



ESAME DI STATO

DOCUMENTO del CONSIGLIO di CLASSE

(art 6 O.M 205 del 11-03-2019)

a. s. 2018/2019

Indirizzo: **ENOGASTRONOMICO**

Classe 5BB

Redatto il 13 maggio 2019

Affisso all'albo il 15 MAGGIO 2019 prot. n.....

Docente Coordinatore della classe: prof. MANFREDINI CHIARA

Obiettivi generali dell'indirizzo di studi:

- Assimilare conoscenze e abilità nei singoli ambiti disciplinari per consentire all'alunno l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative e ricettive.
- Conoscere i linguaggi settoriali e specifici.
- Essere in grado di utilizzare gli strumenti professionali.
- Saper recepire i cambiamenti, comprendere e fare proprie le esigenze dell'utenza.
- Avere spirito di adattamento ed iniziativa.
- Esser capaci di organizzare la pratica personale con applicazione responsabile e metodica.

Profilo della classe:

La classe è formata ufficialmente da 18 alunni di cui 6 maschi e 12 femmine (B.M. risulta in elenco, ma non si è mai ufficialmente ritirata e dall'11 ottobre non ha più frequentato). Gli studenti provengono tutti dalla classe IV Bb. Nel gruppo classe sono presenti tre alunni con bisogni educativi speciali per ciascuno dei quali il Consiglio di Classe ha steso un opportuno Piano Didattico Personalizzato.

Il documento di Programmazione del Consiglio di Classe evidenziava all'inizio dell'anno scolastico una situazione di partenza generalmente sufficiente, nonostante qualche allievo si presentasse con debiti formativi da colmare. L'attività didattica, nell'anno scolastico 2018-19, ha fatto sempre riferimento agli obiettivi generali dell'indirizzo di studi, che intende favorire l'inserimento degli alunni nelle strutture

esecutive ed organizzative delle imprese ristorative e ricettive. Il corso di studi è stato impostato sullo sviluppo e la strutturazione di conoscenze e di abilità nei singoli ambiti disciplinari, con particolare attenzione ai linguaggi settoriali e specifici. Tra gli obiettivi perseguiti si è privilegiato il miglioramento delle capacità degli alunni di utilizzare gli strumenti professionali insieme alla crescita dei livelli di organizzazione personale e di applicazione responsabile e metodica del proprio percorso di studio.

Fin dall'inizio delle lezioni un buon numero di allievi è parso motivato e adeguatamente preparato, mentre qualcuno ha manifestato un atteggiamento costruttivo in alcune materie, meno partecipe e responsabile in altre. Inoltre, nel corso dell'anno scolastico, la classe si è dimostrata abbastanza autonoma in fatto di organizzazione del lavoro, meno nel rispetto dei tempi di consegna e nel metodo di studio.

Quanto agli obiettivi educativi, essi sono stati raggiunti in misura eterogenea per potenzialità, impegno e strategie di apprendimento differenti. In alcuni casi, particolari situazioni personali e/o le numerose assenze hanno rappresentato un ostacolo per un processo di apprendimento completo, specialmente in alcune discipline.

Per quanto concerne il settore professionale, la classe ha partecipato ad incontri di approfondimento che hanno toccato argomenti e ambiti del settore ristorativo, dimostrando buona motivazione e disponibilità a seguire le attività proposte dalla scuola. Dal 18 febbraio al 3 marzo il gruppo-classe ha aderito al percorso di alternanza scuola-lavoro presso le strutture del territorio come previsto dalla normativa vigente.

Obiettivi didattico-educativi della classe:

- Organizzare e gestire in modo autonomo il proprio lavoro scolastico, sia a scuola che a casa, prendendo appunti durante le lezioni, sottolineando i libri di testo, facendo sintesi e/o producendo mappe concettuali.
- Organizzare il proprio tempo valutando le esigenze dello studio con eventuali attività extrascolastiche quali lo sport o altri interessi personali.
- Elaborare ed utilizzare un metodo adeguato all'analisi, alla sintesi e alla comunicazione di testi di generi diverso.
- Agire con responsabilità, rispettare i diritti altrui, ed esercitare i propri con decisione e convinzione ma sempre nel rispetto di regole condivise. In presenza di interessi contrastanti cercare di mediare non alimentando conflitti.
- Creare un clima sereno in ogni momento della vita scolastica, partecipando in modo attivo e costruttivo. Nelle relazioni interpersonali, applicare il principio della tolleranza, che implica accettazione e rispetto per ogni forma di differenza.
- Affinare le proprie abilità comunicative sia orale, sia scritte, relativamente alle discipline affrontate, per esprimersi in modo pertinente, chiaro e comprensibile utilizzando anche il lessico specifico in modo appropriato.
- Saper relazionare i contenuti delle diverse discipline e anche operare relazioni tra diversi ambiti disciplinari.
- Saper individuare i rapporti causa/effetto, analogie e differenze relativi ai vari contenuti disciplinari.
- Saper operare una valutazione delle informazioni cogliendone l'attualità e l'attendibilità.

Composizione della classe:

F	M	TOT	Promossi 2017/2018	Promossi allo Scrutinio differito 2017/2018
12	6	18	18	18

Continuità didattica

Disciplina	Docente	Continuità nelle classi III-IV-V	Discontinuità nelle classi III-IV-V
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Vetrano Antonino		X
Lab di serv. Eno. Cucina	Ruscelli Massimiliano		X
Lingua Inglese	Gusberti Paola		X
Matematica	Benini Eleonora		X
Lingua e Letteratura italiana	Manfredini Chiara		X
Storia	Manfredini Chiara		X
Lingua Francese	Mangano Lucrezia		X
Religione	Falasco Francesco		X
Scienze motorie e sportive	Tomasoni Loretta	X	
Diritto e Tecn. Amm.ve della struttura ricettiva	Lanfredi Umberto	X	
Lab.di.serv.Enog. Sala e Vendita	Ruggeri Cristian	X	
Lingua tedesca	Ettari Marta		X

Metodologia didattica					
Discipline	Lezione frontale	Lavori di gruppo	Ricerche	Studio di casi	Discussione guidata
Francese	X				X
Diritto e Tecn. Amm.ve della Struttura ricettiva	X			X	X
Lab di serv. Eno. Cucina	X			X	X
Lingua inglese (prima lingua straniera)	X				X
Scienze motorie e sportive	X	X			
Matematica	X	X		X	X
Lingua e lett.italiana	X			X	X
Storia	X			X	X
Scienza e cultura alim.	X				X
Religione	X				X
Lab di serv. Eno. Sala e vendita	X		X	X	X
Lingua tedesca	X	X			X

Mezzi e strumenti							
Discipline	Laboratori	Audiovisivi	Palestra	Attività di recupero e sostegno	Materiale didattico e libro di testo	Biblioteca	Lettrice L ₂
Francese				X	X		X
Diritto e Tecn. Amm.ve della Struttura ricettiva				X	X		
Lab di serv. Eno. Cucina		X		X	X		
Lingua inglese (prima lingua straniera)		X		X	X		X
Scienze motorie e sportive			X				
Matematica				X	X		
Lingua e lett. it				X	X		
Storia				X	X		
Scienza e cultura alim.		X		X	X		
Religione		X			X	X	
Lab di serv. Eno. Sala e vendita	X	X		X	X		
Lingua tedesca		X		X	X		X

Discipline - Libri di testo - Contenuti Disciplinari e relativi Tempi

(* = argomenti che verranno completati dopo il 15 maggio)

DISCIPLINA: FRANCESE

LIBRO DI TESTO: Passion Salle et Bar

Moduli-UU.DD.:

LE RESTAURANT ET LA SALLE

Dialogue : Je suis commise de rang à « L'Esprit Gourmand »

Escapades gourmandes et viticoles au Nord de l'Italie

À TABLE

Dialogue : Visite en salle

Escapades gourmandes et viticoles au Centre de l'Italie

LA COMMANDE

Dialogue : Bienvenue dans notre restaurant

Escapades gourmandes et viticoles au Sud de l'Italie

ÇA C'EST BIEN PASSÉ ?

Dialogue : La cuisine en salle

Escapades gourmandes et viticoles dans les îles italiennes

UN BON VERRE

Dialogue : Et avec ça, que désirez-vous boire ?

Escapades gourmandes et viticoles au Sud-Est de la France

VERS UNE ALIMENTATION Saine ET SÛRE

La conservation des aliments

Les techniques de conservation

Éviter les intoxications

Sécurité alimentaire : HACCP

Gare aux allergies !

Gérer les intolérances

TRAVAILLER DANS LE MONDE DE LA RESTAURATION

Dialogue : Je veux être serveur

L'univers de la restauration

A chacun son plateau

Présenter sa candidature

Rédiger un Curriculum Vitae

Reportage – Les secoués du cocktail

La convention de stage et le contrat de travail en France

La convention de stage hôtelier en Italie

Escapades gourmandes et viticoles autour des continents

Affronter un entretien d'embauche et parler d'une activité professionnelle

Grammaire : gli aggettivi interrogativi

Communication: S'insérer dans le monde de la restauration

DISCIPLINA: Diritto e Tecn. Amm.ve della Struttura ricettiva

LIBRO DI TESTO: : GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 – di Stefano Rascioni e Fabio Ferriello – ed. TRAMONTANA

Moduli-UU.DD.:

PROGRAMMA SVOLTO



IL MERCATO TURISTICO:

- a. Il mercato turistico internazionale
- b. Gli organismi e le fonti normative internazionali
- c. Il mercato turistico nazionale
- d. Gli organismi e le fonti normative interne



IL MARKETING

- a. Gli aspetti generali del marketing
- b. Il marketing strategico: analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione, target e posizionamento
- c. Il marketing operativo: analisi delle leve del marketing (product, price, place, promotion)
- d. Il web marketing: strumenti e finalità



PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE:

- a. La pianificazione e la programmazione: la scelta strategica imprenditoriale, la vision, la mission, il vantaggio competitivo, il controllo di gestione
- b. Il budget: funzioni e caratteristiche, differenze tra budget e bilancio di esercizio, il budget delle vendite, il budget degli acquisti, il budget degli investimenti, il budget delle risorse umane, il budget economico
- c. Il controllo budgetario
- d. Il business plan: che cosa è e il suo contenuto.



LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO

- a. Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di una impresa turistico-ristorativa
- b. Che cosa si intende per tracciabilità e rintracciabilità
- c. Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- d. I contratti delle imprese ristorative e ricettive: elementi del contratto, la responsabilità contrattuale, i contratti del settore ristorativo e loro caratteristiche, il codice del consumo
- e. Contratto di catering
- f. Contratto di banqueting
- g. Contratto d'albergo ed effetti giuridici della prenotazione
- h. Contratto di deposito in albergo
- i. Altre responsabilità di ristoratori e albergatori
- j. Codice del turismo, il danno da vacanza rovinata.
- k. Il contratto vuoto per pieno, il contratto di allotment
- l. Il rapporto tra Tour Operator, Agenzie di Viaggio e le imprese ricettive e ristorative, il voucher.
- m. Sviluppo dell'e-commerce nel settore del turismo



LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- a. Le abitudini alimentari: caratteristiche dei consumi alimentari in Italia, le nuove tendenze
- b. I marchi di qualità alimentare: definizione di un marchio, cosa sono i prodotti a km 0.

DISCIPLINA: INGLESE

LIBRO DI TESTO: *WELL DONE!* - Autori: MORRIS CATRIN ELLEN Edizioni: ELI

Moduli-UU.DD.:

A0-Q-ENO

Revision: Simple Past-Present Perfect with already, just, still, yet, ever, never, recently. Present Perfect with since/for. Infinitive of purpose.

M3-Q-ENO

Safety Procedures and nutrition: HACCP, HACCP principles, Food transmitted infections and food poisoning, food contamination : risks and preventive measures (1,2). Diet and nutrition: the eatwell plate. Organic food and GMOs. The Mediterranean diet. Teenagers and diet. Food allergies and intolerances. Eating disorders. Alternative diets.
Focus on language

M5-Q-ENO

Understanding and serving wine. Pairing food and wine. Wine appellation. Serving at the bar, welcoming customer. Making suggestion and describing

M6-Q-ENO

Career Paths: How to become a bartender, sommelier or waiting staff. How to become a food and beverage manager. New professional figures.

D1-Q-ENO

Culinary Geography: Food and wine in north-west Italy, Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy, Food and wine in Central Italy, Food and wine in Southern Italy and the islands.

C1

Presenza della madrelingua per conversazione e prove listening finalizzate alla certificazione B1.

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

LIBRO DI TESTO: NESSUNO

Finalità della disciplina: Promuovere valori positivi del movimento e dello sport: acquisire una maggiore consapevolezza della propria fisicità, consolidare i valori sociali ed educativi dello sport ,maturare un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo e sano ,saper utilizzare il movimento come altra forma di comunicazione aumentando in questo modo la possibilità di socializzazione.

Moduli-UU.DD.:

Modulo A **Benessere ,salute sicurezza e prevenzione:**

- 1)Assunzione di corrette abitudini comportamentali attraverso il movimento
- 2)Educazione posturale : specifiche attività fisiche utili per la futura professione: esercizi a corpo libero individuali e a coppie
- 3)Utilizzo della tecnica di allungamento muscolare : esercizi di stretching e posizioni yoga

Modulo B **Attività aerobica ed anaerobica di base**

- 1)Esercizio obbligatorio con l'ausilio di piccoli attrezzi sotto forma di percorso a stazioni e a tempo cronometrato : con la palla giochi di squadra pallavolo calcio a cinque e basket (avviamento)allenamento consapevole per lo sviluppo delle capacità condizionali e coordinative

Modulo C **Potenziamento muscolare**

- 1) Preatletismo di base : serie di andature atletiche propedeutiche alle specialità dell'atletica leggera
- 2) Somministrazione di batterie di test con tabelle di riferimento esiti
- 3) Irrobustimento gruppi muscolari e stretching a livello generale

Modulo D **Controllo segmentario ricercato attraverso progressioni di sequenze motorie con ritmi medi e veloci**

- 1) Esercizi a corpo libero
- 2) Funicella : esercizi di coordinazione generale e sequenze coordinative

Modulo E **Adattamenti neuromuscolari a situazioni inusuali**

- 1) Esercizi con la musica , destrezza e coordinazione con palle di diversa natura , giochi di squadra

Modulo F **Attività sportiva: gioco, sport , regole e fair play**

- 1) Pallavolo, basket , calcio a cinque , badminton, tamburello con il coinvolgimento dell'intero gruppo classe. . Esercitazioni propedeutiche ai vari giochi sportivi.

Modulo G **Sicurezza e prevenzione in palestra**

- 1) Lezione teorica iniziale sui rischi e pericoli in ambiente palestra .

DISCIPLINA: Matematica

LIBRO DI TESTO: La matematica a colori edizione gialla leggera volume 4 + ebook, SASSO LEONARDO

Moduli-UU.DD.:

1-Ripasso :

disequazioni razionali di 1° e 2° grado intere e fratte

studio di funzione: funzioni razionali intere e fratte fino allo studio dei limiti

2- Studio completo di una funzione

Studio di funzioni razionali fratte:

- 1) dominio
- 2) intersezione con gli assi
- 3) segno della funzione
- 4) limiti, asintoti (orizzontali, verticali, obliqui) e discontinuità di prima, seconda e terza specie

Derivata di una funzione e significato geometrico:

- Regole di derivazione delle funzioni elementari, derivata della somma, prodotto, quoziente
- concetto di funzione crescente e decrescente e funzione derivata prima; calcolo dei massimi,

minimi relativi e assoluti di una funzione con l'uso delle derivate

- accenni alla derivata seconda e allo studio della concavità e flessi

Studio di funzione e relativo grafico. (fino alla ricerca dei punti stazionari)

Lettura del grafico di una funzione

3 - Applicazioni della matematica all'economia (*)

- 1) La funzione costo: costi fissi e costi variabili e costo medio; rappresentazione nel piano cartesiano
- 2) il ricavo e il profitto, rappresentazione nel piano cartesiano

Diagramma di redditività e individuazione del break-even point.

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

LIBRO DI TESTO: Marta Sambugar – Gabriella Salà, “Letteratura +. Dall'età del Positivismo alla letteratura contemporanea”, VOL. 3, La Nuova Italia.

Moduli-UU.DD.:

◆ L'ETÀ DEL POSITIVISMO

- a) Il contesto storico e politico
- b) Il Positivismo e la sua diffusione: una nuova fiducia nella scienza; la nascita dell'Evoluzionismo
- c) **Naturalismo e Verismo a confronto:** esponenti, opere, tecniche narrative (oggettività, impersonalità narrativa, regionalismo, artificio della regressione, straniamento), ottimismo/pessimismo, i personaggi

◆ GIOVANNI VERGA E IL MONDO DEI VINTI

- a) Vita e il contesto storico
- b) Opere
- c) Pensiero e poetica, in particolare l'ideale dell'ostrica e la società delle formiche; le tecniche narrative
- d) da **Vita dei campi** lettura e analisi di: **La lupa; Fantasticheria; Un documento umano (prefazione all'Amante di Gramigna)**
- e) **I Malavoglia:** presentazione dell'opera; lettura e analisi della **Prefazione** e de **La famiglia Malavoglia.**
- f) da **Novelle rusticane: La roba**

◆ DECADENTISMO, SIMBOLISMO, ESTETISMO

- a) L'affermarsi di una nuova sensibilità
- b) Il superamento del Simbolismo
- c) Le caratteristiche della poetica e dell'intellettuale decadente
- d) I generi
- e) Gli esponenti
- f) Le sottocorrenti con i relativi esponenti
- g) **SIMBOLISMO**

◆ I poeti maledetti francesi

◆ **Charles Baudelaire:** *I fiori del male*, poesia **Albatro**

◆ **GIOVANNI PASCOLI**

- α) La vita e il contesto storico
- β) Le opere
- χ) Pensiero e poetica
- δ) **Il fanciullino**, con lettura e commento di *È dentro di noi un fanciullino*

ε) **Myrica**: analisi tematica e stilistico metrica con figure retoriche di: *Lavandare, X Agosto, L'assiuolo, Novembre, Il lampo*

◆ **GABRIELE D'ANNUNZIO**

α) La vita, comprensiva delle tre imprese: volo su Vienna, beffa di Buccari e impresa di Fiume e il contesto storico

β) Le opere

χ) Pensiero e poetica

δ) **Il piacere**: la trama, il genere, le tecniche narrative, il protagonista, le figure femminili e l'amore

ε) Laudi: il titolo, la struttura della raccolta e cenno ai contenuti di *Maia, Elettra, Merope e Asterope*; più in dettaglio il libro *Alcyone* (temi, poetica e stile). Lettura e analisi della poesia *La pioggia nel pineto*

◆ **LE AVANGUARDIE**

a) Definizione e quali sono

b) **Il Futurismo**: *Manifesto del Futurismo, Manifesto della letteratura futurista e Manifesto della cucina futurista con Il pranzo perfetto*

c) Filippo Tommaso Marinetti (cenni biografici e a Zang Tumb Tumb) e altri esponenti

◆ **ITALO SVEVO E LA FIGURA DELL'INETTO**

a) La vita e il contesto storico

b) Opere

c) Pensiero e poetica

d) **La coscienza di Zeno**: struttura dell'opera, tipo di narratore, tempo della storia, chi è l'inetto, l'ironia; lettura di *Prefazione e preambolo e Ultima sigaretta*

◆ **LUIGI PIRANDELLO E LA CRISI DELL'INDIVIDUO**

a) La vita

b) Opere

c) Pensiero e poetica

d) L'umorismo

e) Il fu Mattia Pascal

f) Lettura e commento di *L'uomo dal fiore in bocca*

◆ **GIUSEPPE UNGARETTI**

a) La vita e il contesto storico

b) Opere, in particolare le raccolte poetiche e spiegazione dei titoli dati alle raccolte

c) Pensiero e poetica

d) L'Ermetismo: definizione e caratteristiche

e) Lettura, analisi tematica, stilistico-metrica con figure retoriche di: *Veglia; Fratelli, Sono una creatura, I fiumi, Mattina, Soldati e Non gridate più*

◆ **DIDATTICA DELLA SCRITTURA: Esercitazioni sulle tipologie scritte dell'Esame di Stato**

* **EUGENIO MONTALE** (Cenni biografici, opere (solo la raccolta *Ossi di seppia*, poesie: *Meriggiare pallido e assorto; Non chiederci la parola; Spesso il male di vivere ho incontrato*)

DISCIPLINA: STORIA

LIBRO DI TESTO: Brancati-Pagliarani, "Voci della storia e dell'attualità, l'età contemporanea", La Nuova Italia.

Moduli-UU.DD.:

1. **L'EUROPA E IL MONDO NEL SECONDO OTTOCENTO**
 - La seconda rivoluzione industriale
 - Destra e Sinistra storica in Italia: definizione, esponenti, problemi dell'Italia e provvedimenti presi / riforme
 - Crisi di fine secolo in Italia e in Europa
2. **L'ETÀ DELL'IMPERIALISMO**
 - L'Imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo
 - La spartizione dell'Africa e dell'Asia
 - La belle époque: invenzioni, nuove discipline, ma anche inquietudini
3. **LO SCENARIO EXTRAEUROPEO**
 - L'ascesa del Giappone
 - La Russia tra modernizzazione e opposizione politica
 - La guerra tra Russia e Giappone e la rivoluzione del 1905
 - La rapida crescita economica degli Stati Uniti
4. **L'ITALIA GIOLITTIANA**
 - I progressi sociali e lo sviluppo industriale dell'Italia
 - La politica interna tra socialisti e cattolici
 - La politica estera e la guerra di Libia
5. **LA PRIMA GUERRA MONDIALE**
 - Premesse e cause
 - Sistema di alleanze
 - 1914: il fallimento della guerra lampo
 - L'Italia dalla neutralità alla guerra
 - La guerra di posizione: i fronti e alcune delle principali battaglie
 - I principali fatti del 1917 e la fine della guerra
6. **DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA NASCITA DELL'UNIONE SOVIETICA**
 - La rivoluzione di febbraio
 - La rivoluzione di ottobre
 - Bolscevichi e menscevichi
 - Lenin al potere
 - La nuova politica economica e la nascita dell'URSS
7. **EUROPA E MONDO ALL'INDOMANI DEL CONFLITTO**
 - La conferenza di pace, i trattati e la nascita della Società delle Nazioni
 - Il nuovo volto dell'Europa (scomparsa dei quattro grandi imperi e la nascita di nuovi Stati)
8. **L'UNIONE SOVIETICA DI STALIN**
 - L'ascesa di Stalin, l'industrializzazione dell'Urss
 - Il consolidamento e affermazione dello stato totalitario, il terrore dei gulag
9. **IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO**
 - Le conseguenze sociali ed economiche della guerra
 - Nuovi partiti e movimenti politici
 - La questione di Fiume

- Il biennio rosso
- Cenni biografici di Mussolini e alla simbologia fascista
- Ascesa e affermazione del Fascismo: da movimento a partito; riforma Gentile, legge Acerbo, delitto Matteotti, verso il regime

10. **GLI STATI UNITI E LA CRISI DEL '29**

- La crisi e il New Deal di Roosevelt

11. **LA CRISI DELLA GERMANIA REPUBBLICANA E IL NAZISMO**

- Le conseguenze sociali ed economiche della guerra
- Cenni biografici di Hitler
- La nascita del nazionalsocialismo
- Hitler a capo del partito
- Il Putsch di Monaco
- L'ideologia nazista e le sue ripercussioni nella politica interna ed estera di Hitler
- Incendio del Reichstag: Hitler dittatore, nascita dei primi campi di concentramento, le leggi di Norimberga, alleanza con l'Italia, scoppio della seconda guerra mondiale, soluzione finale

12. **IL REGIME FASCISTA IN ITALIA**

- La politica economica
- La nascita del regime
- La propaganda
- I rapporti con la Chiesa
- Politica estera (alleanza con la Germania e guerra d'Etiopia)
- Le leggi razziali
- L'entrata in guerra
- Il 1943: arresto di Mussolini, sbarco Alleati e RSI

13. * **CENNI ALLA GUERRA FREDDA**

DISCIPLINA: : Laboratorio organizzazione gestione dei servizi enogastronomici settore cucina

LIBRO DI TESTO: Gourmet plus .la scuola di enogastronomia ed mista Paolo Gentili

MODULO 1

- U1 I grandi gastronomi del passato e del presente
- U2 Gastronomia e società
- U3 Il mercato enogastronomico

MODULO 2

- U1 La gastronomia regionale italiana
- U2 La gastronomia nel mondo
- U3 La cucina innovativa

MODULO 3

- U1 I prodotti alimentari
- U2 Approvvigionamento e gestione delle merci

MODULO 4

- U1 L'organizzazione dell'impianto di cucina
- U2 L'organizzazione del lavoro di cucina
- U3 La cottura degli alimenti

MODULO 5

U1 Il menu e la politica dei prezzi

U2 Il banqueting e i servizi esterni

U3 Sicurezza e tutela sul lavoro

TOTALE ORE SVOLTE DI PROGRAMMAZIONE 66

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

LIBRO DI TESTO: Scienza e cultura dell'alimentazione enogastronomia sala e vendita autori: A. Machado - edizioni Poseidonia

Finalità della disciplina:

Ampliare e approfondire le conoscenze acquisite nel precedente corso di studi passando da una interpretazione educativo–alimentare del primo biennio e prevalentemente merceologica del terzo anno, ad una analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali legati alla ristorazione.

MODULO 1 : Alimentazione nell'era della globalizzazione h=5

- U.D. 1.1 Cibo e religioni

Valore simbolico degli alimenti nelle varie fedi religiose

Regole alimentari:

tradizione ebraica

tradizione cristiana

tradizione islamica

tradizione induista

- U.D. 1.2 Nuovi prodotti alimentari

Nuovi prodotti

Alimenti destinati ad una alimentazione particolare

Integratori alimentari

Alimenti funzionali

Alimenti O.G.M.

MODULO 2: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche h=18

- U.D. 2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Aspetti generali

Classificazione delle diete

Dieta nell'età evolutiva: lattante, neonato, bambino, adolescente

Dieta nell'età adulta. Piramide alimentare.

Dieta nella terza età.

Dieta in gravidanza.

Dieta in allattamento.

- U.D. 2.2 Dieta e stili alimentari

Dieta e benessere

Stili alimentari

Dieta dello sportivo

Dieta mediterranea. Piramide alimentare.

Dieta vegana, vegetariana, crudista.

Dieta macrobiotica.

Dieta eubiotica.

- U.D. 2.3 Alimentazione nella ristorazione collettiva

Mense scolastiche

Mense aziendali

Ristorazione nelle case di riposo

Ristorazione ospedaliera

MODULO 3: La dieta nelle principali patologie h=19

- U.D. 3.1 La dieta nelle malattie cardio vascolari

Aspetti generali
Ipertensione
Iperlipidemia
Arteriosclerosi
Aterosclerosi

- U.D. 3.2 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Aspetti generali
Gastrite
Ulcera
Stipsi e diarrea
Colite
Malattie epatiche: epatite, cirrosi

- U.D. 3.3 La dieta nelle malattie metaboliche

Aspetti generali
Diabete mellito
Obesità
Gotta
Uricemia
Osteoporosi

- U.D. 3.4 La dieta in caso di allergie e intolleranze alimentari

Aspetti generali
Reazioni avverse al cibo.
Allergie e intolleranze alimentari
Intolleranza al lattosio
Celiachia
Diagnosi delle allergie e intolleranze alimentari
Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

- U.D. 3.5 Alimentazione e cancerogenesi

La dieta preventiva dei tumori

- U.D. 3.6 Disturbi del comportamento alimentare

Anoressia
Bulimia

MODULO 4: I rischi e la sicurezza nella filiera alimentare h=65

- U.D. 4.1 Contaminazioni fisiche e chimiche

Aspetti generali
Fattori tossici e residui dell'attività umana
Contaminazioni fisiche: particellare e radioattiva.
Contaminazioni chimiche:
fitofarmaci
fertilizzanti
zoofarmaci
contenitori per alimenti
metalli pesanti

- U.D. 4.2 Contaminazioni biologiche

Aspetti generali
Contaminazione da virus
Contaminazione da batteri
Contaminazione da prioni
Contaminazioni da muffe e lieviti

Tossinfezioni trasmesse dagli alimenti :

salmonellosi

intossicazione stafilococcica

tifo e paratifo

colera

epatite A E

botulismo

tossinfezione da bacillus cereus

amebiasi

teniasi

trichinosi

listeriosi

anisakidosi

toxoplasmosi

tossinfezione da clostridium perfringens e clostridium botulinum

muffe: aspergillus

- U.D. 4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

Aspetti generali

Additivi : classificazione ed esempi

- U.D. 4.4. Sistema HACCP e certificazioni di qualità

Aspetti generali: tracciabilità, rintracciabilità, filiera alimentare

Igiene degli alimenti

Qualità totale degli alimenti

Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: igiene ambiente, materie prime, attrezzature e persona

Manuali B.P.I.

Autocontrollo e HACCP.

Controllo ufficiale degli alimenti.

Frodi alimentari.

Certificazioni di qualità degli alimenti. Marchi alimentari

DISCIPLINA: Religione

LIBRO DI TESTO: Michele Contadini – Itinerari 2.0 volume unico - EDB Ediz. Il Capitello

Modulo A: Sezione antropologico religiosa

A6 - Q La ricerca di Dio: ragione e fede

A7 - Q La domanda oltre la vita

Modulo B: Sezione teologico – biblica

B6 - Q Dio creatore. La creazione uomo

Il dialogo tra Dio e l'uomo: rapporto fede e ragione

Modulo C: Sezione morale

C8 - Q IV, VIII, X comandamento

C9 – Q La morale sessuale: matrimonio, coabitazione giovanile, divorzio,

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia Sala e Vendita

LIBRO DI TESTO: Tecniche di Sala Bar e Sommellerie Edizione "ALMA"

Modulo 1. U.D. 1 La Sicurezza Alimentare (22h)

L'auto controllo e il sistema HACCP

Le azioni da compiere per il mantenimento dell'igiene

Alimenti e microrganismi

La conservazione degli alimenti: generalità i metodi fisici di conservazione

U.D.2 Al Lavoro in Sicurezza

L'antifortunistica

Nozioni di primo soccorso

La sicurezza

Modulo 2 U.D 1 L'Azienda Enogastronomica (15h)

Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche

Stili di servizio e relativa organizzazione

Il reparto sala e la mise en place

Il bar e la mise en place

Modulo 3 U.D 1 Il Mondo del vino (19h)

La produzione vitivinicola

La normativa del settore vitivinicolo

I vini speciali.

La birra

I distillati

I liquori

U.D. 2 Il Vino in Italia e nel mondo

La produzione vitivinicola delle regioni italiane

Prodotti tipici regionali italiani

La produzione vitivinicola nel mondo (cenni)

Modulo 4 U.D 1 Analisi Sensoriale e Degustazione (14h)

Analisi delle caratteristiche organolettiche

L'attività del sommelier

L'abbinamento tra cibo vino (cenni)

La qualità degli alimenti (cenni)

Modulo 5 U.D 1 L'Offerta Enogastronomica (6h)*

Pianificare l'offerta enogastronomica

Programmare l'offerta gastronomica

Comunicare l'offerta enogastronomica

Modulo 6 U.D 1 Eventi Speciali (10h)*

Il Banqueting

Il Catering

La preparazione di un evento speciale

Modulo 7 U.D 1 Tecniche operative (10h)

La cucina di sala

Mise en place di piatti alla lampada e relativo servizio

Modulo 8 U.D 1 Il mondo del bar (16h)

La distillazione

I vari distillati

Ricette dei cocktails Aibes, Iba

Tecniche di preparazione e miscelazione delle diverse bevande

Attrezzatura del bar

Vermut, liquori

Bevande analcoliche

DISCIPLINA: Tedesco

LIBRO DI TESTO: Pierucci/Fazzi/Moscatiello, Mahlzeit! – Deutsch im Restaurant und Café, Loescher, TO 2012

Moduli-UU.DD.:

- Kapitel 4 - Rezepte und Menüs:
 - o Rezepte zubereiten
 - Das Rezept
 - Rezepte aus der italienischen Küche: Vorspeisen, Nudelgerichte, Hauptgerichte
 - Rezepte aus der deutschen Küche: Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte
 - Rezepte der bekanntesten italienischen Soßen: Hackfleischsoße
 - Cocktailrezept
 - o Menü und Speisekarte
 - Schwerpunkt Menü: Menü oder Speisekarte?
 - Vorspeisen, Suppen und erste Gänge, Hauptgerichte/Zweite Gänge und Beilagen, Dessert
 - Deutsches Menü, Italienische Speisekarte
 - Getränkekarte
 - Weihnachtsrezepte (fotocopie)
 - o Video:
 - Easy German – What is typical german?
 - So mixen sie den perfekten Hugo
 - German Learning Practice – At a restaurant in Germany; Getting some groceries in Germany
 - Das Deutschlandlabor - Bier
- Kapitel 5 - Lokale und Gaststätte:
 - o Essengehen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern
 - Das Restaurant in der Geschichte
 - Das Fastfood: schnell essen
 - Das Selbstbedienungsrestaurant
 - Die Enothek: Vinothek
 - o Typisch italienische Lokale
 - Die Trattoria - ein kleines italienisches Speiselokal
 - Die Pizzeria - die Geschichte der Pizza
 - Die Bar - die Bar in Italien/die Bar in den deutschsprachigen Ländern
 - o Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern
 - Die Gaststätte - billig essen
 - Das Café - nicht nur Kaffee...

- Die Kneipe - Der deutsche Pub
 - Der Biergarten: Bier im Freien
 - Video:
 - Galileo - Harte Arbeit: für einen Tag Angestellter bei McDonald's
 - Video ‚Easy german – In a german pub‘
 - Mahlzeit – Kapitel 6 Rund um die Arbeitswelt:
 - Erste Kontakte mit der Arbeitswelt
 - Das Praktikum
 - Berufliche Kontakte
 - Der europäische Lebenslauf
 - Das Vorstellungsgespräch
 - **Attività di civiltà (Giornata della Memoria) – Processo di Norimberga (spezzoni in lingua originale); visione spettacolo teatrale compagnia TeatroDue Parma: Die Ermittlung von Peter Weiss, cartina Europa e i principali campi di lavoro e di sterminio (fotocopia)**
-

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'APPRENDIMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)	
Denominazione Profilo	<p>L'alternanza scuola lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • offre opportunità di apprendere e di sviluppare competenze di base e professionali • affina le capacità relazionali e comunicative • sviluppa l'attitudine alla cooperazione <p>Progetto in aziende del territorio</p>
Attività anni scolastici 2016-17 2017-18 2018-19	<p>Lezione frontale in aula su predisposizione documento H.A.C.C.P. Lezione frontale antinfortunistica nei luoghi di lavoro Lezione frontale in aula su predisposizione documento aziendale sulla sicurezza 81/08</p> <p>Stage/tirocinio in aziende alberghiero-ristorative del territorio sia in terza, quarta, quinta Visita aziendale Cantina Avanzi Manerba del Garda Seminario Consorzio Tutela Olio Extra vergine Ligure Seminario Grana Padano Festa del Fasulin Pizzighettone Festa del Torrone Cremona Festa del Pipen Torricella del Pizzo Fiera Mondo Musica Cremona Sperlari Cremona Coffee Break c/o Istituto Stradivari Cremona Festa del Salame Cremona Fiera del Bovino Cremona Accademia Barilla Parma Telethon teatro Monteverdi Cremona Festa del Bollito Pizzighettone Festa AIDO Bozzolo MN Festa Asilo Comunale Vescovato Evento Utin Cremona Agrimercato Cremona</p>
Competenze acquisite	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.</p> <p>Predisporre menù correlati con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a necessità dietologiche specifiche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare le produzioni di beni e servizi in relazione al contesto ristorativo.</p>

Per la valutazione dettagliata si rimanda alla specifica documentazione allegata.

PERCORSI/ARGOMENTI DI CARATTERE MULTIDISCIPLINARE			
Argomenti-UDA	Discipline coinvolte	Documenti/Testi proposti	Attività
Tracciabilità e rintracciabilità	Alimentazione/Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva, lab. Cucina, Inglese, Lab. Sala e vendita, Letteratura italiana		Lezione frontale
Sistema HACCP e sicurezza	Scienza e Cultura dell'alimentazione, Lab.cucina, Inglese, Lab. Sala e vendita, Letteratura italiana		Lezione frontale
Igiene alimentare	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Lab cucina, Inglese, Lab. Sala e vendita		Lezione frontale
Sicurezza alimentare e sul lavoro	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Lab .cucina, Inglese, Storia, Lab. Sala e vendita		Lezione frontale
Dieta mediterranea	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Lab cucina, Inglese, Letteratura italiana, Storia		Lezione frontale
Qualità, certificazione di qualità, marchi di qualità	Scienza e Cultura dell'Alimentazione / Laboratorio Sala e vendita/lab cucina		Lezione frontale, seminari, degustazioni e visite guidate.

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE			
Percorso/Progetto formativo	Discipline coinvolte	Materiali/Testi/Documenti	Attività svolte
Costituzione Italiana	Dir.Tecn.Rist.Str.Ric.	Artt. 1/12	Letture e commento in aula
Unione Europea	Dir.Tecn.Rist.Str.Ri	Trattato, principi democratici, disposizioni comuni, istituzioni	Letture e commento in aula

PERCORSI PER LE DISCIPLINE NON LINGUISTICHE VEICOLATE IN LINGUA STRANIERA ATTRAVERSO LA METODOLOGIA CLIL

Discipline coinvolte e lingue utilizzate	Contenuti disciplinari	Modello operativo	Metodologia e modalità di lavoro	Risorse (materiali, sussidi)
		<input type="checkbox"/> insegnamento gestito dal docente di disciplina <input type="checkbox"/> insegnamento in co-presenza <input type="checkbox"/> altro (specificare)	<input type="checkbox"/> frontale <input type="checkbox"/> individuale <input type="checkbox"/> a coppie <input type="checkbox"/> in piccoli gruppi <input type="checkbox"/> utilizzo di particolari metodologie didattiche (specificare quali)	

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI e INTEGRATIVE

Visite guidate	Visita a Milano delle seguenti aziende della ristorazione: Garage Italia e Starbucks
Viaggio di istruzione	///
Altre esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali, orientamento, altre attività)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Alpha Test, ossia simulazione di test di ammissione all'università (solo quattro studenti) ❖ Vedi attività alternanza ❖ Incontro con l'associazione Giovani Industriali al fine di conoscere la realtà economica del territorio e le richieste occupazionali del mercato ❖ Incontro su tema alcol e alcolismo con responsabile ASST

ALTRO

(inserire ogni altro elemento che ha caratterizzato il percorso educativo degli studenti)

Vedi attività alternanza

OBIETTIVI PROGRAMMATI E OBIETTIVI REALIZZATI in termini di conoscenze, competenze, capacità acquisite			
*(Pienamente = da tutti; In buona parte = dalla maggioranza; Parzialmente = da una minoranza)			
Obiettivi programmati	Obiettivi realizzati*		
	Pienamente	In buona parte	Parzialmente
DISCIPLINA: FRANCESE			
Conoscenze Conoscere i contenuti di indirizzo proposti e la terminologia settoriale. Conoscere le strutture morfo-sintattiche			X
Competenze Saper comprendere testi scritti e orali di argomento settoriale. Saper descrivere oggetti, strutture e procedure di carattere settoriale. Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale.			X
Capacità Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione. Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale. Saper elaborare testi di carattere settoriale (ricette, percorsi enogastronomici, cibi e bevande regionali, nazionali e internazionali).			X
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Le nuove dinamiche del mercato turistico Tecniche di marketing turistico e web marketing Fasi e procedure di redazione di un Business plan Filiera agroalimentare Abitudini alimentari ed economia del territorio La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative 			X
Competenze <ul style="list-style-type: none"> Sa utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici Sa applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; Sa adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici 			X
Capacità <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche - Utilizzare le tecniche di marketing con attenzione agli strumenti digitali - Individuare le fasi e le procedure per redigere un Business Plan - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari 			X

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA CUCINA	Pienamente	In buona parte	Parzialmente
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Visione complessiva dell'azienda ristorativa e sua struttura <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il significato dell'offerta enogastronomica • Conoscere la produzione gastronomica, la sua normativa • Conoscere l'abbinamento cibo vino 		X	
Competenze <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione di capacità progettuali ed organizzative • Saper determinare l'offerta enogastronomica • Saper determinare ed utilizzare gli strumenti di cottura e conservazione 		X	
Capacità <ul style="list-style-type: none"> • Operatività di settore capacità di analisi critica e soluzione di problematiche semplici 		X	
DISCIPLINA: INGLESE			
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo - Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base - Conoscere il lessico della lingua settoriale 			X
Competenze <ul style="list-style-type: none"> Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici) - Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale - Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale 			X
Capacità <ul style="list-style-type: none"> - Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione - Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale - Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale 			X
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Conoscere i contenuti proposti specifici Conoscere il linguaggio specifico della materia Conoscere le parti fondamentali del corpo , i muscoli, le articolazioni, ed i movimenti nello spazio . 		X	
Competenze <ul style="list-style-type: none"> Saper comprendere l'esercizio proposto Saper collaborare con i compagni Saper lavorare in autonomia 		X	
Capacità <ul style="list-style-type: none"> Saper controllare il proprio corpo in maniera globale e differenziata Saper controllare un piccolo attrezzo in situazioni specifiche Saper prendere una decisione durante un gioco di squadra 		X	
DISCIPLINA: MATEMATICA			

<p>Conoscenze Saper studiare semplici funzioni razionali (con polinomi di primo o secondo grado) Conoscere il significato e saper rappresentare le principali funzioni Conoscere i concetti di : costo fisso e variabile, costo medio, ricavo, utile</p>		X	
<p>Competenze Saper interpretare il grafico di una funzione rispetto a : dominio, segno e intersezioni con gli assi, limiti agli estremi del dominio ed asintoti, andamento e punti di massimo o minimo relativi. Saper interpretare le principali funzioni che caratterizzano un problema di natura economica</p>		X	
<p>Capacità Capacità di collegare ambiti tematici di diverse discipline Capacità di proporre soluzioni in modo sufficientemente autonomo ai diversi problemi proposti.</p>			X
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			
<p>Conoscenze Linee essenziali dello sviluppo storico/letterario nel tardo '800 e nel primo cinquantennio del '900</p>		X	
<p>Competenze Sapere collocare gli autori nel loro contesto storico-culturale</p>		X	
<p>Capacità Produrre un testo scritto in modo sufficientemente corretto dal punto di vista orto – morfo – sintattico e corrispondente alla tipologia scelta</p>			X
DISCIPLINA: STORIA			
<p>Conoscenze Conoscere gli eventi più significativi della storia italiana ed europea di fine 1800 – prima metà del Novecento</p>		X	
<p>Competenze Interpretare un avvenimento storico in relazione alle cause che lo hanno determinato e alle conseguenze scaturite</p>		X	
<p>Capacità Riconoscere le dinamiche economiche, sociali e culturali che determinano gli esiti storici e stabilire opportune relazioni con il mondo attuale</p>		X	
DISCIPLINA: LABORATORIO ENOG. SALA E VENDITA			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avere una visione complessiva dell'azienda della ristorazione e la sua struttura • Conoscere il significato dell'offerta enogastronomica • Conoscere la produzione vitivinicola, la sua normativa • Conoscere le bevande (tecniche di produzione e miscelazione) 		X	

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione di capacità progettuali ed organizzative • Saper determinare l'offerta enogastronomica • Saper preparare cocktails, bevande calde e fredde 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operatività di settore, capacità di analisi critica e soluzione di problematiche semplici. 		X	
DISCIPLINA: IRC			
<p>Conoscenze</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte nella cultura umanistica, scientifica e tecnologica</p>	X		
<p>Competenze</p> <p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico - tecnologica</p>	X		
<p>Capacità</p> <p>Sviluppare un maturo senso critico e 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>	X		
DISCIPLINA: TEDESCO			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; • Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base; • Conoscere il lessico della lingua settoriale. 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici); • Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale; • Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale. 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione • Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale; • Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale. 		X	
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
<p>Conoscenze:</p> <p>Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nei precedenti anni scolastici, passando da una interpretazione educativo-alimentare del primo biennio e prevalentemente merceologica del terzo anno ad una analisi sistematica dei processi alimentari e nutrizionali legati alla ristorazione.</p>			X
<p>Competenze</p> <p>Approccio alle problematiche e alle procedure per l'operatività in un servizio ristorativi.</p>		X	

<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere gli aspetti fondamentali per la sicurezza e l'igiene sul luogo di lavoro nei diversi ambiti ristorativi. • Essere in grado di applicare le conoscenze acquisite alle diverse tipologie di servizi ristorativi. • Essere in grado di presentare in modo chiaro e completo le nozioni acquisite. <p>Conclusioni: gli obiettivi sono stati raggiunti in modo differenziato; mediamente la classe ha conseguito una discreta capacità di esposizione dei contenuti. Qualche alunno ha dimostrato difficoltà nella rielaborazione degli argomenti appresi.</p>		<p>X</p>	
---	--	----------	--

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE		
DISCIPLINA: Francese		
Indicatori descrittivi adottati:	e/o	Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici Utilizzo delle strutture morfo-sintattiche della lingua Utilizzo di terminologia adeguata
Esplicitazione del livello di sufficienza:	di	Conoscenza dei contenuti della disciplina con qualche lacuna, esposti in modo semplice L'alunno deve saper mostrare sufficiente interesse e partecipazione
Frequenza caratteristiche delle verifiche:	e	Scritte: almeno 2 a quadrimestre (sotto forma di comprensione del testo, esercizi di grammatica, produzione scritta in maniera elementare, domande aperte) Orali: 1-2 a quadrimestre
DISCIPLINA: Diritto e tec. Amm.ve della struttura ricettiva		
Indicatori descrittivi adottati:	e/o	Efficacia e correttezza della forma espressiva Comprensione dei contenuti
Esplicitazione del livello di sufficienza:	di	Comprensione e conoscenza di contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto
Frequenza caratteristiche delle verifiche:	e	Mensile- Verifiche scritte : Domande aperte Verifiche orali programmate
DISCIPLINA: Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina		
Indicatori descrittivi adottati:	e/o	Interesse, partecipazione, impegno nello studio. Conoscenza delle terminologia specifica del settore ristorativo. Conoscenza dei contenuti proposti con visione generale del settore
Esplicitazione del livello di sufficienza:	di	L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse e compilare il quadro riassuntivo delle lezioni. Operare con adeguata autonomia nell'esecuzione di ricette all'interno di menu specifici della cucina nazionale ed internazionale. Deve sapere esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza caratteristiche delle verifiche:	e	Si svolgeranno due verifiche scritte due per quadrimestre con domande aperte e risoluzioni di casi, almeno una verifica orale.
DISCIPLINA: Inglese		
Indicatori descrittivi adottati:	e/o	<ul style="list-style-type: none"> • Efficacia e correttezza della forma scritta. Conoscenza dei contenuti proposti.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	di	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione dei contenuti e apporti agli argomenti trattati. Partecipazione alle lezioni e impegno .
Frequenza caratteristiche delle verifiche:	e	<ul style="list-style-type: none"> • 3 verifiche scritte a quadrimestre • 2 interrogazioni a quadrimestre
DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive		
Indicatori descrittivi adottati:	e/o	Correttezza nell'esecuzione di contenuti tecnici e uso appropriato del linguaggio specifico
Esplicitazione del livello di sufficienza	di	L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse. Deve sapere esporre gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.

Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Le verifiche e le valutazioni si sono basate sull'effettiva attenzione, sull'interesse dimostrato, sulla partecipazione attiva, su verifiche oggettive con prove cronometriche e su valutazioni soggettive in base alle scelte operate durante le attività
DISCIPLINA: Matematica	
Indicatori descrittivi adottati:	e/o Le verifiche sono state organizzate per esercizi (problemi o casi) che prevedono - capacità di studiare le funzioni nota l'equazione, - capacità di leggere il grafico di una funzione - capacità di formulare modelli matematici di semplici problemi economici
Esplicitazione del livello di sufficienza:	La sufficienza si è attribuita col conseguimento del 60% del punteggio esplicitato per ciascun esercizio o ciascuna fase del procedimento; in generale con l'esecuzione almeno parzialmente corretta di brevi procedimenti articolati. Nella prova orale si è attribuito il livello di sufficienza a chi ha mostrato una conoscenza e una esposizione sostanzialmente corretta dei contenuti e ha saputo orientarsi nella soluzione dei problemi anche se guidato
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	e E' stata effettuata una verifica al termine di ogni unità didattica
DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana	
Indicatori descrittivi adottati:	e/o Interesse, partecipazione, impegno nello studio
Esplicitazione del livello di sufficienza:	di L'alunno/a deve manifestare sufficiente interesse e partecipazione durante l'attività didattica e saper esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti con la terminologia specifica della disciplina e con la terminologia specifica della disciplina e sapendo effettuare collegamenti inter-extra disciplinari
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	e scritti: due a quadrimestre, in conformità con quanto proposto dal Ministero in sede di Esami di Stato Orali: almeno due a quadrimestre
DISCIPLINA: Storia	
Indicatori descrittivi adottati:	e/o Interesse, partecipazione, impegno nello studio
Esplicitazione del livello di sufficienza:	di L'alunno/a deve manifestare sufficiente interesse e partecipazione durante l'attività didattica e saper esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti con la terminologia specifica della disciplina e sapendo effettuare collegamenti inter-extra disciplinari
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	e Orali: almeno 2 a quadrimestre
DISCIPLINA: Laboratorio enog. Sala e vendita	
Indicatori descrittivi adottati:	e/o Interesse, partecipazione, impegno nello studio. Conoscenza delle terminologia specifica del settore della ristorazione Conoscenza dei contenuti proposti con visione generale del settore Capacità di utilizzare gli strumenti professionali. Capacità di organizzazione dell'attività professionale.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	di L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse e compilare il quadro riassuntivo delle lezioni. Operare con adeguata autonomia nell'esecuzione dell'attività di sala e bar Deve sapere esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti. L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse e compilare il quadro riassuntivo delle lezioni. Deve sapere esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.

Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Si svolgeranno quattro verifiche scritte due per quadrimestre (sottoforma di domande aperte e chiuse). Prove orali Prove pratiche professionali
DISCIPLINA: IRC	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Grado di interesse, coinvolgimento e di contributo
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Attenzione, interesse dimostrato, partecipazione attiva, coinvolgimento personale, contributo personale, partecipazione ai lavori di gruppo con apprezzabile autonomia
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Le verifiche e le valutazioni si sono basate sull'effettiva attenzione, sull'interesse dimostrato, sulla partecipazione attiva, sul grado di coinvolgimento personale, sul contributo personale sull'esito dei lavori di gruppo
DISCIPLINA: Tedesco	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Efficacia e correttezza della forma scritta. Conoscenza dei contenuti proposti.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione dei contenuti relativi agli argomenti trattati. Partecipazione alle lezioni. • Veicolare i contenuti richiesti pur con errori morfo-sintattici.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche	<ul style="list-style-type: none"> • almeno 2 verifiche scritte per quadrimestre • almeno 2 verifiche orali per quadrimestre
DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Assimilazione di conoscenze ed abilità per consentire all'alunno l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative. • Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici. • Capacità di utilizzare gli strumenti professionali. • Capacità di organizzazione dell'attività professionale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. • Esposizione semplice ma corretta dei contenuti. • Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato
Frequenza e caratteristiche delle verifiche	<ul style="list-style-type: none"> • Scritte 2 a quadrimestre (sotto forma di questionari, temi). • Orali almeno 2 a quadrimestre

Simulazione della Prima prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
26 marzo: simulazione ministeriale		6 ore
3 maggio: simulazione ministeriale		6 ore

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione della 1° prova scritta.

Simulazione della Seconda prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
20 aprile: simulazione ministeriale	B	

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione della 2° prova scritta.

Simulazione del colloquio		
Argomento	Discipline coinvolte	Tempi

Per la valutazione si rimanda alla specifica griglia allegata di valutazione della prova orale.

Componenti del Consiglio di classe

Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
Ruscelli	Massimiliano	Laboratorio enogastronomici servizi settore cucina	
Manfredini	Chiara	Lingua e letteratura italiana / storia	
Vetrano	Antonino	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Falasco	Francesco	Religione	
Gusberti	Paola	Lingua inglese	
Mangano	Lucrezia	Lingua francese	
Ettari	Marta	Lingua tedesca	
Benini	Eleonora	Matematica	
Tomasoni	Loretta	Scienze motorie e sportive	
Lanfredi	Umberto	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Ruggeri	Cristian	Laboratorio enogastronomici servizi settore sala	

Il Coordinatore

Il Segretario

Manfredini Chiara

Ruscelli Massimiliano

I Rappresentanti degli studenti

Domaneschi Alessia

Tarantini Giulia

Cremona, 2019

Il Dirigente Scolastico

ALLEGATI

- Esercitazioni di prove effettuate in preparazione dell'esame
- Testi e griglie di valutazione delle diverse prove
-

Allegati da consegnare in file alla Segreteria Didattica per la Commissione:

- Documentazione relativa alle attività di Alternanza Scuola Lavoro