



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

Distr.scol.n. 41

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 G**

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

**Articolazione Servizi di Sala e Vendita**

## 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.	4
1.2	Articolazione quadro orario secondo biennio e quinto anno	p.	5
1.3	Elenco dei candidati	p.	6
1.4	Presentazione della classe	p.	6
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.	13
2.5	Verifiche, valutazioni e criteri docimologici	p.	18
2.6	Criteri per l’attribuzione del credito scolastico e del credito formativo	p.	18
2.7	Attività integrative ed extracurricolari	p.	19
2.8	Attività integrative relative a cittadinanza e costituzione	p.	19

### 3. SIMULAZIONE ESAME DI STATO- PROVE SVOLTE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

p. 20

### 4. ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEI SINGOLI DOCENTI

	Scheda informativa del 5° anno di Italiano	p.	28
	Scheda informativa del 5° anno di Storia	p.	34
	Scheda informativa del 5° anno di Lingua Tedesca	p.	36
	Scheda informativa del 5° anno di Lab. servizi enogastr. - settore Cucina	p.	40
	Scheda informativa del 5° anno di Lab. servizi enogastr. - settore Sala e vendita	p.	44
	Scheda informativa del 5° anno di Scienze motorie e sportive	p.	48
	Scheda informativa del 5° anno di Diritto e tecniche amministrative	p.	52
	Scheda informativa del 5° anno di Lingua Inglese	p.	56
	Scheda informativa del 5° anno di Matematica	p.	58
	Scheda informativa del 5° anno di Scienze e cultura dell’alimentazione	p.	60
	Scheda informativa del 5° anno di Lingua Francese	p.	62
	Scheda informativa del 5° anno di Insegnamento di Religione Cattolica	p.	65

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

**Allegato B** – Crediti scolastici (allegato al verbale del Consiglio di classe)

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

# 1. Informazioni generali

## 1.1 PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO IN SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA-art. Servizi di sala e vendita

Il Diplomato in “Servizi di sala e di vendita” 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 nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; ha altresì specifiche competenze che gli consentono di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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, dei servizi di ristorazione
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti ristorativi.
- 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.
- 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.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## 1.2 ARTICOLAZIONE QUADRO ORARIO SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO classe V G

### 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 sala e vendita	7+1*	4+1*	4
Laboratorio cucina		2	2

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

N.B. Gli studenti hanno svolto 160 ore di Alternanza scuola-lavoro in azienda nei primi due anni del Triennio, 160 ore nell'ultimo anno, per un totale di 440 ore.

Totale ore medie settimanali 32

### **1.3 ELENCO CANDIDATI V G – Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera, articolazione “Servizi di Sala e Vendita”**

- 1) Bucca Riccardo
- 2) Cantagalli Nicholas
- 3) Cavina Jessica
- 4) Corso Ciro
- 5) Essadiqi Yosra
- 6) Fabbri Michela
- 7) Gagliardi Francesca
- 8) Giovannini Emma
- 9) Jamal Khadija
- 10) Martelli Giorgia
- 11) Muller Gabrijela
- 12) Pirazzoli Matteo
- 13) Rosati Julia
- 14) Santuari Benedetta
- 15) Tarroni Marco
- 16) Trocchi Arianna
- 17) Zamagni Simone

### **1.4 Presentazione della Classe**

La classe VG risulta composta da 17 alunni, 6 maschi e 11 femmine; è presente uno studente con Disturbi Specifici di Apprendimento per cui si rimanda al quadro normativo dettato dalla legge 170/2010 e ai documenti riservati depositati in segreteria (Allegato C). Non sono presenti studenti con disabilità

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

- 1) Bucca Riccardo
- 2) Cantagalli Nicholas
- 3) Cavina Jessica
- 4) Corso Ciro
- 5) Essadiqi Yosra
- 6) Fabbri Michela
- 7) Gagliardi Francesca
- 8) Jamal Khadija
- 9) Martelli Giorgia
- 10) Pirazzoli Matteo
- 11) Rosati Julia
- 12) Tarroni Marco

13) Zamagni Simone

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

- 1) Giovannini Emma
- 2) Muller Gabrijela
- 3) Santuari Benedetta
- 4) Trocchi Arianna

I luoghi di provenienza degli alunni sono:

Faenza:	1
Imola:	3
Lugo:	1
Massa Lombarda	3
Castel Bolognese	2
Riolo Terme	2
Brisighella	1
Conselice	1
Bagnacavallo	1
Alfonsine	1
Roma	1

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

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

A tal proposito, è importante sottolineare che, a causa di un incidente stradale, l'insegnante di italiano e storia è stata assente fino a fine febbraio. Durante la sua assenza si sono avvicendate due differenti supplenti per cui non è stata garantita la necessaria continuità didattica.

Da un punto di vista disciplinare la classe appare vivace, ma rispettosa nei confronti dei docenti. La frequenza è stata, in generale, regolare, anche se a volte si sono registrate assenze in vista di prove con valutazione. La partecipazione è stata piuttosto attiva in tutte le discipline, anche se lo studio domestico non ha sempre supportato le attività svolte durante le lezioni. Per quanto riguarda il profitto, la maggioranza dei discenti raggiunge conoscenze e competenze sufficienti; un ristretto gruppo, grazie

ad un impegno costante, ha raggiunto risultati discreti. Soltanto pochi studenti invece presentano conoscenze e competenze lacunose in alcune discipline, a causa di un metodo di lavoro solo parzialmente consolidato. Per essi gli obiettivi didattici previsti nelle programmazioni delle suddette discipline, non sono, ad oggi, pienamente raggiunti.

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 recupero e/o consolidamento, somministrazione di verifiche per il recupero delle insufficienze riportate nei diversi moduli.

Si segnala che alcuni alunni svolgono regolare attività professionale.

## 1.5 DOCENTI COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE della CLASSE VG

Italiano e Storia:	Giovanna Ziliani
Lingua Inglese:	Maria Carla Zauli
Lingua Francese	Anna Giorgi
Scienza e cultura dell'alimentazione:	Leopoldo Brusi
Laboratorio di Cucina:	Andrea Fazio
Laboratorio di Sala:	Claudio Pugliese
Diritto e tecniche amministrative:	Imelde Baruzzi
Matematica:	Elena Rossi
Religione:	Federica Mazzoli
Scienze motorie :	Paola Guerrini

## 1.6 ARTICOLAZIONE DELL'ESAME DI STATO

PRIMA PROVA SCRITTA	Italiano
SECONDA PROVA SCRITTA	Scienze e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di sala e vendita

### COMMISSARI ESTERNI:

Italiano e Storia  
Lingua Inglese  
Diritto e tecniche amministrative

### COMMISSARI INTERNI:

Scienze dell'Alimentazione	Prof. Leopoldo Brusi
Laboratorio di Sala e Vendita	Prof.ssa Claudio Pugliese
Francese/Tedesco	Prof.sse Anna Giorgi/Sabrina Apa

## 2. Attività di competenza del Consiglio di Classe

### 2.1 OBIETTIVI GENERALI E TRASVERSALI DEFINITI DAL C.d. C

#### 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 capacità 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	-Presentare gli argomenti con linearità, operando gli opportuni collegamenti e motivando le scelte espositive
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	-Applicare le regole in modo consapevole e sistemare ordinatamente le conoscenze acquisite.

## 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 effettuano analisi e sintesi sostanzialmente esaurienti e si esprimono in modo generalmente corretto.
- La maggioranza della classe conosce in maniera sufficiente o più che sufficiente gli argomenti proposti e, se opportunamente guidata, esegue senza errori i compiti assegnati, espone con sufficiente chiarezza i contenuti.
- Un gruppo di allievi, relativamente a certe discipline, conosce gli argomenti proposti in modo 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.

### ***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

**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

## **2.4 ATTIVITA' 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 sala e vendita.

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.

Si segnala che l'alunna Trocchi Arianna durante il IV anno ha partecipato all'Erasmus plus a Perpignano, in Francia.

### **Articolazione del progetto**

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

<b>Classe</b>	<b>Lezioni d'aula inerenti l'ASL</b>	<b>Alternanza in azienda</b>
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 Sala e vendita	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	<b>Imparare a imparare</b> (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	<b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b> (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	<b>Competenze sociali e civiche</b> (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	<b>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</b> (ITA-L.STR) <b>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</b> (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)		<b>Consapevolezza ed espressione culturale</b> (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	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)</b>
	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 enogastronomici</b>	10	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)</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	
	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	<b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (SCA)</b>
	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	<b>Applicare le normative vigenti, nazionali e</b>

			<b>internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (SCA)</b>
--	--	--	--

### 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	<b>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)</b>
	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	<b>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, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (DTA)</b>
	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.	
	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 simili alla prima, seconda e terza 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 capacità raggiunte.

### **Criteri docimologici**

<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6/7</b>	<b>7/8</b>	<b>8/9</b>	<b>9/10</b>
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:

- partecipazione alle attività complementari e integrative organizzate dalla scuola;
- 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 ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI***

Progetto AVIS: incontro con i medici dell'associazione e test di idoneità, su base volontaria, per la donazione del sangue

Viaggio d'istruzione per il gruppo di Tedesco a Merano e Bolzano e visita alla Melinda

Viaggio d'istruzione a Perugia alla Perugina.

Orientamento universitario Almaorienta

## ***2.8 ATTIVITA' RELATIVE ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E***

### ***COSTITUZIONE***

- Conferenza/dibattito presieduta dal prof. Romano Rossi, presidente dell'Associazione Reduci della Brigata Friuli, in occasione della giornata della memoria (26/01/2019)
- Conferenza/dibattito presieduta dal dott. Masetti Giuseppe, direttore dell'Istituto storico di Ravenna, in occasione della giornata del ricordo (12/02/2019)
- Progetto di formazione "Fisco & Scuola" con il Direttore dell'Agenzia delle Entrate-Ufficio Territoriale di Faenza- Dr. Francesco Santoro e la Dott.ssa Di Carlo, sul tema "Cultura della Legalità e della Fiscalità" (01/03/2019)
- Spettacolo teatrale "Biciclette partigiane" (09/04/2019)
- Lezione sulla Costituzione italiana tenuta dal prof. Alessandro Messina (11/04/2019)
- Visione di un filmato con il monologo di Roberto Benigni sulla Costituzione (17/05/19)
- Analisi del sistema politico tedesco
- Analisi del tema della sostenibilità in Scienza e cultura dell'alimentazione.

### ***3 SIMULAZIONE DELL'ESAME DI STATO***

#### ***PROVE SVOLTE e GRIGLIE DI VALUTAZIONE***

##### **ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEI SINGOLI DOCENTI**

*Gli insegnanti coinvolti nella PRIMA e nella SECONDA PROVA 1 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

Materiali consentiti durante la seconda prova di Scienza e Cultura dell'alimentazione

L'esempio di seconda prova per la disciplina "Scienza e Cultura dell'alimentazione" prodotto dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca in data 30/04/2015 riporta, nella nota a margine dell'ultima pagina, che "è consentito l'uso di 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.

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE  
SCRITTE ED IL COLLOQUIO ORALE**

## GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A

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)

## GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B

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</u> e <u>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> (capacità 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).

## GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA C

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 DI VALUTAZIONE II PROVA - ESAME DI STATO a. s. 2018/19**

**CANDIDATO:** \_\_\_\_\_

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	



<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>		<b>_____ /20 pt</b>	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8	

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

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

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

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
“Pellegrino Artusi” - Riolo Terme

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**

Anno Scolastico 2018/2019

	<i>INDICATORI</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTI</i>
<u><b>Percorso di alternanza</b></u>  <b>Max: 4 punti</b>	<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	2
		Sufficiente esposizione	1
		Insufficiente esposizione	3
<u><b>Colloquio a carattere pluridisciplinare</b></u>  <b>Max: 10 punti</b>	<b>Conoscenza dell'argomento, Capacità espressiva e rielaborazione personale</b>	Completa ed esauriente conoscenza con ottima capacità espressiva e di rielaborazione	10
		Approfondita conoscenza degli argomenti con buona capacità espressiva e di rielaborazione	9
		Buona conoscenza degli argomenti con discreta capacità espressiva e di rielaborazione	8
		Conoscenza degli argomenti più che sufficiente con adeguata capacità 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
<u><b>Cittadinanza e Costituzione</b></u>  <b>Max: 3 Punti</b>	<b>Conoscenza dell'argomento, Capacità espressiva e rielaborazione personale</b>	Ottima	3
		Discreta	2
		Insufficiente	1

<b>Discussione sulle prove scritte</b>  <b>Max: 3 punti</b>	<b>Capacità di riconoscere gli eventuali errori e di fornire integrazioni</b>	Ottima	3
		Discreta	2
		Insufficiente	1
<b>Totale punteggio</b>			<b>...../20</b>

## 4 Attività di competenza dei singoli docenti

### Schede informative del V anno

#### PROGRAMMA DI ITALIANO

#### CLASSE VG

#### Anno Scolastico 2018-19

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

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

##### CONOSCENZE

- Carducci e il classicismo, ripasso generale dal libro di quarta
- Il Simbolismo, ripasso caratteristiche generali dal libro di quarta
- Le avanguardie, ripasso caratteristiche generali dal libro di quarta
- Positivismo e Decadentismo da p.6 vol. III

##### 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

##### ABILITA'

- 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)
- Lettura da "Il fanciullino" (pagg 85-86)
- I temi e lo sperimentalismo stilistico (pag 78)
- Lettura ed analisi di liriche tratte da Myrica: in particolare "Tuono" e " X Agosto"

##### 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

#### ABILITA'

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

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

#### CONOSCENZE

- La vita (pag 128)
- Le opere e la poetica (pagg 131-132)
- "Il Piacere" letture dal libro di testo (pagg 137-138-139)
- 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

#### ABILITA'

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

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

#### CONOSCENZE

- Il Futurismo, poetica futurista (pag 21), il "Manifesto del Futurismo"
- Analisi e commento di "Zang, Tumb, Tumb" da "La battaglia di Adrianopoli" (pagg 176-177)
- Analisi e commento di " E lasciatemi divertire" di A. Palazzeschi

#### COMPETENZE

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

#### ABILITA'

- Saper riconoscere elementi di innovazione stilistica e del linguaggio tipici dell'avanguardia letteraria
- 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, l'ermetismo (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), "Sono una creatura" (pag 374), "San Martino del Carso" (pag 380), "Mattina", "Soldati", "Fratelli".

### 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

### ABILITA'

- Saper cogliere le scelte stilistiche e tematiche dell' autore
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 6: PIRANDELLO**

### CONOSCENZE

- La vita e le opere (pagg 186-187-188-189-190)
- Il pensiero e la poetica
- L'Umorismo (pagg 198-199)
- "Il fu Mattia Pascal" (pagg 221-222).

### 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

## ABILITA'

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

## **MODULO 7: ITALO SVEVO**

### CONOSCENZE

- La vita e la formazione culturale (pagg 254-259-260)
- Le opere (pagg 254-255)
- La figura dell'inetto in Svevo
- La coscienza di Zeno: struttura dell'opera, trama, l'originalità delle scelte stilistiche, il monologo interiore e il tempo misto (pagg 261-262-263-264)
- 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)

### 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

## ABILITA'

- 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: EUGENIO MONTALE E LA POESIA TRA LE DUE GUERRE**

### CONOSCENZE

- Cenni biografici e opere
- La poetica: il male di vivere
- Il rapporto con le donne
- Spesso il male di vivere ho incontrato (pag 417)
- Forbice, Satura (p. 436), Insetto (p. 437), ho sceso dandoti il braccio (fotocopia del docente)

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Montale e i movimenti culturali del tempo
- Individuare la persistenza e le variazioni tematiche e formali nelle opere di Montale
- Comprendere ed analizzare i testi poetici di Montale

## ABILITA'

- Saper rintracciare elementi tipici della poetica di Montale
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 9: QUASIMODO e SABA**

### CONOSCENZE

- Cenni vita e opere
- superamento dell'ermetismo
- letture proposte dal libro

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Quasimodo e Saba e i movimenti culturali del tempo
- Individuare la persistenza e le variazioni tematiche e formali nelle opere di Quasimodo e Saba
- Comprendere ed analizzare i testi poetici di Quasimodo e Saba

### ABILITA'

- Saper rintracciare elementi tipici della poetica di Montale
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 10: ALDA MERINI**

### CONOSCENZE

- Cenni vita e opere p. 732
- la poesia contemporanea in relazione all'esperienza pre-Basaglia
- letture proposte dal libro

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Alda Merini e i movimenti culturali delle epoche precedenti
- Comprendere ed analizzare i testi poetici di Alda Merini in relazione alla sua storia personale

### ABILITA'

- Saper rintracciare elementi tipici della poetica di Alda Merini
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 11: DARIO FO**

### CONOSCENZE

- Cenni vita e opere p. 782
- la satira come strumento di condanna
- lettura dal libro di “Morte accidentale di un anarchico”

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Dario Fo e i movimenti culturali delle epoche precedenti
- Comprendere ed analizzare i testi di Dario Fo in relazione al periodo storico e agli eventi che hanno caratterizzato la società del periodo

### ABILITA'

- Saper rintracciare elementi tipici dell'opera di Fo
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

### **METODI**

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

### **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)
- Testi argomentativi (simili alla prima prova d'esame tipologia B)
- Interrogazioni



**PROGRAMMA DI STORIA  
CLASSE VG  
Anno Scolastico 2018-19**

**CONOSCENZE**

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

- L'Imperialismo (fotocopie del docente)
- L'età giolittiana (schema fornito dal docente)
- L'Italia industrializzata (capitolo 1)

**MODULO 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

- Le cause profonde della guerra: imperialismo e revanscevismo (capitolo 2)
- Lo scoppio della guerra (capitolo 3)
- Interventisti e neutralisti in Italia
- L'Italia impegnata in una guerra di trincea
- La fine della guerra e i trattati di pace
- Le conseguenze economiche, sociali e politiche della guerra (capitolo 4)

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

- i totalitarismi (cenni e lettura della sintesi capitolo 5)

**MODULO 4: TRA LE DUE GUERRE**

- Il dopoguerra in Italia e il Biennio Rosso (capitolo 6)
- 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 (sintesi del capitolo 7)
- Il nazismo e ascesa al potere di Hitler (capitolo 8)
- La dittatura nazista
- le leggi razziali in Italia ( scheda pp. 347-348)

**MODULO 5: LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

- Le cause della guerra (capitolo 9)
- Lo scoppio della guerra
- L'Italia entra in guerra (capitolo 10)
- il dopoguerra pp. 206-207
- paragrafi 5,6,7,8 del capitolo 11
- Cenni alla Guerra Fredda e alla nascita della Repubblica Italiana (p. 248 e sintesi del capitolo 12)
- il muro di Berlino (p. 275 del capitolo 14)

- La costituente (pp.284-285 capitolo 15) , lo statuto Albertino e la Costituzione ( p. 349)

## **MODULO 6:IL MIRACOLO ECONOMICO E GLI ANNI DI PIOMBO**

- Il miracolo economico pp. 289-290
- Il brigatismo nero e rosso pp. 296-297

### **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

### **ABILITA'**

- 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

### **ATTIVITA' DI CITTADINANZA**

La classe 5G ha partecipato a tutte le attività di cittadinanza proposte dalla scuola, tra le quali cineforum, conferenze, incontri con esperti e spettacoli teatrali che hanno avuto come oggetto la Costituzione, l'Olocausto, la lotta partigiana e la liberazione, l'incontro con reduci scampati ai campi di sterminio e reduci partecipi della liberazione di Bologna e Riolo Terme.

### **VERIFICHE**

- prove semistrutturate
- Interrogazioni
- Elaborazione di temi di argomento storico

**MANUALE DI RIFERIMENTO:** De Vecchi-Giovanetti, Storia in corso, vol III, Pearson, Milano 2012

Riolo Terme, 15/05/2019

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

**PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA TEDESCA  
CLASSE 5^G A.S. 2018/2019**

**MODUL 1. DIE ARBEITSWELT. IL MONDO DEL LAVORO**

**Conoscenze:**

- Conoscenza del lessico specifico relativo al **mondo del lavoro**.
- Conoscenza della forma del Curriculum Vitae e della mail/lettera di accompagnamento.
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto

**Competenze:**

- Saper cercare, comprendere e valutare annunci mirati alla ricerca di personale in ambito enogastronomico
- Saper rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative con stesura del proprio CV su modello Europass e della mail/lettera di accompagnamento.
- Saper affrontare un colloquio di lavoro fornendo informazioni su percorso scolastico, esperienze lavorative, competenze linguistiche, caratteristiche personali rilevanti e progetti professionali futuri

**Abilità:**

- Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
- Capacità di elaborare semplici testi scritti di presentazione di se stessi e delle proprie esperienze lavorative.

**MODUL 2. LEBENSMITTELKUNDE. L'ALIMENTAZIONE**

**Conoscenze:**

- Conoscenza del lessico specifico relativo ad **elementi nutritivi, piramide alimentare, regole fondamentali per una sana e corretta alimentazione.**
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto al presente.

#### **Competenze:**

- Saper fornire una definizione degli elementi nutritivi e delle loro caratteristiche.
- Saper descrivere la piramide alimentare e collocare nella giusta posizione gli alimenti.

#### **Abilità:**

- Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
- Capacità di elaborare semplici testi scritti sugli argomenti trattati.

### **MODUL 3. ALKOHOLISCHE GETRÄNKE: BIER UND WEIN. BEVANDE ALCOLICHE: BIRRA E VINO**

#### **Conoscenze:**

- Conoscenza sintetica della **storia della birra, bevanda nazionale tedesca, e del vino**; le loro modalità di produzione e le tipologie principali.
- Conoscenza del lessico specifico relativo a sapore e colore, abbinamenti soprattutto per i vini.

#### **Competenze:**

- Saper fornire una definizione delle bevande trattate.
- Saper descrivere le caratteristiche di birra e vino.

#### **Abilità:**

- Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

- Capacità di elaborare semplici testi scritti sugli argomenti trattati.

## **MODUL 6. LANDESKUNDE. CULTURA DEI PAESI DI LINGUA TEDESCA.**

### **Conoscenze:**

- Conoscenza del **funzionamento della democrazia tedesca, della struttura del parlamento e dei principali partiti e schieramenti politici.**
- Conoscenza della storia della **divisione della Germania** dopo la seconda guerra mondiale e della **riunificazione tedesca**

### **Competenze:**

- Saper fornire una spiegazione sintetica con vocaboli semplici delle principali caratteristiche della democrazia tedesca.
- Saper discutere in modo sintetico e con vocaboli semplici dei principali mutamenti della Germania dopo la seconda guerra mondiale e degli episodi che portarono alla riunificazione.

### **Abilità:**

- Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

## **MORFOSINTASSI.**

### **CONOSCENZE:**

- Ripasso del Perfekt
- le frasi infinitive, le frasi finali con um...zu, il doppio infinito.

### **COMPETENZE:**

- Saper leggere un testo con sufficiente fluidità e con pronuncia accettabile;
- Esporre in maniera semplice e breve i concetti fondamentali dei testi scritti presi in esame;
- Saper interagire in una conversazione utilizzando il lessico settoriale di base e una pronuncia comprensibile;
- Saper rispondere in maniera breve e chiara alle domande sugli argomenti trattati.

**ABILITA':**

- Capacità di intervenire in modo pertinente;
- Capacità di organizzare il proprio discorso in modo logico;
- Capacità di interagire con i clienti in sala;
- Capacità di gestire un colloquio di lavoro in lingua.

**Materiale didattici:** Mahlzeit, Ed. Loescher; fotocopie; cd; video; internet; Klar & Deutlich AKTUELL.

Libro di grammatica: *Grammatik Direkt neu* Autore: Giorgio Motta Editore: Loescher.

Riolo Terme, 8 Maggio 2019

L'insegnante  
Sabrina Apa

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

classe VG- Laboratorio Servizi Enogastronomici

Docente: Fazio Andrea

<b>MODULI</b>	<b>UNITA'</b>	<b>Competenze , abilità ,conoscenze</b>
M.2.-La gastronomia tra tradizione ed evoluzione	U.1-- La gastronomia regionale italiana  U.3 – La cucina innovativa	<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>
<p>M.4- L'organizzazione della cucina e della produzione</p>	<p>U.1- L'organizzazione e dell'impianto di cucina</p> <p>U.2- L'organizzazione e del lavoro in cucina</p>	<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 domanda di mercati</li> <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>



M.5- Restaurant Management	U.1-- Il menu e la politica dei prezzi U.2- Il banqueting e i servizi esterni	<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 per determinare il prezzo di vendita</li> <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> <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>

Gli studenti

Il docente

**PROGRAMMA DI SALA e VENDITA  
CLASSE VG  
Anno Scolastico 2018-19**

**TESTO ADOTTATO** :Tecniche avanzate per Sala e Vendita, Bar e Sommellerie,  
Edizione Sandit, volume unico.

**MODULO 1: RISTORANTE E BANQUETING: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE  
CONOSCENZE**

- Organizzazione del personale del settore sala
- Programmazione e organizzazione del lavoro di sala
- tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa
- Beverage cost
- Caratteristiche delle aziende enogastronomiche
- Tecniche di catering e banqueting.
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia
- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto.

**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
- Ottimizzare la qualità del servizio con il linguaggio professionale.

**ABILITÀ**

- Organizza il lavoro in base ai momenti della giornata
- 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.
- Propone abbinamenti di ingredienti con spiegazioni legate al gusto.
- Valorizza i prodotti tipici.

## **MODULO 2: BAR: GESTIONE E TECNICHE EVOLUTIVE**

### **CONOSCENZE**

- Organizzazione del lavoro del bar
- Tecniche di gestione del bar
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente
- Tecniche di miscelazione e conoscenza dei prodotti utilizzati
- Offerta dei prodotti food al bar
- Classificazione delle birre
- Produzione e servizio della birra

### **COMPETENZE**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi
- Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico
- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio

### **ABILITÀ**

- Utilizza tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.
- Prepara cocktail in base ai diversi momenti della giornata: Americano, Bacardi, Daiquiri, Martini, Negroni, , Grasshopper, , Mojito, Irish Coffee, Alexander, Margarita, Cosmopolitan,, Gin Fizz, Porto Flipp, Sparkling, Black e White Russian, Caipirina, Tequila Sunrise.
- Rispetta le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente
- Classifica le birre in base al loro utilizzo e alla produzione
- Propone la bevanda in base agli stili di produzione.
- Conosce i prodotti di maggior uso al bar, e nuove tecniche di preparazione cocktail.

## **MODULO 3: ENOLOGIA**

### **CONOSCENZE**

- Il vino
- La conservazione del vino
- La carta dei vini
- I costi del vino e il rincaro sulle bevande
- Organizzazione e programmazione della produzione e del vino
- Abbinamento cibo-vino
- Enografia nazionale

### **COMPETENZE**

- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio

### **ABILITÀ**

- Stilare la carta di vini e bevande per situazioni diverse.
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti della cantina.
- Valorizzazione del vino.
- Proporre corretti abbinamenti cibo- vino.
- Servire il prodotto nel modo migliore in base alle diverse situazioni.
- Analisi di base per una buona degustazione in base al prodotto.
- Conosce i principali vini D.O.C.G dell'Italia, in modo particolare i vini dell'Emilia Romagna.
- Cenni vini Europei ed Extraeuropei

### **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del manuale
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa
- Dispense fornite dal docente
- Esercitazioni Pratiche

## **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, strutturate.
- Trattazione sintetica di argomenti (simili alla terza prova d'esame)
- Verifiche (simili alla prova d'esame)
- Interrogazioni
- Ricerca Enogastronomica di una Regione italiana
- Alternanza scuola lavoro
- Manifestazioni durante l'anno scolastico

Riolo Terme, 15 maggio 2019  
I rappresentanti degli studenti

L'insegnante  
Pugliese Claudio

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

CLASSE 5G

**MATERIA:** Scienze Motorie e Sportive

**DOCENTE:** Guerrini Paola

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### **Modulo 1. La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie**

**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 capacità condizionali e coordinative; elaborare risposte motorie efficaci in situazioni complesse, applicare autonomamente metodi di allenamento.

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

#### **Uda 1 Potenziamento fisiologico**

Contenuti

- vari tipi di corsa e di andature atletiche
- corsa di resistenza e di velocità
- esercizi di potenziamento a corpo libero e con piccoli attrezzi (palla medica, ostacoli, funicella)
- esercizi di mobilità articolare
- test di valutazione

#### **Uda 2 Rielaborazione e consolidamento degli schemi motori di base**

Contenuti

- Esercizi di coordinazione inter-segmentaria e oculo-manuale a corpo libero
- Esercizi di coordinazione inter-segmentaria con piccoli attrezzi (palla, cerchi, funicella, griglia)

- Esercitazioni sulla capacità di reazione: partenze da posizioni diverse con segnali acustici, visivi, tattili.
- Test di valutazione

### **Uda 3 Teoria dell'allenamento**

#### Contenuti

- Il riscaldamento: conoscenza degli obiettivi del riscaldamento e capacità di guidare i compagni durante la fase iniziale della lezione.
- L'allenamento sportivo: omeostasi, aggiustamento, adattamento, supercompensazione; il carico allenante, i principi dell'allenamento.
- Test di valutazione

## **Modulo 2 . Lo sport le regole il fair play**

**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

### **Uda 1 Organizzare, gestire e partecipare ad un evento sportivo**

#### Contenuti

- Organizzazione della corsa campestre d'Istituto
- Assunzione del ruolo di istruttore, arbitro, segnapunti, cronometrista.
- Torneo d'istituto di Pallavolo
- Corsa campestre

### **Uda 2 Lo Yoga**

#### Contenuti

- la storia, le posizioni fondamentali, il saluto al sole (incontro con esperto)

### **Uda 3 Sport di squadra**

#### contenuti

- Esercizi, individuali, a coppie e a gruppo sulla tecnica e sui fondamentali di gioco di:
- Pallavolo
- Pallacanestro
- Pallamano

### **Uda 4 Sport individuali**

#### Contenuti

- Tennistavolo: tecnica e regole di gioco
- Atletica leggera: corsa campestre, getto del peso



## **Modulo 3 Salute, benessere, sicurezza e prevenzione**

**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.

### **Uda 1 I principi fondamentali del movimento**

#### Contenuti

- Il sistema osteo-articolare
- L'organizzazione del sistema muscolare: i tipi di muscoli..
- Il meccanismo di produzione energetica: l'ATP
- Il sistema cardio-circolatorio
- Il sistema respiratorio.

### **Uda 2 Il Doping**

#### Contenuti

- Che cos'è il doping; il codice WADA; le sostanze e metodi proibiti; effetti negativi sulla salute.

### **Uda 3 Il Pronto soccorso**

#### Contenuti

- Come si presta il primo soccorso, la valutazione, la chiamata al 118; Emergenze e urgenze; il BLS; I Traumi: contusioni, ferite, emorragie, distorsione, lussazione, fratture; come si trattano i traumi più comuni.

## **METODI**

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..

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

## **MEZZI**

Le attività sono state effettuate per lo più in palestra e con gli attrezzi a disposizione.

Per la parte teorica si è fatto uso di appunti, fotocopie e Power.Point Per alcuni argomenti trattati è stato utilizzato il volume "In Movimento" (di Fiorini, Coretti e Bocchi - Ed.Marietti).

## VALUTAZIONE

### 1. Criteri

E' stata valutata la pratica delle normali attività sportive sia individuali che di squadra con alcuni test. E' stato valutato il comportamento dei ragazzi verso la materia, verso i compagni e verso l'insegnante nel rispetto delle regole.

Per valutare si è tenuto conto di:

- Situazione di partenza;
- Capacità individuali;
- Impegno dimostrato;
- Partecipazione attiva;
- Interesse per la materia;
- Abilità tecniche specifiche raggiunte in rapporto alle capacità iniziali;
- Conoscenza teorica degli argomenti trattati.

Per la parte teorica la verifica è stata effettuata mediante compiti scritti con risposte multiple e/o a domande aperte.

Per la valutazione delle verifiche è 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 ,

- Test
- prove ed attività pratiche
- 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 capacità motorie di partenza e alle conoscenze acquisite durante le lezioni teoriche.

## COMPETENZE 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.
- Di praticare gli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni.
- Di conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche degli sport praticati.
- Di avere acquisito conoscenze teoriche:
  - Sul sistema osteo-articolare
  - Sul sistema muscolare
  - Sul sistema Cardio-circolatorio
  - Sul sistema respiratorio
  - Sul Doping
  - Sul Primo Soccorso
  - Sui principi che riguardano la conduzione di un riscaldamento in preparazione ad una attività sportiva.

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



**ISTITUTO ALBERGHIERO STATALE  
“ PELLEGRINO ARTUSI ”**

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Tel: 054671113 Fax: 054671859

Web: [www.rarh020004.scuolanet.it](http://www.rarh020004.scuolanet.it)

(cod.RARH020004)

E-mail: [segreteria.ipartusi@racine.ra.it](mailto:segreteria.ipartusi@racine.ra.it)

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

PROGRAMMA DEFINITIVO di

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Anno scolastico 2018/19

DOCENTE: Baruzzi Imelde

CLASSE: 5^G

Testo: Rascioni-Ferriello “Gestire le imprese ricettive” - Tramontana

**MODULO A: IL MERCATO TURISTICO**

Conoscenze

UD 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- Le caratteristiche del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale

UD 2: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Gli organismi internazionali
- Gli organi dell'Unione Europea

UD 3: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Cenni sulle dinamiche del turismo in Italia

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*

- Abilità:
- *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: LE PREVISIONI, LA PROGRAMMAZIONE E LA PIANIFICAZIONE**

- Le previsioni
- Il concetto di attendibilità
- 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

## 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*

- Abilità:
- *saper analizzare l'ambiente esterno*
  - *saper analizzare l'ambiente interno*
  - *saper redigere un semplice budget delle vendite di un'azienda ristorativa*

## MODULO D : LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO

### Conoscenze

#### UD 1: LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA

- Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per costituire un'impresa
- Le forme giuridiche che possono assumere le imprese turistiche

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

- La normativa alimentare
- La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti
- I meccanismi di controllo della filiera agro - alimentare
- Le norme igieniche dei locali di lavoro e del personale
- 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.

- Competenze:
- *conoscere gli adempimenti giuridici per la costituzione delle imprese tur.*
  - *conoscere le forme giuridiche delle imprese turistiche*
  - *conoscere la normativa alimentare*
  - *conoscere i principali contratti delle imprese ristorative*

- Abilità:
- *saper prevenire il rischio nella somministrazione degli alimenti*
  - *saper individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione, conservazione, tracciabilità dei prodotti alimentari.*

## MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI

### Conoscenze:

#### UD 1: LE ABITUDINI ALIMENTARI

- i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- attuali tendenze in campo alimentare

#### 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*

- Abilità:
- *Saper individuare gli elementi distintivi di ciascun marchio alimentare*
  - *Saper analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari*

**METODI:** Lezioni frontali, lezioni dialogate, esercitazioni formative in classe, esercizi rielaborativi a casa, visita guidata alla fabbrica “Perugina” e al Museo del cioccolato nell’ambito del modulo sul Marketing.

**VERIFICHE E VALUTAZIONE:** al termine di ogni modulo sono state proposte verifiche con domande aperte, domande a risposta multipla, esercizi di riempimento, test vero/falso, temi ed interrogazioni.

#### EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA:

Incontro con il Prof. A. Messina per una lezione sulla Costituzione italiana il giorno 11/4 dalle ore 9 alle ore 11.

Visione del monologo di Roberto Benigni “La più bella del mondo” sulla Costituzione andato in onda su Rai 1.

Riolo Terme, 15 maggio 2019

La docente  
Prof.ssa Baruzzi Imelde

Alunni rappresentanti: Gagliardi Francesca

Zamagni Simone

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

Insegnante: Zauli Maria Carla

Anno scolastico 2018/2019

Classe 5G

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Dal testo THAT'S CATERING! di Cibelli D'Avino ed. Zanichelli sono state svolte le unità relative agli argomenti specifici di indirizzo, mentre alcuni temi sono stati tratti da altri testi o siti e forniti in fotocopia.

MODULO 1: WORKING IN CATERING (photocopy)

Writing a CV

Writing a cover letter

Talking about past work experiences and future plans

Conoscenze: - La struttura del curriculum  
- La lettera o e-mail di presentazione  
- La risposta ad un annuncio di lavoro

Competenze: - Saper stendere un curriculum vitae  
- Saper relazionare su esperienze lavorative passate e progetti futuri  
- Comprendere e rispondere ad un annuncio di lavoro

Abilità: - Produrre sintesi orali e scritte  
- Esprimersi in modo sufficientemente corretto, dando anche giudizi personali

MODULO 2 : NUTRITION AND HEALTH (That's Catering)

Nutrition Unit 1 pag. 144 - 145

Nutrients pag 146 - 147 - 148

Healthy eating pag 150

Healthy eating pyramid pag 151, Mediterranean diet, photocopy

Conoscenze: - Macro e micro nutrienti  
- Rapporto cibo - salute  
- La piramide alimentare e le regole per uno stile di vita sano

Competenze: - Descrivere la piramide alimentare e discutere dei gruppi alimentari  
- Conoscere e illustrare i principi nutritivi  
- Riconoscere cibi sani e cibi nocivi alla salute

Abilità: - Produrre sintesi orali e scritte  
- Esprimersi in modo sufficientemente corretto, dando anche opinioni personali

MODULO 3 : FOOD SAFETY (That's catering)

Bacteria and food poisoning pag 108

Food contamination pag 110 , personal hygiene pag 111

Salmonella, botulinum (photocopy)

HACCP principles pag 116 , 120, photocopy

Conoscenze: - Batteri patogeni e loro caratteristiche  
- Contaminazione e agenti contaminanti  
- Regole di igiene  
- Haccp e steps fondamentali

Competenze: - Descrivere in modo semplice i microrganismi studiati  
- Discutere delle metodologie di igiene e sicurezza in cucina

Abilità: - Produrre sintesi orali e scritte  
- Esprimersi in modo appropriato, dando anche opinioni personali

MODULO 4 : - FOOD AND RELIGION (That's catering)  
- The world at table (pag 187)  
- Judaism, Islam, Hinduism (pag188)  
- Islam: alcohol and taboos (photocopy)  
- Kosher food (pag 191)

Conoscenze: - Cibo e religione  
- Taboo e regole dietetiche nelle principali religioni

Competenze: - Illustrare in modo semplice le principali regole dietetiche nelle diverse religioni  
- Confrontare le diverse abitudini e restrizioni

Abilità : - Produrre semplici sintesi  
- Esprimersi con sufficiente chiarezza

MODULO 5: - DIETS AND DISEASES (That's Catering)  
- Food allergies and intolerances (pag 158), photocopy  
- The coeliac disease (pag 159)  
- Eating disorders: anorexia and bulimia (photocopies)

Conoscenze: - Cibo e salute  
- Allergie e intolleranze  
- Disordini alimentari

Competenze: - Illustrare cause e conseguenze delle intolleranze alimentari  
- Spiegare le modalità dei disturbi psicologici legati al cibo

Abilità: - Produrre semplici sintesi, cogliendone gli elementi essenziali

Riolo Terme, 08 /05/2019  
Gli studenti

L'insegnante





**ISTITUTO ALBERGHIERO STATALE  
“ PELLEGRINO ARTUSI ”**



Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Tel: 054671113 Fax: 054671859

Web: [www.rarh020004.scuolanet.it](http://www.rarh020004.scuolanet.it)

(cod.RARH020004)

E-mail: [segreteria.ipartusi@racine.ra.it](mailto:segreteria.ipartusi@racine.ra.it)

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

---

Anno scolastico 2018/19

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

**MATEMATICA**

DOCENTE: Rossi Elena

CLASSE: 5° G

Testo: Leonardo-Sasso “ Nuova Matematica a colori, edizione gialla”- Petrini editore.

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

*Conoscenze*

- 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 codominio (in una funzione).
- Conoscere la classificazione delle funzioni.
- Conoscere le definizioni di funzione costante, funzione lineare, funzione quadratica, 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)

*Competenze*

- Saper utilizzare la simbologia e la terminologia della teoria delle funzioni
- Saper classificare una funzione analitica in base alla natura dell'espressione letterale  $f(x)$
- Saper determinare il dominio di semplici funzioni razionali ed esponenziali, saper calcolare l'immagine di un elemento  $x$ .
- Saper determinare le intersezioni con gli assi e il segno di semplici funzioni razionali.
- Saper riconoscere il grafico di una funzione
- Saper riconoscere, a partire dall'analisi di un grafico, il dominio e il codominio 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.
- Saper riconoscere le funzioni fondamentali (funzione costante, lineare, quadratica) e saperne tracciare il grafico per punti
- Saper tracciare il grafico per punti di semplici funzioni algebriche

*Abilità*

- Acquisire padronanza della simbologia e della terminologia della teoria delle funzioni, acquisire consapevolezza del concetto di funzione, di rappresentazione analitica e grafica.

## **MODULO 2: LIMITI**

### *Conoscenze*

- Conoscere il concetto di limite.
- Conoscere la definizione di asintoto per il grafico di una funzione.
- Conoscere le forme indeterminate.

### *Competenze*

- Sapere riconoscere i vari limiti.
- Saper operare con i limiti.
- Sapere riconoscere la presenza di asintoti di una funzione a partire dall'analisi di un grafico.

### *Abilità*

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

## **MODULO 3: DERIVATE**

### *Conoscenze*

- Conoscere il concetto di derivata.
- Conoscere le formule di derivazione.

### *Competenze*

- Sapere calcolare una derivata.
- Sapere riconoscere il significato geometrico di derivata.

### *Abilità*

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

## **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.
- Saper 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.

Riolo Terme, 15 maggio 2019

La docente  
Prof.ssa Rossi Elena

---

Alunni rappresentanti: Gagliardi Francesca

Zamagni Simone

Istituto Professionale di Stato per i Servizi  
Alberghieri e della Ristorazione  
*"Pellegrino Artusi"*  
**PROGRAMMA SVOLTO**

Anno scolastico	2018-19
Docente	Brusi Leopoldo
Disciplina	Scienza e cultura degli alimenti
Articolazione	Enogastronomia
Testo in dotazione	Scienza e cultura dell'alimentazione - Luca La Fauci
Classe	V
Sezione	G
Quadro orario:	3 ore settimanali

<b>MODULO 1 – IGIENE</b>		
Conoscenze	Abilità	Competenze

<p><b>Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti:</b></p> <p><b>Contaminazione biologica degli alimenti</b>          Microrganismi contaminanti: virus, batteri, lieviti, muffe          Fattori ambientali e crescita microbica          Contaminazione diretta, indiretta, crociata          Tossinfezioni alimentari provocate da stafilococchi, salmonelle, listeria, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens,          Infezioni virali: epatite A          BSE (encefalopatia spongiforme bovina)          Parassitosi da Taenia solium e saginata, Anisakis</p> <p><b>Contaminazione chimica degli alimenti</b>          Metalli pesanti: mercurio, piombo, cadmio          Fitofarmaci          Contaminanti derivati da processi di cottura: acrilammide, IPA, furano          Contaminanti chimici naturali: micotossine, tossine da prodotti ittici</p> <hr/> <p><b>Prevenzione igienico sanitaria</b>          Igiene degli alimenti, del personale e degli ambienti di lavoro          Sicurezza alimentare: il quadro legislativo nell'unione europea          Il sistema di autocontrollo dell'igiene HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)</p>	<p><i>Prevenire e gestire i rischi di natura biologica, chimico e fisica connessi alla manipolazione degli alimenti</i></p> <hr/> <p><i>Delineare le principali azioni di autocontrollo nel sistema HACCP</i></p>	<p><i>Comprendere la relazione tra qualità degli alimenti e presenza di contaminanti</i></p> <p><i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i></p> <p><i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>
--	---	---

<b>MODULO 2 – DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<p><b><i>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche</i></b></p> <p>Principi di dietetica: valutazione dello stato nutrizionale, bilancio energetico, percentuale dei macronutrienti, ripartizione dell'energia nella giornata          Linee guida per una sana alimentazione          Alimentazione nell'infanzia e nell'adolescenza          Alimentazione nell'età adulta          Alimentazione nella terza età          Il modello alimentare mediterraneo</p>	<p><i>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</i></p>	<p><i>Utilizzare formule e tabelle per la determinazione del fabbisogno calorico dell'individuo</i></p> <p><i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela nelle varie condizioni fisiologiche</i></p>

<p><b>Dieta nelle principali patologie</b></p> <p><b>Reazioni avverse agli alimenti e disturbi alimentari</b>  Allergie e intolleranze alimentari  La celiachia</p> <p><b>Le malattie del benessere</b>  L'obesità  Le malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi e ipertensione  Il diabete  La sindrome metabolica</p>	<p><i>Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela</i></p> <p><i>Individuare le possibili relazioni tra squilibri alimentari e patologie</i></p>	<p><i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche</i></p>
---	---	--

**MODULO 3 – CULTURA ALIMENTARE**

<p><b>Innovazioni di filiera</b>  Nuove tendenze di filiera e sviluppo sostenibile  Nuovi prodotti alimentari</p>	<p><i>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare</i></p> <p><i>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</i></p>	<p><i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>
<p><b>Qualità degli alimenti</b>  Qualità totale degli alimenti. Marchi di qualità</p>	<p><i>Riconoscere gli aspetti qualitativi dei prodotti enogastronomici e i relativi marchi di qualità</i></p>	<p><i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specificità territoriali</i></p>

L'insegnante \_\_\_\_\_

Gli alunni \_\_\_\_\_

## PROGRAMMA SVOLTO di LINGUA FRANCESE

<b>Anno scolastico</b>	2018 / 2019
<b>Dipartimento</b>	Lingue Straniere
<b>Disciplina</b>	Lingua e cultura francese
<b>Docenti</b>	Giorgi Anna
<b>Classe</b>	<b>V G - indirizzo SALA/VENDITA</b>
<b>Quadro orario:</b>	3 ore settimanali

### Competenze di base del triennio

- Comprensione globale di testi e semplici messaggi, scritti e orali, relativi alla vita quotidiana e al settore della ristorazione;
- Interazione in semplici situazioni note, riguardanti l'ambito personale, familiare e professionale;
- 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.

### Module #1 – Bonne alimentation et santé

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conoscenza del lessico specifico relativo ad <b>elementi nutritivi, piramide alimentare, dieta mediterranea, dieta vegana e vegetariana.</b></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>▪ Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li> <li>▪ Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</li> <li>▪ Capacità di illustrare somiglianze o differenze.</li> <li>▪ Capacità 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>

### Module #2 – L'hygiène dans la restauration

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conoscenza del lessico specifico e delle funzioni comunicative relativi all'<b>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</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li> <li>▪ Capacità di attivare strategie compensative nel caso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper fornire una definizione delle malattie alimentari e conoscere la differenza tra infezione, intossicazione e tossinfezione alimentare</li> <li>▪ Saper descrivere le regole di igiene del personale della ristorazione, di pulizia</li> </ul>

<p><b>contaminazione degli alimenti, le malattie alimentari (salmonellosi, clostridium botulinum, stafilococco aureo)</b></p>	<p>di mancata comprensione dell'interlocutore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Capacità di illustrare somiglianze o differenze.</li> <li>▪ Capacità di elaborare semplici testi scritti descrittivi sugli argomenti trattati.</li> </ul>	<p>dei locali e degli utensili, di manipolazione dei cibi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper parlare della contaminazione degli alimenti e dei tre fattori di contaminazione: biologici, fisici e chimici.</li> </ul>
---	---	--

### Module #3 – Les maladies causées par une mauvaise alimentation

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conoscenza del lessico specifico relativo a <b>diabete, obesità, ipercolesterolemia e celiachia.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li> <li>▪ Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</li> <li>▪ Capacità di illustrare somiglianze o differenze.</li> <li>▪ Capacità di elaborare semplici testi scritti descrittivi sugli argomenti trattati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper fornire una definizione delle malattie legate all'alimentazione.</li> <li>▪ Saper descrivere le caratteristiche delle differenti malattie causate da una cattiva alimentazione: cause, conseguenze, rimedi.</li> <li>▪ Saper parlare della celiachia e fornire informazioni su come si manifesta e quali sono i sintomi e il trattamento da seguire.</li> <li>▪ Sapere i nomi dei cereali e dei derivati che contengono glutine e di quelli che non lo contengono</li> </ul>

### Module #4 – Entrons dans le monde du travail

Conoscenze	Abilità	Competenze
<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>▪ Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li> <li>▪ Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</li> <li>▪ Capacità di illustrare somiglianze o differenze.</li> <li>▪ Capacità 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>

### Cittadinanza e Costituzione – C'est quoi l'Union Européenne ? - CENNI

Conoscenze	Abilità	Competenze
------------	---------	------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conoscenza di base della nascita dell'Unione Europea, dei suoi simboli, dei diritti e dei valori che essa veicola</li> <li>▪ Conoscenza delle strutture linguistiche per esporre l'argomento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper descrivere in modo semplice ma corretto la nascita dell'Unione Europea</li> <li>▪ Saper parlare del motivo della sua nascita dell'Unione Europea, degli stati membri, dei suoi simboli, dei diritti e dei valori che essa veicola.</li> </ul>
<b>Au bar et au restaurant – l'accueil et le service - CENNI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conoscenza delle strutture linguistiche necessarie per accogliere i clienti al bar o al ristorante e orientare la scelta del cliente</li> <li>▪ Conoscenza di un piatto tipico della regione, un vino in abbinamento al piatto e un cocktail a scelta del candidato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.</li> <li>▪ Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper accogliere il cliente quando entra al ristorante o al bar</li> <li>▪ Saper presentare in modo semplice un piatto della propria regione, un vino e un cocktail a scelta del candidato</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**

Libro di testo, fotocopie, dispensa creata dalle docenti, lettore cd, LIM, PPT, dvd.

Libro di testo:

VOUS AVEZ CHOISI ? *Méthode de français pour maitres et barmans*

Autori : Bencini-Cangioli-Naldini-Paris Editore : Loescher

### **CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE**

Verifiche formative e sommative, sono state di due scritti e due orali a quadrimestre.

### **MODALITA' DI RECUPERO**

Il recupero degli argomenti trattati è stato svolto in itinere, tenendo conto delle difficoltà dei singoli studenti.

**Riolo Terme, 13 maggio 2019**

**L'insegnante**

**Gli alunni**

**ANNA GIORGI**





## PROGRAMMA SVOLTO di RELIGIONE CATTOLICA

<b>Anno scolastico</b>	2018 / 2019	
<b>Dipartimento</b>	IRC (Insegnamento di Religione Cattolica)	
<b>Disciplina</b>	IRC	
<b>Docenti</b>	Federica Mazzoli	
<b>Classi</b>	<b>V G - indirizzo SALA/VENDITA</b>	
<b>Quadro orario:</b>	1 ora settimanale	

### AMBITO DI RELIGIONE CATTOLICA

*L'insegnamento della religione cattolica (Irc) risponde all'esigenza di riconoscere nei percorsi scolastici il valore della cultura religiosa e il contributo che i principi del cattolicesimo offrono alla formazione globale della persona e al patrimonio storico, culturale e civile del popolo italiano. Nel rispetto della legislazione concordataria, offerta a tutti coloro che intendano avvalersene. Contribuisce alla formazione globale della persona con particolare riferimento agli aspetti spirituali ed etici dell'esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita sociale, nel mondo universitario e professionale. L'Irc, con la propria identità disciplinare, assume le linee generali del profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali e si colloca nell'area di istruzione generale, arricchendo la preparazione di base e lo sviluppo degli assi culturali, interagendo con essi e riferendosi in particolare all'asse dei linguaggi per la specificità del linguaggio religioso nella lettura della realtà. In particolare lo studio della religione cattolica, in continuità con il primo ciclo di istruzione promuove la conoscenza della concezione cristiano-cattolico del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri, della vita. A questo scopo, l'Irc affronta la questione universale della relazione tra Dio e l'uomo, la comprende attraverso la persona e l'opera di Gesù Cristo e la confronta con la testimonianza della Chiesa nella storia. In tale orizzonte, offre contenuti e strumenti per una lettura critica del rapporto tra dignità umana, sviluppo sociale e mondo della produzione, nel confronto aperto tra cristianesimo e altre religioni, tra cristianesimo e altri sistemi di significato educando all'esercizio della libertà in una prospettiva di giustizia e di pace.*

### Modulo 1 – CITTADINI DEL MONDO

<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.</li> <li>- Cogliere la presenza dell'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche contemporanee.</li> <li>- Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.</li> <li>- Il rapporto della chiesa con il mondo contemporaneo, i nuovi scenari religiosi, la globalizzazione e la migrazione dei popoli, le nuove forme di comunicazione; la scienza e le tecnologie, i problemi politici, economici, ambientali, le linee di fondo della dottrina sociale della chiesa.</li> <li>- Cogliere l'importanza dei valori religiosi per la crescita individuale e sociale in un contesto di fraternità e di pluralismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole in modo costruttivo con quelle delle altre religioni e visioni di pensiero.</li> <li>- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine, in un confronto aperto con gli altri.</li> <li>- Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico.</li> </ul>

### Modulo 2 – I DIRITTI DI TUTTI

<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>
-------------------	----------------------------	-----------------------------

<p>3 Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>4 Cogliere l'incidenza del messaggio cristiano, in un contesto multiculturale, aperto alla giustizia e alla solidarietà.</p> <p>5 Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana alla sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose.</p>	<p>- Cogliere l'importanza dei valori religiosi per la crescita individuale e sociale in un contesto di fraternità e di pluralismo.</p> <p>- Riconoscere, nel contesto di pluralismo culturale complesso, il rapporto tra coscienza, libertà e verità, con riferimento alle nuove problematiche etiche e sociali.</p> <p>- Cogliere il senso e il valore del fatto religioso nella sua globalità'</p>	<p>- Sapersi confrontare con le varie tematiche, tenendo presente i valori cristiani e motivando comunque le proprie scelte.</p> <p>- Individuare sul piano etico-religioso le potenzialità e i rischi che comportano determinate scelte individuali e sociali, in un contesto sempre più pluralistico e interreligioso.</p> <p>- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole in modo costruttivo con quelle delle altre religioni e visioni di pensiero.</p>
---	---	--

### Modulo 3 – ETICA E VALORI

Competenze	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
<p>6 Cogliere l'incidenza del messaggio cristiano, in un contesto multiculturale, aperto alla giustizia e alla solidarietà.</p> <p>7 Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p> <p>8 Valutare l'importanza del dialogo tra tradizioni culturali e religiose differenti, nella prospettiva della condivisione e dell'arricchimento reciproco.</p>	<p>- Il valore etico della vita umana, fondato sulla progettualità, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, la natura e il valore delle relazioni umane e sociali secondo la visione cristiana.</p> <p>- La dignità della persona e i suoi diritti fondamentali.</p> <p>- Il ruolo e la natura della religione nella società, nel contesto delle istanze della contemporaneità e nella prospettiva di un dialogo (ecumenico, interreligioso e interculturale) costruttivo, fondato sui principi della libertà religiosa, della conoscenza e del rispetto.</p>	<p>9 Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della comunità e dell'ambiente.</p> <p>- Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico.</p> <p>- Valorizzare il ruolo della coscienza morale; saper apprezzare il bene come valore e principio ispiratore dell'agire; saper confrontare i principi dell'etica cristiana con la propria vita; riconoscere l'importanza di individuare i valori intorno a cui fare le proprie scelte.</p>

### METODOLOGIE DIDATTICHE

Per esporre e trattare i contenuti selezionati, sono stati utilizzati i seguenti criteri metodologici:

- lettura e interpretazione di passi scelti da: testo in adozione, documenti, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o testi originali, ecc.
- approccio "a spirale", partendo, quando possibile, dal contesto reale, per passare via via alla costruzione di modelli astratti.
- inquadramento di tematiche e linee argomentative in articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando – quando possibile – collegamenti interdisciplinari.
- fornire una prospettiva corale 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 lezioni frontali a lezioni dialogate; attività laboratoriali, pratiche; lavori di gruppo; analisi e interpretazioni proposte e suggerite dagli allievi (metodo induttivo e deduttivo).
- richiamare l'argomento al termine della lezione per valutarne 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, sondaggi, interviste.

## **CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE**

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

Le verifiche formative serviranno 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.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

1. misurare competenze, conoscenze e abilità cognitive
2. verificare l'impegno ed osservare la partecipazione nonché l'attenzione

## **MODALITÀ DI RECUPERO**

Le modalità di recupero saranno fatte in itinere e sempre con esposizione orale, tenendo conto delle difficoltà dei singoli studenti.

**Riolo Terme, 9 maggio 2019**

**L'insegnante  
FEDERICA MAZZOLI**

**Gli alunni**