



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE 5<sup>a</sup> SEZ.A**

**INDIRIZZO: Sala e Vendita**

**ANNO SCOLASTICO: 2017-2018**

**AFFISSO ALL'ALBO IN DATA**

**15 MAGGIO 2018**

**NUOVO ESAME DI STATO**



## ANNO SCOLASTICO 2017-2018

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE **5<sup>A</sup>** SEZ. A

INDIRIZZO: SALA E VENDITA

<b>Docente</b>	<b>Materia/e insegnata/e</b>	<b>N° ore insegnam</b>	<b>Firma del docente</b>
Baricchi Elisa	Scienze e cultura dell'alimentazione	3	
Bonfilio Maurilio	Sala e Vendita	4	
Bianchi Andreina	Diritto e Tecnica della Struttura Ricettiva	5	
Ribera Roberto	Italiano e Storia	4	
Vallanzasca Roberto	Religione	1	
Hasenbohrer Monica	Matematica	3	
Rasgattino Raffaella	Inglese	2	
Cusari Rita	Seconda lingua-francese	3	
Bovio	Seconda lingua Tedesco	3	
Graziano Katia	Seconda lingua-spagnolo	3	
Farassino Laura	Cucina	2	
Ribera Roberto	Storia	2	
Giorgio Rotolo	Scienze motorie	2	

**DOCENTE COORDINATORE DELLA CLASSE**  
**PROF. BARICCHI ELISA**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
(.....)



**CLASSE 5° SEZ. A**  
**INDIRIZZO: SALA E VENDITA**

**ELENCO NOMINATIVO CANDIDATI INTERNI**

NOME E COGNOME	DATA DI NASCITA	COMUNE DI NASCITA
BARONE ELENA	2/8/97	MAGENTA
BEJO DISTRA	23/8/98	NOVARA
BELTRAME FRANCESCA	24/5/99	VIGEVANO
BERTIN SERENA	10/12/99	MAGENTA
BONETTI GABRIELE	9/4/97	NOVARA
BUTTINI GIORGIA	23/10/98	NOVARA
CASTOLDI MARTA	18/7/94	MAGENTA
CERINA MICHELA	18/10/97	MAGENTA
CIMMELLI BIGATTIN GEORGIA	5/7/97	ROMA
CISLAGHI LUCA	24/12/97	MAGENTA
COGNI ANDREA	24/6/99	MAGENTA
COSENTINO FRANCESCO	23/6/99	NOVARA
DI DOMENICO MATTIA	25/10/99	NOVARA
DI MARINO TERESA SHARON	8/1/989	CUNEO
FAZZI ELISA	26/9/98	VERBANIA
FONTANA FRANCESCO	9/11/98	MAGENTA
IACONO LORENZO	17/3/99	NOVARA
IARIA CHIARA	13/2/99	NOVARA
MARINO AFFAITATI KATIUSCIA	26/4/99	MAGENTA
MARTINELLI LUCA	2/9/99	NOVARA
MIAZZA GIULIA	22/6/98	BORGOMANERO
MIGLIO LUCREZIA	20/6/97	NOVARA
RICCI CHIARA	21/12/98	NOVARA
SBLENDIDO FABIO	28/6/98	MAGENTA
TRIVI ALESSANDRO	7/2/99	NOVARA
VALIANTI ASSIA	7/2/97	MAGENTA

MASCHI        N° 10  
FEMMINE     N° 16  
Tot.            N° 26

**CONTINUITA' DEI DOCENTI NELLA CLASSE**

Disciplina	classe 3°	classe 4°	classe 5°
ITALIANO	RIBERA ROBERTO	RIBERA ROBERTO	RIBERA ROBERTO
STORIA	RIBERA ROBERTO	RIBERA ROBERTO	RIBERA ROBERTO
MATEMATICA	HASENBOHLER MONICA	HASENBOHLER MONICA	HASENBOHLER MONICA
INGLESE	RASGATTINO RAFFAELLA	RASGATTINO RAFFAELLA	RASGATTINO RAFFAELLA
DTASR	BIANCHI ANDREINA	BIANCHI ANDREINA	BIANCHI ANDREINA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE FRANCESE	BARICCHI ELISA	BARICCHI ELISA	BARICCHI ELISA
	RUBINO MICHELE	RUBINO MICHELE	CUSARI RITA
SECONDA LINGUA STRANIERA- SPAGNOLO TEDESCO	PISELLA VALENTINA	LOCATELLI ELENA	GRAZIANO KATIA
	BRUSATORI	GIUFFRIDA	BOVIO ROBERTO
SALA E VENDITA	SASSO SILVIA	SASSO SILVIA	BONFILIO MAURILIO
CUCINA	-----	FARASSINO LAURA	FARASSINO LAURA
SCIENZE MOTORIE	GIORGIO ROTOLO	GIORGIO ROTOLO	GIORGIO ROTOLO
RELIGIONE	ROBERTO VALLANZASCA	ROBERTO VALLANZASCA	ROBERTO VALLANZASCA

**OBIETTIVI GENERALI dell'indirizzo di studi****PROFILO PROFESSIONALE DEL tecnico dei Servizi Sala e Vendita**

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale possiede specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- 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.

**OBIETTIVI COMPORTAMENTALI**

Nell'articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione 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.

**OBIETTIVI COGNITIVI**

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nei Servizi di sala e vendita, conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

**OBIETTIVI SPECIFICI ( conoscenze – competenze – capacità)**

<b>ITALIANO</b>	COMPETENZE Come da documento di dipartimento  ABILITA' Come da documento di dipartimento  CONOSCENZE Come da documento di dipartimento
<b>STORIA</b>	COMPETENZE Come da documento di dipartimento  ABILITA' Come da documento di dipartimento  CONOSCENZE Come da documento di dipartimento
<b>SALA E VENDITA</b>	Conformi quanto richiesto dal programma ministeriale
<b>Seconda lingua straniera- spagnolo</b>	<b>CONOSCENZE</b> Consolidamento degli obiettivi minimi della classe quarta; del periodo ipotetico della realtà e della possibilità; l'uso del congiuntivo e del condizionale; le costruzioni impersonali e causali; conoscenza delle carni, del pesce, del loro taglio e del loro servizio; conoscenza dei vini, degli spumanti, del gelato, dei succhi di frutta e del loro servizio; conoscenza del servizio del catering; saper leggere un annuncio di lavoro; saper scrivere un CV e una lettera di presentazione.  <b>COMPETENZE</b> Comprendere articoli informativi su tutti i mezzi di comunicazione; saper riferire discorsi; esprimere ipotesi della realtà; comprendere e saper riferire su tematiche di carattere sociale; comprendere testi narrativi e/o argomentativi e/o informativi; riuscire a sostenere conversazioni con clienti in sala e bar; gestire il rapporto con la clientela; riferire le principali tecniche di cucina di sala.  <b>CAPACITÀ</b> Comprendere articoli informativi su tutti i mezzi di comunicazione; saper riferire discorsi; esprimere ipotesi della realtà; comprendere e saper riferire su tematiche di carattere sociale; comprendere testi narrativi e/o argomentativi e/o informativi.
<b>DTASR</b>	<b>COMPETENZE</b> Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali - Comprendere la realtà operativa, elaborando ed interpretando dati, e individuare le variabili che determinano i processi produttivi - Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti,



alle responsabilità degli operatori produttivi - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio - Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali - Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati - Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria - Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione di servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze

**ABILITÀ**

- Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio - Interpretare il risultato economico d'esercizio - Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Individuare fasi e procedure per redigere un business plan - Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto - Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore

**CONOSCENZE**

Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica, - Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale - tecniche di marketing turistico e web- marketing - fasi e procedure di redazione di un business plan - prodotti a Km 0 - abitudini alimentari ed economia del territorio - normativa di settore - norme e procedura per la tracciabilità dei prodotti - lessico e fraseologia di settore.

