il ricarico sulle bevande
  - Organizzazione e programmazione della produzione e del servizio
- Caratteristiche dell'enografia nazionale.
- Caratteristiche dell'enografia estera
  - Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia

### COMPETENZE

Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti

### ABILITÀ

Conosce la pianta della vite

- Conosce i vari passaggi che portano l'uva a diventare vino
- Compone carte di vini e delle bevande per situazioni diverse.
- Simula la gestione degli approvvigionamenti della cantina.
- Utilizza tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi
- Simula attività di gestione finalizzate alla valorizzazione del vino
- Conosce alcuni D.O.C.G delle regioni d'Italia
- Abbina i vini ai piatti
- Effettua un servizio del vino, tenendo conto delle temperature

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante