



I.P.S. "G. RAVIZZA"

## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 1 di 42

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMICO**

**ANNO SCOLASTICO: 2017/2018**

**AFFISSO ALL'ALBO IN DATA**

**15 MAGGIO 2018**

# NUOVO ESAME DI STATO

**ANNO SCOLASTICO 2017/18****COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5<sup>a</sup> sez. B****Indirizzo: ENOGASTRONOMICO**

<b>Docente</b>	<b>Materia/e insegnata/e</b>	<b>N° ore insegnam</b>	<b>Firma del docente</b>
Prof.ssa Colasanto	Italiano e Storia	6	
Prof.ssa Massaia	Inglese	3	
Prof.ssa Giordano	Matematica	3	
Prof.ssa Monello	Scienze degli Alimenti	3	
Prof. Bogogna	Scienze Motorie	2	
Prof.ssa Ticozzi	Religione	1	
Prof. Luciano	Laboratorio Cucina	4	
Prof.ssa Ciavarella	Laboratorio Sala	2	
Prof. Ferrario	Diritto e Tecnica della Struttura Ricettiva	5	
Prof.ssa Locatelli	Seconda Lingua Straniera (Spagnolo)	3	
Prof Bovio	Seconda Lingua Straniera (Tedesco)	3	
Prof.ssa Kerschbaumer	Sostegno	Compresenza	
Prof.ssa Meligrana	Sostegno	Compresenza	

**Docente coordinatore della classe****Prof.ssa Elena Locatelli****Il dirigente scolastico****Loreta Guacci**



**CLASSE 5° SEZ. B**  
**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMICO**

**ELENCO NOMINATIVO CANDIDATI INTERNI**

NOME E COGNOME	DATA DI NASCITA	COMUNE DI NASCITA
LORENZO BO	25/08/99	TORINO
DIEGO BOFFINO	24/08/98	VIGEVANO (PV)
GIULIA CARTA	12/12/98	BORGOMANERO (NO)
MARCO CATTANEO	14/07/99	VIGEVANO (PV)
EDOARDO CECCHINATO	16/05/96	RHO (MI)
STEFANO CERIANI	07/01/99	MAGENTA (MI)
SIMONE D'ANGELO	07/08/98	MAGENTA (MI)
ALICE ETTORI	04/10/99	NOVARA
GABRIELE GIANELLA	08/07/99	NOVARA
ANDREA GIUSTI	17/08/99	MAGENTA (MI)
GABRIELE LANZA	07/09/98	VIGEVANO (PV)
SEBASTIANO LEONI	22/09/99	LEGNANO (MI)
MATTEO LONGONI	19/09/99	GARBAGNATE MILANESE (MI)
MATTIA MARANÒ	20/11/99	MAGENTA (MI)
ELENA MAURO	17/07/99	NOVARA
ALESSANDRO POLLASTRO	01/07/99	MAGENTA (MI)
LEONARDO ROSSI	06/07/98	CEVA (CN)
CARLOTTA SALSA	22/05/99	NOVARA
FILIPPO TURDO	30/04/98	PALERMO
CHRISTIAN VENOSTA	29/12/99	NOVARA
GIOVANNI VETERE	07/12/98	LEGNANO

Maschi            n° 17  
Femmine        n° 4  
Tot.              N° 21

**CONTINUITÀ DEI DOCENTI NELLA CLASSE**

Disciplina	classe 3°	classe 4°	classe 5°
ITALIANO E STORIA	<b>PROF. QUINTI</b>	<b>PROF.SSA MAINI</b>	<b>PROF.SSA MAINI/PROF.SSA COLASANTO</b>
INGLESE	<b>PROF.SSA MASSAIA</b>	<b>PROF.SSA MASSAIA</b>	<b>PROF.SSA MASSAIA</b>
MATEMATICA	<b>PROF.SSA BRETTO</b>	<b>PROF.SSA GIORDANO</b>	<b>PROF.SSA GIORDANO</b>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	<b>PROF.SSA FUOCO</b>	<b>PROF.SSA MONELLO</b>	<b>PROF.SSA MONELLO</b>
SCIENZE MOTORIE	<b>PROF. BOGOGNA</b>	<b>PROF. BOGOGNA</b>	<b>PROF. BOGOGNA</b>
RELIGIONE	<b>PROF. VALLANZASCA</b>	<b>PROF.SSA TICOZZI</b>	<b>PROF.SSA TICOZZI</b>
LABORATORIO (CUCINA)	<b>PROF.SSA FARASSINO</b>	<b>PROF. LUCIANO</b>	<b>PROF. LUCIANO</b>
LABORATORIO (SALA)	-	<b>PROF.SSA SASSO</b>	<b>PROF.SSA CIAVARELLA</b>
SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	<b>PROF.SSA SPADARO</b>	<b>PROF. FERRARIO</b>	<b>PROF.FERRARIO</b>
SECONDA LINGUA STRANIERA (SPAGNOLO)	<b>PROF.SSA FELIZIANI</b>	<b>PROF.SSA LOCATELLI</b>	<b>PROF. CAVALLAZZI/PROF.SSA LOCATELLI</b>
SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO)	<b>PROF.SSA BRUSATORI</b>	<b>PROF.SSA GIUFFRIDA</b>	<b>PROF. BOVIO</b>
SOSTEGNO	<b>PROF.SSA FRANCIAMORE</b>	<b>PROF.SSA FRANCIAMORE</b>	<b>PROF.SSA MELIGRANA</b>
SOSTEGNO	<b>PROF.SSA KERSCHBAUMER</b>	<b>PROF.SSA KERSCHBAUMER</b>	<b>PROF.SSA KERSCHBAUMER</b>



## Obiettivi generali dell'indirizzo di studi

**Profilo professionale del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** ha 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, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati in "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
6. 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.
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
8. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
9. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

### OBIETTIVI COGNITIVI E COMPORTAMENTALI

Comunicare in contesti diversi utilizzando correttamente anche linguaggi specialistici  
Produrre testi scritti di carattere generale e/o specifico con sufficiente coerenza e coesione  
Migliorare il metodo di studio e le capacità di analisi e sintesi  
Esaminare criticamente i contenuti di apprendimento e riferire logicamente quanto viene appreso  
Esporre opinioni personali con precisione lessicale, chiarezza espositiva e coerenza argomentativa



Analizzare situazioni complesse individuando la relazione tra i diversi aspetti di una stessa realtà  
Mettere in relazione i saperi disciplinari e costruire percorsi pluridisciplinari  
Ampliare i propri orizzonti culturali e sociali tramite la conoscenza di realtà culturalmente diverse, veicolate anche dallo studio delle lingue straniere  
Partecipare alla vita democratica e promuovere la pace attraverso iniziative individuali, collettive e partecipazione a progetti europei

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

<b>SPAGNOLO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Comporre brevi testi orali e scritti di carattere personale e tecnico</li><li>-Conoscere il lessico previsto dalle diverse unità proposte</li><li>-Comprendere brevi e chiari testi orali o scritti in relazione all'indirizzo di specializzazione</li><li>-Interagire con i compagni in piccoli dialoghi guidati</li><li>-Tradurre e comporre testi di ricette della cucina internazionale</li><li>-Livello B2 MCER</li></ul>
-----------------	---

<b>ITALIANO</b>	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- comprendere testi orali e scritti di carattere letterario</li><li>- comprendere testi orali e scritti di carattere non letterario</li><li>- saper utilizzare la lingua italiana in forma sufficientemente corretta, sia nell'orale che nello scritto</li><li>- saper produrre testi orali e scritti corretti e pertinenti all'argomento richiesto</li></ul> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- conoscere le basi grammaticali della lingua italiana</li><li>- conoscere le tecniche basilari dell'analisi testuale</li><li>- conoscere le tecniche basilari della produzione testuale, sia orale sia scritta</li><li>- conoscere le fondamentali caratteristiche storiche del periodo letterario esaminato</li></ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- saper individuare i rapporti tra le varie parti del testo letterario</li><li>- saper mettere in relazione un testo letterario con altri testi precedenti o seguenti</li><li>- dimostrare di possedere sufficienti competenze linguistiche, tali da produrre un testo (orale o scritto) sufficientemente corretto</li><li>- saper comprendere e produrre testi orali e scritti mirati all'analisi testuale</li><li>- saper formulare una stesura efficace del testo, sia sotto l'aspetto</li></ul>
-----------------	---



	contenutistico sia sotto quello formale, soprattutto in relazione alle tipologie previste per l'esame di Stato.
--	---

STORIA	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Saper comprendere le relazioni tra gli avvenimenti storici trattati</li><li>- Saper collocare i principali eventi in un preciso periodo storico</li></ul> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere i principali fatti storici esposti in classe dall'insegnante</li><li>- Conoscere i principali protagonisti degli eventi storici</li><li>- Conoscere il contesto storico Ottocento/Novecento e la sua evoluzione</li></ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Saper usare con sufficiente correttezza il linguaggio specifico della disciplina</li><li>- Saper collocare i principali avvenimenti storici nel giusto contesto spazio-temporale</li><li>- Saper esporre con sufficiente chiarezza e correttezza i contenuti appresi</li></ul>
--------	--

MATEMATICA	<p><b>Conoscenze:</b></p> <p>Conoscere la definizione di funzione e riconoscerne le caratteristiche. Conoscere il significato di limite di una funzione. Conoscere l'algebra dello 0 e dell'infinito e le tecniche per la risoluzione delle forme di indecisione. Conoscere il significato di asintoto di una funzione. Conoscere la definizione ed il significato geometrico di derivata di una funzione in un punto. Conoscere la definizione di massimo e minimo relativo ed assoluto di una funzione. Conoscere il significato di funzione crescente e decrescente.</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>Saper calcolare i limiti di una funzione e le forme di indecisione. Saper rappresentare i limiti di una funzione. Saper individuare e calcolare l'asintoto di una funzione. Saper determinare le derivate di una funzione e saperne trarre le informazioni relative al grafico.</p> <p><b>Competenze</b></p> <p>Saper costruire il grafico di una funzione interpretando graficamente i risultati algebrici. Saper interpretare il grafico di una funzione. Saper giustificare con il grafico i risultati algebrici ottenuti.</p>
------------	--

INGLESE	<p>Secondo quanto concordato e formalizzato nelle riunioni del Dipartimento di lingue straniere nelle riunioni per discipline e per assi (nel verbale, negli allegati e poi approvati nei Consigli di Classe). Standard minimi in termini di conoscenze e di abilità Si fa riferimento agli obiettivi minimi individuati dal Dipartimento di Lingue</p>
---------	---



	<p>Straniere.</p> <p>Obiettivi trasversali e ruolo specifico della disciplina nel loro raggiungimento.</p> <p>Obiettivi comportamentali: Puntualità e frequenza delle lezioni; rispetto per le scadenze; capacità di utilizzazione efficace degli strumenti a disposizione; capacità di interazione propositiva e costruttiva con l'insegnante; gestione collaborativa dei rapporti con i compagni di classe; consolidamento dell'acquisizione di studio efficace e flessibile; saper lavorare autonomamente, in modo ben organizzato e coordinato; avviare un processo di analisi e di riflessione sulla realtà del mondo del lavoro e in generale esterna alla scuola.</p> <p>Obiettivi cognitivi: Affinare capacità logiche, sintetiche e critiche; acquisire le basi della conoscenza nel settore ristorativo nei suoi diversi aspetti (linguistico, geografico e tecnico), padronanza dei contenuti e quindi della terminologia specifica relativa agli argomenti trattati nel corso dell'anno; fluidità e proprietà espositiva; capacità di comprendere nelle linee essenziali una conversazione su argomenti legati alla pratica e alla teoria nella ristorazione; comprendere testi scritti, autentici e non, di carattere tecnico ristorativo. A seguito di ogni modulo vengono riportati i saperi minimi relativi ai contenuti.</p>
--	---