**SCIENZA  
CULTURA  
DELL'ALIMENTAZIONE**

**E****CONOSCENZE :**

- Conoscere i compiti della dietetica e della dietoterapia
- Conoscere le diverse consuetudini alimentari nel mondo
- Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione
- Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

**ABILITÀ**

- Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Saper riconoscere e valutare il ruolo nutrizionale di un alimento e individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Saper scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale
- Saper cogliere i punti fondamentali per costruire una dieta equilibrata per fasce di età, per esigenze fisiologiche o patologiche

**COMPETENZE**

- Saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Saper agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva
- Saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti



<b>INGLESE</b>	Si è insegnata la lingua di riferimento con metodologia classica e con comparazioni continue con la lingua madre cercando di spingere gli alunni verso una certa autonomia linguistica, di pensiero e di rielaborazione dei contenuti proposti. (Sia per la forma scritta che orale). Le sollecitazioni in lingua sono state sempre mirate e sono state sotto forma di quesiti aperti. Per la parte scritta ci si è avvalsi anche del Dizionario bilingue durante le verifiche.
<b>SECONDA LINGUA STRANIERA TEDESCO</b>	L'attività didattica ha mirato al raggiungimento, da parte del gruppo classe, dei seguenti obiettivi: <ul style="list-style-type: none"><li>• conoscenza della microlingua settoriale da riutilizzare in modo autonomo sia per la comunicazione scritta che orale</li><li>• capacità di applicare le regole grammaticali acquisite alla stesura di brevi composizioni riguardanti il proprio settore</li><li>• capacità di interagire in una conversazione con proprietà di linguaggio e forma adeguata</li><li>• capacità di interpretare, descrivere e rappresentare analiticamente i fenomeni osservati.</li></ul>
<b>MATEMATICA</b>	Come definiti dal livello Base della Certificazione Ministeriale
<b>CUCINA</b>	<b>COMPETENZE</b> -valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera -applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti -controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche -adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici -integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi  -correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento <b>CONOSCENZE</b> -tecniche di cottura e presentazione del piatto -ristorazione tradizionale, commerciale, industriale -programmazione ed organizzazione della produzione -sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente di lavoro -software di settore -lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera <b>ABILITA'</b> -riconoscere, spiegare e raccontare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica -definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione





- simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti "Food Drink" e "Fingerfood"
- progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti
- applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
- utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera

**SECONDA LINGUA  
STRANIERA  
FRANCESE**

- Comprendere in modo globale messaggi orali semplici e complessi.
- Sapere leggere e comprendere in modo globale un testo di vario genere (CV, lettera di motivazione, ect..)
  - Sviluppo nel saper leggere, nel saper scrivere e saper parlare.
  - Sapere analizzare i testi e spiegarne gli argomenti.
  - Produrre dei testi abbastanza corretti.

**RELIGIONE**

- ABILITÀ** : Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo
- individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero
  - riconoscere, sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico
  - riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il Cristianesimo.
- CONOSCENZE**: Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e resurrezione di Gesù Cristo

**SCIENZE MOTORIE**

- Pianificare gli schemi di gioco degli sport di squadra
- Eseguire le sequenze e le manovre di rianimazione cardio-polmonare ( B.L.S.)
- Conoscere un programma di alimentazione, sport e benessere
- Conoscere i regolamenti degli sport di squadra ed individuali
- Saper affrontare con un comportamento responsabile gli infortuni
- Saper assumere un atteggiamento responsabile e di fiducia nei confronti del proprio corpo (corretto regime alimentare associato alla pratica consapevole di un'attività di fitness)

**CONTENUTI DISCIPLINARI: INDICAZIONI PER MODULI E GRANDI TEMI**

<b>ITALIANO</b>	<p>Pascoli, Marinetti, D'Annunzio</p> <p>Tipologia scritto: articolo di giornale</p> <p>Pirandello, Ungaretti, Montale</p> <p>Tipologia scritto: saggio breve</p>
<b>STORIA</b>	<p>Il logoramento degli antichi imperi. La grande Guerra USA e la grande depressione del 1929 Cittadinanza e costituzione L'età dei totalitarismi: fascismo, nazismo, stalinismo La seconda guerra mondiale La repubblica italiana La guerra fredda I problemi del mondo in cui viviamo Cittadinanza e costituzione</p>
<b>MATEMATICA</b>	<p>Modulo 1: Ripasso</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Disequazioni</li><li>• Rette</li><li>• Primi elementi dello studio di funzione</li></ul> <p>Modulo 2: Limiti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Limite finito/infinito per <math>x</math> tendente ad un valore finito/infinito</li><li>• Forme di indecisione infinito-infinito, <math>0/0</math> e infinito/infinito</li><li>• Asintoti orizzontali, verticali ed obliqui</li><li>• Continuità di una funzione; classificazione delle discontinuità</li></ul> <p>Modulo 3: Calcolo differenziale</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rapporto incrementale di una funzione e suo significato geometrico</li><li>• Derivata di una funzione in un punto e suo significato geometrico</li><li>• Regole di derivazione di una costante, di una funzione potenza, della somma e del quoziente di due funzioni</li><li>• Equazione della retta tangente ad una funzione in un punto dato</li><li>• Applicazione delle derivate allo studio di funzione: ricerca di massimi e minimi relativi e di flessi a tangente orizzontale</li><li>• Definizione intuitiva di flesso</li><li>• Grafico di una funzione a meno della derivata seconda</li></ul>

**SALA E VENDITA**

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

In base alle indicazioni ricevute ho redatto la seguente programmazione, inoltre dopo aver consultato il consiglio di classe ho aggiunto una UDA (unità didattica aggiuntiva).

**5A.1**

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Degustazione e abbinamento cibo vino

Tecniche avanzate di bar

Tecniche avanzate di sala

Software di settore

lessico e fraseologia

Il manuale haccp

Redigere la carta delle vivande

Redigere la carta dei vini

Redigere una carta bar

Riconoscere le aziende ristoratrici

Terminologia della sala

Terminologia ais

Simulare la gestione degli approvvigionamenti

La cucina di sala (la sicurezza) Utilizzo in modo corretto la lampada

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Principi di enologia il mosto e le vinificazioni

Tecniche avanzate di bar (le misure)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Lavorare in brigata

Laboratorio N°1 sicurezza

Tecnica e sicurezza cucina di sala

Verifica sulla sicurezza cucina di sala



5A.2

Lavorare in modo igienicamente sicuro  
Rapporti con i clienti  
La carta strumento di vendita  
Principi di enologia il mosto e le vinificazioni  
Tecniche avanzate di bar (le misure)  
Software di settore  
Lessico e fraseologia  
Lavorare in brigata  
Laboratorio N°1 sicurezza  
Tecnica e sicurezza cucina di sala  
Verifica sulla sicurezza cucina di sala

Lavorare in modo igienicamente sicuro  
Rapporti con i clienti  
La carta strumento di vendita  
Principi di enologia il mosto e le vinificazioni  
Tecniche avanzate di bar (le misure)  
Software di settore  
Lessico e fraseologia  
Lavorare in brigata  
Laboratorio N°1 sicurezza  
Tecnica e sicurezza cucina di sala  
Verifica sulla sicurezza cucina di sala

Bar didattico  
Ristorante didattico  
Simulazione servizio  
Menu a degustazione  
Piatto della tradizione  
Piatto internazionale  
Contorno stagionale  
Abbinamento cibo vino  
Le colline novaresi  
Simulare la gestione degli approvvigionamenti  
Pratica dimostrativa cucina di sala (il caramello-Praga)  
Verifica cucina di sala(sicurezza)

5A.3

Lavorare in modo igienicamente sicuro  
Rapporti con i clienti  
La carta strumento di vendita  
Caratteristiche delle aziende enogastronomiche  
Gli spumanti  
Tecniche avanzate di bar  
Tecniche avanzate di sala  
Software di settore  
Lessico e fraseologia

Caratteristica dell'enografia regionale  
Tecniche avanzate di Cucina di sala  
Verifica pratica cucina di sala

Bar didattico  
Ristorante didattico



Simulazione servizio  
Menu a degustazione  
Piatto della tradizione  
Piatto internazionale  
Contorno stagionale  
Abbinamento cibo vino  
I vini della Lombardia  
Simulare la gestione degli approvvigionamenti  
Cucina di sala: Praga al flambè- Praga-ananas alla fiamma eskimo.  
Verifica pratica: Praga flambè e Tagliolini al salmone.

5A.4

Lavorare in modo igienicamente sicuro  
Rapporti con i clienti  
La carta strumento di vendita  
Caratteristiche dell'enografia nazionale  
Tecniche avanzate di bar  
Tecniche avanzate di sala  
Software di settore  
Lessico e fraseologia  
Caratteristica regionale  
Bar didattico  
Ristorante didattico  
Simulazione servizio  
Menu a degustazione  
Piatto della tradizione  
Piatto internazionale  
Contorno stagionale  
Abbinamento cibo vino  
Tecniche di gestione (food drink cost)

5A.5

Lavorare in modo igienicamente sicuro  
Rapporti con i clienti  
La carta strumento di vendita  
Tecniche avanzate di bar (i liquori e distillati)  
Software di settore  
Lessico e fraseologia  
Verifica pratica cocktail  
Bar didattico  
Ristorante didattico  
Simulazione servizio  
Menu a degustazione  
I cocktail  
Simulare la gestione  
Stock bar e cantina  
Rincari  
Tecniche di gestione (food drink cost)

5A.6

Lavorare in modo igienicamente sicuro  
Rapporti con i clienti  
La carta strumento di vendita  
Caratteristiche dell'enografia nazionale  
Tecniche avanzate di bar  
Tecniche avanzate di sala



Software di settore  
Lessico e fraseologia  
Tecniche avanzate di cucina di sala

Bar didattico  
Ristorante didattico  
Simulazione servizio  
Menu a degustazione  
Piatto della tradizione  
Piatto internazionale  
Contorno stagionale  
Abbinamento cibo vino  
Vini del Piemonte e veneto  
Simulare la gestione degli approvvigionamenti  
Cucina di sala: Crepes suzette con gelato-Banana alla fiamma - Mele in salsa di cioccolato  
5A.7  
Lavorare in modo igienicamente sicuro  
Rapporti con i clienti  
La carta strumento di vendita  
Caratteristiche dell'enografia nazionale  
Tecniche avanzate di bar  
Tecniche avanzate di sala  
Software di settore  
Lessico e fraseologia  
Caratteristica regionale  
Caratteristiche dei prodotti dop igp

Bar didattico  
Ristorante didattico  
Simulazione servizio  
Menu a degustazione  
Gli snack  
Simulare la gestione  
Stock bar e cantina  
Rincari  
Tecniche di gestione (food drink cost)

5A.8  
Lavorare in modo igienicamente sicuro  
Rapporti con i clienti  
La carta strumento di vendita  
Caratteristica dell'enografia nazionale  
Tecniche avanzate di bar  
Tecniche avanzate di sala  
Software di settore  
Lessico e fraseologia  
Caratteristiche dei prodotti dop igp  
Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo -bevande  
La scheda a punti  
Tecniche avanzate di cucina di sala

Bar didattico  
Ristorante didattico  
Simulazione servizio  
Menu a degustazione



	<p>Club sandwich Simulare la gestione Stock bar e cantina Rincari Tecniche di gestione (food drink cost) Cucina di sala: Pesche alla fiamma con panna 5A.9 Tecniche di catering e banqueting I finger Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting</p>
<b>DTASR</b>	<p>MODULO 0 – BILANCIO D'ESERCIZIO E ANALISI DI BILANCIO - U.D. 1 Il Bilancio d'esercizio MODULO A – IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO -U.D. 1 Il fenomeno turistico – U.D. 2 Le fonti del diritto comunitario e internazionale MODULO B – LA LEGISLAZIONE TURISTICA -U.D.1 Le norme obbligatorie per le imprese -U.D. 2 Le norme sulla sicurezza alimentare -U.D.3 La disciplina dei contratti di settore - U.D. 3 Le norme volontarie</p> <p>MODULO C – LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE - U.D. 1 Il marketing: concetti generali -U.D. 2 Le tecniche del marketing MODULO D – LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE -U.D. 1 Programmazione e controllo di gestione -U.D. 2 La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan</p>
<b>SCIENZE CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<p>Ripasso e recupero di argomenti non svolti nella classe quarta Modulo 2: Dagli alimenti ai principi alimentari non calorici</p> <p>Modulo 6: L'alimentazione: storia, cultura e qualità UD 2 La qualità e la sicurezza degli alimenti UD3 L'etichettatura: i segni della qualità nel settore alimentare</p> <p>Modulo 3: L'alimentazione strumento per il benessere UD 1 I LARN e le Linee Guida UD 2 Le piramidi alimentari</p> <p>Mo 1 DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA UD1 Dieta razionale ed equilibrata Mo 1 DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA UD2 Dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari UD3 Dieta in stati patologici, allergie e intolleranze alimentari</p>



Poiché le tecniche di conservazione, le certificazioni di qualità, il sistema HACCP sono state sviluppate nella disciplina di Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita, ad esse si farà riferimento solo per quanto riguarda la prevenzione delle malattie alimentari.

**INGLESE**

I contenuti disciplinari si suddividono in due gruppi che sono stati di supporto uno all'altro. Ci sono i contenuti di Funzioni e Strutture e lessico e quelli legati alle letture di settore proposte dal libro di testo usato. Questi contenuti verranno dettagliati nel Programma Finale con relativa relazione sulla classe.

**SECONDA LINGUA  
STRANIERA-  
SPAGNOLO****MÓDULO 2 Primeros platos, hortalizas y su servicio****UNIDAD 4 Primeros plato. Legumbres: deliciosas y variadas**

**RECORDANDO:** Comparativo de igualdad; comparativo de superioridad y de inferioridad.

**SABOREANDO:** La paella; las mejores paellas.

**SABER MÁS:** Tipos de pasta según la forma.

**UNIDAD 5 La huerta Verduras y más**

**SABER MÁS:** El corte de las verduras.

**RECORDANDO:** El superlativo relativo; el superlativo absoluto; comparativo y superlativos irregulares.

**SABOREANDO:** Los pimientos más consumidos en España.

**SABER MÁS:** Menús ligeros y cocina vegetariana.

**UNIDAD 6 Servir primeros platos y guarniciones. El servicio de primeros**

**SABER MÁS:** Cocinar en el comedor.

**RECORDANDO:** Los ubicadores; el servicio de guarniciones; ensaladas y su servicio.

**SABOREANDO:** Salsas para ensaladas.

**GLOSARIO MÓDULO 2.****MÓDULO 3 Mesones, restaurantes y comedores**

**RECORDANDO:** Pronombres personales átonos complemento directo; pronombres personales átonos complemento indirecto; la restauración.

**SABOREANDO:** Toda una fusión de sabores.

**UNIDAD 8 Profesionales de comedor. La brigada de comedor**

**SABER MÁS:** El camarero.

**RECORDANDO:** El condicional simple y compuesto; tipos de servicios.

**UNIDAD 9 Menús y mise en place. Tipos de menús**

**RECORDANDO:** Expresar gustos y preferencias.

**SABER MÁS:** Los cubiertos; la mise en place.

**UNIDAD 10 En cocina: HACCP y seguridad en el trabajo.**

**RECORDANDO:** Hay y está/n; normas higiénicas para los profesionales de cocina.

**SABER MÁS:** Seguros en la cocina.

**GLOSARIO MÓDULO 3.****MÓDULO 4 Establecimientos de bebidas**

**UNIDAD 11 Trabajando en un bar. Establecimientos de bebidas. La cafetería y los horarios de trabajo.**

**SABER MÁS:** El camarero.





**RECORDANDO:** Perífrasis que expresan obligación; la brigada de un bar.  
**SABOREANDO:** Trabajando por la noche en Ibiza.

**UNIDAD 12 En el bar. La mise en place del bar. Instrumentos y maquinaria.**

**RECORDANDO:** El imperativo afirmativo y negativo; forma del presente de subjuntivo de los verbos regulares; lugares de trabajo.

**SABER MÁS:** El servicio con la bandeja.

**SABOREANDO:** La sidra; utensilios para el servicio de bebidas e infusiones.

**UNIDAD 13 Bebidas calientes. Un dulce invierno**

**SABER MÁS:** Tipos de chocolate; las cafeteras.

**SABOREANDO:** Cómo preparar le queimada.

**SABER MÁS:** Tipos de café y su servicio.

**RECORDANDO:** El imperativo y los pronombres personales átonos; cafés fríos y calientes; el servicio del té.

**UNIDAD 14 De tapas y bocadillos. De tapas. Bocadillos y sándwiches. El acompañante de las comidas: el pan.**

**RECORDANDO:** Adjetivos y pronombres demostrativos; adjetivos y pronombres posesivos.

**SABOREANDO:** Los platos combinados.

**SABER MÁS:** Servicio de snack.

**GLOSARIO MÓDULO 4.**

**MÓDULO 5 En la mesa con carnes, pescados y vinos**

**UNIDAD 15 Joyas del mar. El pescado**

**RECORDANDO:** El pretérito perfecto compuesto; verbos con participio irregular (muy utilizados en cocina).

**SABOREANDO:** El marisco gallego.

**SABER MÁS:** Filetear y servir pescado en el comedor.

**SABER MÁS:** Formas de cortar pescados.

**SABOREANDO:** El sushi.

**UNIDAD 16 Asados y más Tipo de carnes. El punto de la carne**

**SABER MÁS:** Corte y servicio de asados en el comedor.

**RECORDANDO:** El pretérito perfecto simple (indefinido); verbos con cambio ortográfico y vocálico.

**SABOREANDO:** Las hamburguesas y la comida rápida.

**SABER MÁS:** Hierbas aromáticas y especias: un mundo de sabor; la caza.

**SABER MÁS:** Cuchillos y utensilios especiales.

**UNIDAD 17 Blancos, claretes y tintos Para todos los paladares: el vino**

**RECORDANDO:** El pretérito imperfecto.

**SABER MÁS:** Instrumentos para el servicio del vino.

**SABOREANDO:** El cava: un sinfín de burbujas.

**GLOSARIO MÓDULO 5.**

**MÓDULO 6 Endulza la vida**

**UNIDAD 18 Frutas y zumos Fruta todo el día.**

**SABER MÁS:** Los frutos secos y las frutas desecadas.

**RECORDANDO:** ¿Por o para?.

**SABOREANDO:** Frutas tropicales: sabores de otras tierras; la sangría.

**UNIDAD 19 Dulce tentación. Helados, sorbetes y granizados.****SABOREANDO:** El bizcocho y el flan; tartas y pasteles.**SABER MÁS:** El temple del horno.**RECORDANDO:** Las preposiciones.**SABER MÁS:** Cómo preparar las mermeladas, dulce de membrillo y compotas.**UNIDAD 20 Servicios, corte y utensilios de postres y frutas. El servicio de helados, sorbetes y granizados y servicio de zumos.****SABOREANDO:** El helado; utensilios de repostería.**SABER MÁS:** El corte de la fruta en el comedor.**RECORDANDO:** Los números.**SABER MÁS:** Presentación de la cuenta y despedida de los clientes.**GLOSARIO MÓDULO 6.****MÓDULO 7 El servicio de bebidas, catering, banquetes y la búsqueda de empleo****UNIDAD 21 Armonías en un vaso: aperitivos y cócteles. Los cócteles****SABER MÁS:** Los cócteles sin alcohol más consumidos en España; utensilios y cristalería para los cócteles.**SABOREANDO:** El Daiquiri; el Mojito.**RECORDANDO:** El futuro simple y compuesto.**SABER MÁS:** El servicio de aperitivos.**UNIDAD 22 Destilados, licores y fermentados. Los aguardientes. Aguardientes a base de plantas azucaradas****RECORDANDO:** Los adverbios interrogativos y exclamativos.**SABOREANDO:** La cerveza; los licores.**SABER MÁS:** Los licores y los destilados italianos más consumidos.**UNIDAD 23 Catering y organización de banquetes Bufé y banquetes.****RECORDANDO:** Pronombres y adverbios relativos.**SABER MÁS:** Distribución de mesas para banquetes; servicios de bodas y eventos.**UNIDAD 24 En busca de trabajo. Anuncios de oferta de trabajo en la web.****SABER MÁS:** La carta de presentación; cómo escribir una carta de presentación; la creación del currículum.**GLOSARIO MÓDULO 7.****SECONDA LINGUA  
STRANIERA-  
TEDESCO**

Allo studio grammaticale è stato dedicato il maggior numero di ore perché, essendo una seconda lingua, gli argomenti da trattare erano ancora molti.

Dal testo di riferimento *Paprika Neu*, sono state svolte le lezioni 7 – 9 – 12 – 14 con particolare approfondimento dei seguenti argomenti grammaticali:

- Il Perfekt dei verbi deboli, misti e forti
- Il Präteritum dei verbi deboli, misti e forti
- Il participio
- I verbi posizionali di stato e moto
- Gli interrogativi *wofür, womit, wonach, woraus, worauf, wovon, wodurch* e i relativi verbi a reggenza fissa
- Il verbo *werden* e la sua funzione nella costruzione dei tempi composti



- Il passivo
- Il futuro
- Le parole composte
- I comparativi e i superlativi
- L'aggettivo predicativo e attributivo
- La subordinata oggettiva introdotta da *dass*
- La subordinata causale *weil*
- La subordinata relativa

Per quanto riguarda il settore sala e vendita, usando fotocopie tratte da diversi testi, sono stati trattati i seguenti argomenti:

- Das Servicepersonal
- Das Tischaufdecken
- Gespräche mit den Gästen im Speisesaal, in der Bar und im Café
- Typisch italienische Lokale
- Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern

**SECONDA LINGUA  
STRANIERA  
FRANCESE****Contenuti disciplinari**

- Ripasso di quello che hanno visto negli anni precedenti e approfondimento e ampliamento delle funzioni linguistiche e le strutture grammaticali più complesse.
- Ripasso e approfondimento sulle forme verbali ( l'imperfetto, trapassato, passato prossimo, discorso diretto – indiretto, il passivo, ect..)
- Lessico di base di uso quotidiano ma soprattutto lessico professionale, legato al profilo di indirizzo.

Nella seconda parte del quadrimestre invece ho cercato di concentrarmi di più sulla parte di comprensione e produzione scritta in vista dell'esame per esercitarli. Ho cercato di fare un ripasso degli errori grammaticali, facendo esercizi di grammatica e esercizi sui verbi. E inoltre, dando dei consigli molto semplici per fare una produzione scritta correttamente.

**CUCINA****Modulo "0": ripasso**

- i marchi di qualità
- diete, stili di vita, allergie ed intolleranze alimentari
- legislazione igienico-sanitaria: concetti portanti della materia

**Modulo "1": La cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizione**

U.D.A. 3: gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva

**Modulo "6": Tecniche di cottura e presentazione del piatto**

U.D.A 1: La cottura degli alimenti

U.D.A. 2: LA presentazione dei piatti; guarnire, decorare e raccontare

**Modulo 7: LA pianificazione del settore cucina**

U.D.A. 1: L'organizzazione degli ambienti della preparazione

U.D.A. 2: L'organizzazione del personale

U.D.A. 3: La sicurezza negli ambienti di lavoro

**Analisi di un "Dizionario gastronomico multilingue"**



<b>RELIGIONE</b>	<p>UDA 1</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. La cultura odierna, le paure e il multiculturalismo</li><li>b. La visione cristiana del mondo e le sue novità</li><li>c. Come dialogare in un mondo di indifferenti?</li><li>d. Il superamento dei conflitti attraverso la solidarietà cristiana</li><li>e. Il modello Cristiano è ancor oggi realizzabile? - Il magistero della Chiesa</li><li>f. La Bibbia come fonte e riferimento dell'agire del cristiano nel mondo</li></ul> <p>UDA 2</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Il lavoro nobilita l'uomo: basta questa risposta?</li><li>b. Il lavoro nella tradizione biblico - cristiana</li><li>c. Le sfide etiche per un futuro migliore</li><li>d. Il magistero dei papi sull'ambiente e le sfide per un domani più equamente sostenibile</li><li>e. La giustizia sociale nasce da un'idea di uomo libero e non solo condizionato dal profitto</li><li>f. Dialogo con religioni e mondi diversi: qual è la novità cristiana ?</li><li>g. La famiglia nella concezione cristiana: cellula e fondamento della società di domani</li></ul>
<b>SCIENZE MOTORIE</b>	<p><b>Modulo N° 1 "Potenziamento Fisiologico"</b> Unità Didattica N° 1/2/3/4 Incremento ed affinamento delle capacità condizionali e mobilità articolare Contenuti Corsa con variazioni di ritmo e direzioni Esercizi individuali a carico naturale e con sovraccarico Percorsi a stazioni ed in circuito</p> <p><b>Modulo N° 2 "Consolidamento ed affinamento degli schemi motori e delle capacità coordinative"</b> Unità Didattica N° 1/2/3/4 Le abilità motorie Contenuti Esercizi di coordinazione dinamica generale, abilità e destrezza Esercizi e lavori propedeutici a pattinaggio su ghiaccio</p> <p><b>Modulo N° 3 "Primo soccorso"</b> Unità Didattica N° 1/2 Primo Soccorso Contenuti L' ABC del soccorritore BLS</p> <p><b>Modulo N° 4 "Approfondimento e pratica delle attività sportive"</b> Unità Didattica N° 1/2/3/4 Pallavolo Contenuti Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei</p> <p>Unità Didattica N° 5/6 Calcio a 5</p>



<p>Contenuti Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei</p> <p>Unità Didattica N° 7/8 Atletica Leggera Contenuti Andature, Corse e salti Modulo N° 1 "Potenziamento fisiologico"</p> <p>Unità Didattica N° 1/2/3/4 Incremento ed affinamento delle capacità condizionali e mobilità articolare Contenuti Lavori a coppie ed in gruppo con e senza sovraccarico Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi Staffette</p> <p><b>Modulo N° 2 "Consolidamento ed affinamento degli schemi motori e delle capacità coordinative"</b> Unità Didattica N° 1/2/3/4 Le abilità motorie Contenuti Esercizi di pre-acrobatica ed equilibrio Salti e saltelli con piccoli attrezzi e semplici combinazioni Esercizi e lavori propedeutici a pattinaggio su ghiaccio</p> <p><b>Modulo N° 3 "Alimentazione, Sport e Benessere "</b> Unità didattica N° 1/2 Educazione alimentare Contenuti Alimentazione e Sport</p> <p><b>Modulo N° 4 "Approfondimento e pratica delle attività sportive"</b> Unità Didattica N° 1/2/3/4 Basket Contenuti Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei</p> <p>Unità Didattica N° 5/6 Unihockey. Contenuti Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei</p> <p>Unità Didattica N° 7/8 Atletica Leggera Contenuti Corsa, salti e lanci con relative misurazioni.</p>
--

**ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE**

<b>Visite guidate</b>	<p>La classe non ha partecipato ai viaggi d'istruzione previsti dall'istituto.</p> <p>26/10/17 Teatro in inglese "The Picture of Dorian Gray" 10/11/17 Salone dello studente WOOW 9/3/18 Open day Alma</p>
<b>Altre attività'</b>	<p>La classe è stata molto attiva sui banchetti esterni e sulle opportunità di incontro e formazione sul mondo del lavoro. In questo senso si evidenziano:</p> <p>12/9/19 Serata Erasmus+ (Valianti) 22/9/17 De Gusto al Castello di Novara (Cosentino e Iacono) 26/10/17 Servizio a scuola (Marino, Di Marino e Cosentino) 23/11/17 Attività AVIS 11/1/18 Progetto ANFAAS (Marino e Di Marino) 25/1/18 Servizio a scuola (Bonetti, Cosentino, Sblendido) 25/1/18 Progetto ANFAAS (Marino e Di Marino) 29/1/18 Corso sulla sicurezza (Valianti) 5/2/18 Corso sulla sicurezza (Valianti) 8/2/18 Progetto ANFAAS (Marino e Di Marino) 22/2/18 Novara Jazz 6-7/3/18 Corso sulla scrittura del curriculum (tenuto dalla CCIA) 4/4/18 Servizio alla Camera di Commercio (Baroni, Bertin, Cimmelli, Cosentino, Fazzi, Martinelli, Marino, Ricci) 5/4/2018 Servizio alla Camera di Commercio (Baroni, Bertin, Cimmelli, Cosentino, Fazzi, Miazza, Martinelli, Marino, Ricci) 9/4/2018 Servizio alla Camera di Commercio (Baroni, Bertin, Cimmelli, Cosentino, Fazzi, Miazza, Martinelli, Marino, Ricci) 2/5/18 Progetto orientamento in uscita 3/5/18 Lezione con la Camera di Commercio</p>

**ULTERIORI ESPERIENZE FORMATIVE:**

Corso "Mettersi in proprio" organizzato dalla Camera di Commercio

Corso di preparazione all'esame di stato- Lingua Inglese ( PON)

Master dei Talenti



## **ARGOMENTI DI NATURA MULTIDISCIPLINARE**

- "Ristorante didattico futurista": italiano, storia, sala/bar, cucina, alimentazione; il 28/11/2017
  - "Letteratura spiritosa": italiano, storia, sala/bar; il 14/12/2017
  - "Lezioni di cioccolato": interdisciplinare, interclasse, in associazione con l'Istituto agrario "Bonfantini".  
6/4/2018 Lezione interdisciplinare (chimica e letteratura) c/o Istituto agrario "Bonfantini"; 17/4/2018 "Laboratorio di temperaggio"; 19/4/2018 Conferenza "L'ingrediente della felicità" e laboratorio di degustazione.
  - "Diseguaglianze economiche e democrazia nella società contemporanea ": italiano, storia, diritto TARS. Il 18/4/2018
- Progetto Anoressia- Bulimia, (alimentazione, cucina, psicologia e comunicazione-materia non del CdC) con l'intervento di docenti di psicologia della scuola aprile- maggio 2018
- Progetto spreco alimentare il giorno 1/12/17 (alimentazione-economia)
- Progetto AIED il giorno 26/4/18



## **METODOLOGIE - MEZZI E STRUMENTI**

**LEZIONE FRONTALE - LAVORI DI GRUPPO - RICERCHE - LABORATORI - CONFERENZE - ALTRO**

### **ITALIANO**

**METODO D'INSEGNAMENTO:** Argomenti proposti con contemporanee lavori scritti di comprensione e analisi, relazioni degli studenti, discussioni, approfondimenti, verifiche sommative, partecipazione a conferenze/convegni. Didattica interdisciplinare.

**STRUMENTI DI LAVORO:** Libri di testo, testi di narrativa, documenti storici, internet, filmati, lavagna LIM

### **STORIA**

**METODO D'INSEGNAMENTO:** Spiegazione degli argomenti proposti con contemporanee verifiche formative e lavori scritti di comprensione e analisi, relazioni degli studenti, discussioni, approfondimenti e verifiche sommative.

**STRUMENTI DI LAVORO:** Libri di testo, testi di narrativa, documenti storici, internet, filmati, lavagna LIM.

### **INGLESE**

**METODO D'INSEGNAMENTO:** Sollecitazioni in lingua, lavori di gruppo o a coppie con revisione globale in classe, correzione continua e dettagliata delle prove scritte e delle esercitazioni in modo personalizzato docente-alunno per mirare ad una sempre maggior sicurezza e consapevolezza degli strumenti linguistici.

**STRUMENTI DI LAVORO:**

### **LINGUA STRANIERA Tedesco**

**METODO D'INSEGNAMENTO:**

Totale ore di attività con la classe: 100

Per ogni argomento i ragazzi hanno letto e tradotto una serie di testi o dialoghi esaminati in classe.

L'attività è consistita in: %

- lezioni frontali: 50
- esercitazioni: 60
- verifiche: 20

**STRUMENTI DI LAVORO:**

- libri di testo
- documenti autentici
- fotocopie
- risorse audio e video





## LINGUA STRANIERA Francese

**METODO D'INSEGNAMENTO:** Il metodo adottato è stato in parte lezione frontale per l'apprendimento della pronuncia, lettura dei testi, spiegazione dei concetti grammaticali. Ho fatto lavori di gruppo (soprattutto per i dialoghi). Per la grammatica sono stati eseguiti vari esercizi sia insieme che individualmente. Per i testi, la lezione era interattiva. Generalmente si faceva una lettura globale del testo, e in seguito alla comprensione del testo con delle domande per analizzare il testo.

**STRUMENTI DI LAVORO:** Manuale, fotocopie, registratori.

## SCIENZE MOTORIE

**METODO D'INSEGNAMENTO:** Saranno utilizzate attività guidate con rigidità o con un certo margine di elasticità, libere, spontanee o suggerite, lezioni frontali, esercitazioni di gruppo, individuali e/o individualizzate, in circuito o a stazioni; il lavoro verrà affrontato in modo analitico, globale o misto; gli argomenti e i temi delle attività verranno richiamati ripetutamente durante l'anno scolastico (attività di recupero in itinere), oppure ciascuno una sola volta esaurendoli uno dopo l'altro. Per le modalità di intervento e/o guida verranno utilizzate la dimostrazione da imitare integralmente; l'indicazione gestuale, grafica e/ verbale; la proposta di situazioni problematiche che gli allievi devono risolvere. Le attività ludiche verranno inserite nella seconda parte della lezione, per tutta la durata del quadrimestre, essendo mezzo di espressione delle capacità sia coordinative che condizionali e altresì mezzo di potenziamento dell'aspetto relazionale (capacità di cooperazione, rispetto reciproco, lealtà ...). Per offrire più varietà di stimoli verranno proposti giochi sportivi differenti (pallavolo, pallacanestro, calcetto ....) e attività motorie sulla pista di pattinaggio su ghiaccio.

L'insegnamento è stato basato sulla gradualità, in modo che la successione di sforzi e carichi di lavoro corrispondesse alle leggi fisiologiche, e sull'individualizzazione, cercando di garantire ad ogni studente la possibilità di trarre giovamento dall'attività motoria. Il metodo di lavoro è stato diverso in relazione ai vari obiettivi e si è fatto ricorso a: lavori guidati, lavori individuali o di gruppo, attività di mutuo insegnamento tra alunni, insegnamento individualizzato. La sequenza operativa per lo sviluppo di un'unità didattica risulta essere stata: analisi della situazione di partenza, individuazione degli interventi più urgenti, definizione degli obiettivi intermedi, determinazione delle attività in base agli strumenti disponibili, verifica del lavoro svolto con eventuali percorsi di recupero. Si è cercato di rendere gli allievi protagonisti del processo educativo e si è fatto in modo che gli stessi imparassero ad organizzare la loro attività in modo organico e produttivo.

**STRUMENTI DI LAVORO:** Le aule e la palestra dell'istituto. In casi particolari (laboratori esterni) potrebbero essere utilizzate altre strutture sportive presenti sul territorio. Strutture esterne all'istituto scolastico: pista di pattinaggio, palestra fitness, piscina...

## LINGUA STRANIERA Spagnolo:

**METODO D'INSEGNAMENTO:** Lo studio della lingua è stato affrontato in modo da privilegiare l'efficacia comunicativa sia scritta che orale, dando quindi molta rilevanza alle strutture sintattiche e grammaticali di base e alle capacità sintetiche e di rielaborazione; l'acquisizione progressiva della lingua è stata guidata dalla docente con opportuni collegamenti con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con approfondimenti sul lessico specifico e sulle particolarità dei servizi di accoglienza. Metodi operativi: lezione frontale; lezione dialogata ed interattiva; lettura, analisi e traduzione di testi; esercitazioni di coppia o di gruppo; produzione di testi scritti e orali inerenti gli argomenti affrontati (Dele B1); elaborazione di ricerche e approfondimenti. Per realizzare le attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio gli studenti utilizzano anche gli strumenti della comunicazione multimediale e digitale.

**STRUMENTI DI LAVORO:** Testo in adozione; schede ed appunti forniti dalla docente; strumenti multimediali; riviste; giornali; Internet; applicazione digitale RAE.

## DTASR



**METODO D'INSEGNAMENTO:** Si è tenuto innanzitutto conto delle esigenze pratiche e funzionali del corso di studi professionale e quindi mi sono attenuta a due principi fondamentali: chiarezza espositiva e semplicità di impostazione. Per il perseguimento degli obiettivi sopra descritti sono stati utilizzati i seguenti metodi: Lezione frontale per la trasmissione delle conoscenze dei concetti e della terminologia specifica - Lezione interattiva per l'acquisizione diretta delle conoscenze, per sviluppare le capacità di riflessione e per stimolare gli alunni alla partecipazione attiva - Esercitazioni individuali guidate dal docente - Lavoro di gruppo per favorire le relazioni interpersonali, stimolare il confronto e consolidare le conoscenze acquisite - Analisi di casi per sviluppare capacità logiche

**STRUMENTI DI LAVORO:** - libro di testo - codice civile - schede di lavoro - lavagna - schemi logici - articoli di rivista

## **MATEMATICA**

### **METODO D'INSEGNAMENTO:**

Lezione partecipata

Lezione frontale

Esercitazioni guidate alla lavagna e a piccoli gruppi

### **STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo

Appunti e schede forniti dal docente

Calcolatrice

Video tutorials dal web

## **SALA E VENDITA**

**METODO D'INSEGNAMENTO:** Lezioni frontali partecipate in laboratorio, per presentare un nuovo tema di studio o l'esercitazione pratica da svolgere o per verificare i risultati.

Lezioni frontali partecipate in laboratorio, per presentare un nuovo tema di studio o l'esercitazione pratica da svolgere o per verificare i risultati.

Lezioni frontali partecipate in laboratorio, per presentare un nuovo tema di studio o l'esercitazione pratica da svolgere o per verificare i risultati.

**STRUMENTI DI LAVORO:** tutte le attrezzature dei laboratori (arredamenti, macchina espresso, frullatore, lampada, ecc..) e attrezzerie( coltelli, forchette, bicchieri, ecc..)

laboratorio 1, ed eventualmente strutture esterne per banqueting( lezione differite)

## **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

### **METODO D'INSEGNAMENTO:**

-Lezione partecipata

-Lezione frontale

-Lavoro individuale e di gruppo

-Questionari ed esercitazioni

-Conversazione guidata

-Visite guidate a strutture produttive del settore

-Interventi di personale esperto

-Lezione partecipata

-Lezione frontale

-Lavoro individuale e di gruppo



- Questionari ed esercitazioni
- Conversazione guidata
- Visite guidate a strutture produttive del settore
- Interventi di personale esperto
- Elaborazione di schemi di lavoro
- Analisi del testo

Le lezioni sono state di tipo frontale cercando di coinvolgere attivamente gli alunni, sollecitando domande ed interventi. Si è cercato di far comprendere loro l'importanza, più che della semplice conoscenza della materia, della capacità di rielaborazione costruttiva delle conoscenze acquisite.

Notevole importanza è stata data anche all'acquisizione di un linguaggio tecnico corretto.

Il libro di testo è stato usato con continuità. Schemi semplificativi sono stati forniti agli alunni dall'insegnante.

### **STRUMENTI DI LAVORO:**

- Libro di testo
- Sito web della docente
- Aula didattica
- Aula LIM
- Lezioni differite
- Visite ad aziende – Fiere
- Laboratori interni/ esterni

## **RELIGIONE**

### **METODO D'INSEGNAMENTO:**

Lezione frontale e dibattito strutturato

Lezione frontale e dibattito strutturato

Lezione frontale e dibattito strutturato

### **STRUMENTI DI LAVORO**

LIBRO di testo, articoli di quotidiani e riviste specializzate  
video

Aula scolastica , aula video, aula magna

## **CUCINA**

### **METODO D'INSEGNAMENTO**

- lezioni frontali
- lezioni partecipate
- eventuali visite guidate ad aziende del settore alimentare

Allo svolgimento dei moduli di apprendimento in classe si aggiungeranno lezioni pratiche in laboratorio, volte a realizzare un menu che rispetti problematiche in termini di allergie o intolleranze, imparando a conoscere la nuova etichettatura relativa agli allergeni.

### **STRUMENTI DI LAVORO**

- Libro di testo
- Fotocopie-dispense
- Sussidi audiovisivi e informatici

### **STRUTTURE CHE S'INTENDONO UTILIZZARE**

-aula, aula LIM, laboratorio di cucina

**VERIFICA E VALUTAZIONE****1) Prove d'ingresso - 2) recupero e sostegno - 3) potenziamento -  
4) caratteristica delle verifiche****Seconda lingua straniera\_ spagnolo****1)PROVE D'INGRESSO**

Non sono state previste e somministrate prove d'ingresso alla classe in riferimento alla materia insegnata.

**2)RECUPERO E SOSTEGNO**

Il ripasso ed il recupero sono integrati nelle ore curriculari, con puntualizzazione a richiesta, pause nello svolgimento del programma, esercizi individuali e/o di gruppo.

**3)POTENZIAMENTO**

Non sono state programmate ed eseguite attività di potenziamento per la classe nei riguardi della materia.

**4)CARATTERISTICA DELLE VERIFICHE****VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)**

La conversazione guidata e strutturata; il pensiero ad alta voce in cui l'alunno esplicita le strategie che utilizza e chiarifica i dubbi che possono nascere sulle tematiche e/o regole spiegate dalla docente; le prove oggettive a scelta multipla; il controllo sistematico dei libri e dei quaderni e soprattutto dei compiti a casa svolti e della consegna delle *producciones escritas* (breve temi di livello Dele B1) che saranno settimanalmente corrette e riconsegnate agli alunni nella lezione successiva a quella di consegna.

**VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)**

Interrogazione; domanda/risposta; interrogazione/dialogo; esposizione degli argomenti specifici; ascolti; test vero/falso; test a risposta multipla; test a risposta chiusa; test fax-simile delle terze prove di Esame di Stato; traduzione di frasi e/o testi dall'italiano allo spagnolo; test a risposta aperta; elaborazione di testi di livello Dele B1.

**NUMERO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI QUADRIMESTRE:**

- Scritte 3;
- Orali 1;
- Prova d'ascolto 1.

**DTASR****STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)**

(controllo in itinere del processo di apprendimento). Volte ad acquisire informazioni continue ed analitiche sul processo di apprendimento nonché all'accertamento sistematico dell'iter formativo, gli strumenti utilizzati sono stati: discussioni, domande flash, prove strutturate, prove di applicazione. E' stata considerata valida verifica anche la correzione sistematica dei compiti eseguiti dagli allievi a casa.

**STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)**

(Controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione). Utilizzati per classificare le prestazioni degli allievi, esprimere giudizi, al termine di ogni segmento significativo di apprendimento, sono costituite da: test di profitto (aperti, chiusi, a risposta fissa, a scelta multipla, corrispondenze e completamenti), interrogazioni e prove scritte non strutturate. L'esito delle prove è stato comunicato



agli studenti nel più breve tempo possibile.

## **MATEMATICA**

### Verifica e valutazione

Controllo di quaderni e del lavoro svolto a casa e in classe

Esercitazioni in classe

Verifiche scritte (strutturate e semi strutturate) ed orali relative alle abilità acquisite ed alla conoscenza degli argomenti

## **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

-Interrogazioni brevi con domande poste occasionalmente all'inizio di ogni lezione o dopo la spiegazione di un argomento

- Interventi durante lo svolgimento dell'attività didattica

ripetizione dei contenuti dopo la spiegazione

- Esercizi di calcolo calorico e nutrizionale

- Interrogazioni orali: una verifica orale per quadrimestre più, eventualmente, altre da proporre in itinere per gli alunni con profitto non sufficiente,

- Prove strutturate e semistrutturate

-Domande aperte

-Trattazione sintetica

-Tema

## **SALA E VENDITA**

Domande individuali o a tutta la classe sull'argomento trattato o su parti di ripasso; saranno anche richiesti commenti, relazioni e ricerche personali, verifica dei prerequisiti

verifiche pratiche/orali (al termine di ogni lezione sarà effettuato un controllo attraverso la ripetizione pratica e domanda/risposta dell'attività proposta, es. degustazione e abbinamento cibo vino).

## **SECONDA LINGUA STRANIERA TEDESCO**

La valutazione dei singoli allievi è stata effettuata mediante prove:

- scritte n. 4
- interrogazioni orali n.2

e mediante la rilevazione dell'impegno, della partecipazione e dei miglioramenti durante tutto l'anno scolastico.

## **ITALIANO**

**STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA** (controllo in itinere del processo di apprendimento)

Discussioni in classe, lettura in classe del libro di testo, relazioni, individuazione delle idee centrali degli argomenti proposti, test semistrutturati, lavori di comprensione dei testi-

**STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA** (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione) Temi in classe, interrogazioni orali, test strutturati e semistrutturati.

## **NUMERO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER IL QUADRIMESTRE**

Scritte/grafiche 2

Orali 2



## **STORIA**

**STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA** (controllo in itinere del processo di apprendimento)

Discussioni in classe, lettura in classe del libro di testo, relazioni, individuazione delle idee centrali degli argomenti proposti, test semistrutturati, lavori di comprensione dei testi-

**STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA** (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione) Temi in classe, interrogazioni orali, test strutturati e semistrutturati.

### **NUMERO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER IL QUADRIMESTRE**

Scritte/grafiche 1

Orali 1

## **INGLESE**

Verifiche orali e scritte nel numero previsto e consono alle esigenze della classe. I criteri di valutazione si sono basati sulla conoscenza dei contenuti, sulla competenza linguistica, sulla organizzazione logica e capacità di sintesi.