LABORATORIO (CUCINA)	<p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero.</li><li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li><li>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche.</li><li>- Adeguare e organizzare la produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</li><li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li></ul> <p><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>Caratteristiche di prodotti del territorio; Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari Sistema HACC Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>
-------------------------	---





Software di settore

**ABILITA'**

Realizzare piatti con prodotti del territorio.

Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Progettare menu per tipologia di eventi.

Simulare eventi di catering e banqueting.

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Simulare un piano di HACCP

Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

SCIENZE  
DELL'ALIMENTAZIONE  
E

**CONOSCENZE :**

- Conoscere i compiti della dietetica e della dietoterapia
- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti, le principali tossinfezioni alimentari e le modalità di trasmissione.
- Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione

**ABILITA'**

- 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 riconoscere e analizzare comportamenti scorretti sulla manipolazione degli alimenti.
- 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



DIRITTO E TECNICA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<ul style="list-style-type: none"><li>- La gestione economica e amministrativa</li><li>- Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica,</li><li>- Le imposte</li><li>- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</li><li>- Tecniche di marketing</li><li>- Redazione e interpretazione del budget d'esercizio</li><li>- Fasi e procedure di redazione di un business plan</li><li>- Norme internazionali e comunitarie di settore</li><li>- Contratti di viaggi e di trasporto</li><li>- Lessico e fraseologia di settore</li></ul>
---	--

LABORATORIO (SALA)	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.</li><li>- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</li><li>- Caratteristiche organolettiche del vino.</li><li>- Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail .</li><li>- Software di settore .</li></ul> <p><b>ABILITA':</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</li><li>- Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.</li><li>- Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</li><li>- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.</li><li>- Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.</li><li>- Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.</li></ul> <p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li><li>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li></ul>
--------------------	---



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li><li>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li><li>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li><li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li></ul>
--	--

SCIENZE MOTORIE	<p>Pianificare gli schemi di gioco degli sport di squadra</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Eseguire le sequenze e le manovre di rianimazione cardio-polmonare ( B.L.S.)</li><li>-Conoscere un programma di alimentazione,sport e benessere</li><li>- Conoscere i regolamenti degli sport di squadra ed individuali</li><li>-Saper affrontare con un comportamento responsabile gli infortuni</li><li>-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)</li></ul>
-----------------	--

RELIGIONE	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definire il concetto di "persona" così come è stato elaborato dal pensiero cristiano del nostro tempo;</li><li>- Saper utilizzare adeguatamente i documenti e il materiali di lavoro, in particolare la Bibbia;</li><li>- Delineare le principali tappe della storia del rapporto tra la fede e la scienza;</li><li>- Saper individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di se stesso, degli altri, del mondo;</li><li>- Presentare il contributo della riflessione, offerto dalla dottrina sociale della Chiesa cattolica, sulla realtà economica;</li><li>- Argomentare le motivazioni per adottare comportamenti equi e solidali;</li></ul> <p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere i modelli di uomo presenti nella cultura contemporanea, cristiana in particolare;</li><li>- Conoscenza approfondita della risposta che il cristianesimo offre al problema della verità per un confronto critico e costruttivo con le altre visioni.</li><li>- Definire i modi ed il valore della partecipazione del cittadino alla vita politica;</li><li>- Conoscere i criteri etici e le attività per un'economia equa;</li><li>- Conoscere le linee essenziali del discorso etico cattolico relativo alla libertà umana;</li></ul>
-----------	--