## **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Discussioni, domande flash, esercitazioni libere, strutturate e/o semistrutturate

Test oggettivi dei gesti tecnici studiati, test fisici, prove orali, prove scritte strutturate o semi strutturate. Dove si renda necessario verranno effettuati recuperi in itinere che consisteranno in verifiche scritte e/o orali entro la fine del quadrimestre; per gli alunni assenti si provvederà al recupero il 1° o 2° giorno utile dopo il rientro

## **CUCINA**

**STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA** (controllo in itinere del processo di apprendimento)

domande flash, lezione partecipata

**STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA** (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)

- Prove orali

- Prove scritte

### **NUMERO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER QUADRIMESTRE**

a) scritte/grafiche \_3\_

b) orali \_1\_

c) simulazione terza prova\_1\_ (secondo quadrimestre)

## **SECONDA LINGUA STRANIERA Francese**

- Le verifiche scritte sono sempre state strutturate: una parte di competenze linguistiche, una parte di grammatica e una parte di produzione.

- Nelle verifiche orali ho cercato di mettere gli alunni il più possibile nell'ambito lavorativo magari facendo delle simulazioni dialoghi per farli abituare alla lingua usando il vocabolario corrispondente al loro indirizzo di studio.

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

<b>ITALIANO</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b> Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi : responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)</p> <p><b>VALUTAZIONE INTERMEDIA</b> Nell'ambito dei Consigli di classe il docente dovrà fornire ai colleghi, ai genitori e agli studenti precise informazioni sui seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)</li><li>- grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)</li><li>- difficoltà individuate ed interventi correttivi proposti.</li></ul>
<b>STORIA</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b> Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi : responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)</p> <p><b>VALUTAZIONE INTERMEDIA</b> Nell'ambito dei Consigli di classe il docente dovrà fornire ai colleghi, ai genitori e agli studenti precise informazioni sui seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)</li><li>- grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)</li><li>- difficoltà individuate ed interventi correttivi proposti.</li></ul>
<b>MATEMATICA</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	<p>Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: progresso rispetto al livello di partenza, responsabilità personale (impegno, partecipazione, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità</p> <p>Le griglie di valutazione sono state concordate in sede di dipartimento di Matematica</p>
	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità



<b>SALA E VENDITA</b>	personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)
-----------------------	--

<b>DTASR</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b> Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti).</p> <p><b>VALUTAZIONE INTERMEDIA</b> Nell'ambito dei Consigli di classe ho fornito ai colleghi, ai genitori e agli studenti precise informazioni sui seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)</li><li>- grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)</li><li>- difficoltà individuate ed interventi correttivi proposti.</li></ul>

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)

<b>INGLESE</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>
	Quelli esplicitati nelle griglie di dipartimento che accompagnano anche le verifiche scritte

<b>SECONDA LINGUA STRANIERA- SPAGNOLO</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>
	<p><b>Competenze accertate</b></p> <p>Conoscenze puntuali e correttezza espressiva;</p> <p>Capacità di produzione orale (discorso fluido, corretto e proprio), capacità di interazione sul piano del dialogo ed efficacia comunicativa;</p> <p>Capacità di produzione orale (discorso fluido, corretto e proprio), uso delle conoscenze morfosintattiche e lessicali, capacità logico-rielaborativa e/o sintetica e/o critica, efficacia comunicativa;</p>





Capacità ricettiva;  
 Conoscenze puntuali, comprensione del testo scritto;  
 Uso delle conoscenze morfosintattiche, conoscenze lessicali, capacità comunicativa;  
 Uso delle conoscenze morfosintattiche, capacità logico-rielaborativa e/o sintetica e/o critica, comprensione del testo scritto;  
*Problem solving*, uso delle conoscenze morfosintattiche e lessicali, capacità logico-rielaborativa e/o sintetica e/o critica, efficacia comunicativa.

Per esprimere i voti, si terrà conto dei seguenti criteri:  
 Esiti delle singole prove (che non si traducono necessariamente in una media aritmetica);  
 Evoluzione del profitto rispetto alla situazione iniziale;  
 Impegno e costanza nel lavoro individuale;  
 Qualità della partecipazione al lavoro in classe (attenzione e interventi);  
 Frequenza.  
 Adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti

VALUTAZIONE INTERMEDIA Nell'ambito dei Consigli di classe il docente ha fornito ai colleghi, ai genitori e agli studenti precise informazioni sui seguenti aspetti:  
 - comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione);  
 - grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune);  
 - difficoltà individuate ed interventi correttivi proposti.

<b>SECONDA LINGUA STRANIERA- FRANCESE</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>
	<p>Verifiche e valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le verifiche scritte sono sempre state strutturate: una parte di competenze linguistiche, una parte di grammatica e una parte di produzione.</li> <li>- Nelle verifiche orali ho cercato di mettere gli alunni il più possibile nell'ambito lavorativo magari facendo delle simulazioni dialoghi per farli abituare alla lingua usando il vocabolario corrispondente al loro indirizzo di studio.</li> </ul> <p>Le griglie di valutazione sono state concordate in sede di dipartimento.</p>

<b>SECONDA LINGUA STRANIERA- TEDESCO</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>
	<p>Sono state svolte verifiche scritte consistenti nella risposta a quesiti riguardanti gli argomenti trattati in classe. Le verifiche orali sono consistite in relazioni su tematiche note.</p> <p>Nel valutare le prestazioni degli allievi si è tenuta in particolare considerazione la capacità di esprimersi in lingua in modo chiaro e comprensibile, con registro linguistico e lessico adeguato, non facendo, però, pesare eccessivamente gli errori grammaticali, poiché la finalità del corso è esplicitamente quella di mettere gli studenti in grado di comunicare efficacemente entro contesti professionali in cui la perfezione formale non è il requisito fondamentale.</p>

<b>CUCINA</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>
	<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>          Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)</p> <p><b>VALUTAZIONE INTERMEDIA</b>          Nell'ambito dei Consigli di classe il docente dovrà fornire ai colleghi, ai genitori e agli</p>



studenti, precise informazioni sui seguenti aspetti:  
- comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)  
- grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)  
- difficoltà individuate ed interventi correttivi proposti.

<b>RELIGIONE</b>	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>
	La valutazione terrà conto dell'attenzione e partecipazione in classe
	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	All'interno di ogni singolo obiettivo verrà valutato il miglioramento quantitativo e qualitativo conseguito dagli allievi nell'acquisizione delle conoscenze dei contenuti disciplinari, delle competenze nell'applicazione delle conoscenze stesse, delle capacità di usare le competenze ottenute grazie ad una elaborazione personale. Per la valutazione periodica e finale, oltre ai progressi ottenuti rispetto al livello di partenza e al raggiungimento degli obiettivi, si considereranno anche i seguenti elementi: impegno e serietà nel lavoro (puntualità all'appello, utilizzo degli indumenti idonei per svolgere l'attività, utilizzo corretto dell'attrezzatura), partecipazione al dialogo educativo (rapporto tra n° di lezioni svolte e quelle giustificate a riposo senza presentazione di certificato medico rilasciato dall'autorità competente, frequenza nella ripetizione del gesto motorio per migliorare le proprie prestazioni, tendenza a nascondersi nel gruppo, autonomia nel lavoro didattico ecc.), partecipazione alle attività sportive scolastiche. Un discorso a parte va fatto per quei soggetti che manifestano degli handicap per grossa costituzione fisica, per scarso schema corporeo o per motivi documentati dall'autorità competente. Dal momento che per questi alunni può essere molto difficile giungere a certe mete, diventerà ulteriore elemento di valutazione la volontà di riuscire e la collaborazione nell'ora di lezione. Per gli allievi esonerati parzialmente, temporaneamente o totalmente dall'attività pratica la valutazione terrà conto della partecipazione attiva alle lezioni (compiti di arbitraggio, assistenza ai compagni ecc.) oltre alle verifiche scritte e/o orali su argomenti trattati.



**ALLEGATI**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Gli allegati costituiscono parte integrante del documento

NOVARA, 15 MAGGIO 2018

**IL SEGRETARIO**

.....

**IL COORDINATORE**

.....

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

.....

**I RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI**

.....

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....