	<p>- Definire i modi ed il valore della partecipazione del cittadino alla vita politica;</p> <p>- Riconoscere gli aspetti positivi e negativi della globalizzazione;</p> <p><b>COMPETENZE</b></p> <p>Dare valore alla vita umana in ogni sua condizione;</p> <p>- Acquisire un atteggiamento critico ma tollerante;</p> <p>- Essere capaci di confrontarsi con i vari modelli di verità, in modo particolare con quello cristiano;</p> <p>- Rilevare il valore del modello politico ispirato ai valori cristiani;</p> <p>- Discutere sulla necessità di criteri etici per l'azione politica;</p> <p>- Sensibilizzarsi verso la situazione di povertà di vaste aree del mondo per affermare i diritti dei più deboli;</p> <p>- Essere consapevoli dei propri atteggiamenti non ispirati al principio di solidarietà ed equità;</p> <p>- Essere consapevole che ogni persona è impegnata nella tutela della vita;</p>
--	---

TEDESCO	<p>L'attività didattica ha mirato al raggiungimento, da parte degli studenti, dei seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● conoscenza della microlingua enogastronomica 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>
---------	---

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

SPAGNOLO	<b>Modulo 1</b>	-	<b>Mesones,</b>	<b>restaurantes</b>	<b>y</b>	<b>comedores</b>
	Lección 1	-	La	brigada	de	cocina
	Lección 2	-	la	brigada	de	comedor
	Lección 3	-	Los	tipos	de	servicios
	Repaso			gramatical		:
	Usos	de	los	tiempos		pasados
	El pretérito		indefinido	regular	e	irregular
	El pretérito		perfecto	regular	e	irregular
	El pretérito		imperfecto	regular	e	irregular
	<b>Modulo 2</b>	-	<b>Menús</b>	<b>y</b>	<b>mise</b>	<b>en</b>
Lección 1	-	Tipos	de		menús	
Lección 2	2	-	Los		cubiertos	
Lección 3	-	La	mise	en	place	
Repaso					gramatical:	



	Futuro	Simple	y	compuesto.
Condicionales		simple	y	compuesto
Imperfecto	y	pluscuamperfecto	de	subjuntivo
Subordinadas				
El	Imperativo	afirmativo	y	negativo
<b>Modulo</b>	<b>3</b>	-	<b>Maquinaria</b>	y <b>utensilios</b>
Lección	1-	La	maquinaria	de cocina.
Lección	2	-	Las ollas y los	utensilios.
Lección	3	-	Los materiales.	
<b>Modulo</b>	<b>4-</b>	<b>Las</b>	<b>normas</b>	<b>higiénicas</b>
Lección		1	-	Haccp
Lección	2	-	Seguros en la	cocina
<b>Modulo</b>	<b>5</b>	-	<b>Trabajando en un</b>	<b>bar</b>
Lección	1	-	Los establecimientos de	bebidas
Lección	2	-	La cafetería y los horarios de	trabajo
Lección	3	-	El camarero	
<b>Modulo</b>	<b>6</b>	-	<b>En el</b>	<b>bar</b>
Lección	1	-	La mise en place del	bar
Lección	2	-	Los lugares de	trabajo
Lección	3	-	El servicio con la	bandeja
<b>Modulo</b>	<b>7</b>	-	<b>Tapas y bocadillos</b>	
Lección	1	-	- De	tapas
Lección	2	-	Bocadillos y	sándwiches
Lección	3	-	- El	pan
Lección	4	-	Los platos combinados	snack
Lección	5	-	El servicio de	
<b>Modulo</b>	<b>8-</b>	<b>En</b>	<b>busca de</b>	<b>trabajo</b>
Lección	1	-	Anuncios en la	web
Lección	2	-	Carta de	presentación
Lección	3 - El curriculum vitae, la hoja de vida.			

ITALIANO	<p>1) Modulo 1: Il Decadentismo; Pascoli e D'Annunzio</p> <p>UDA 1: il Decadentismo</p> <p>UDA 2: Pascoli: vita, opere e letture</p> <p>UDA 3: D'Annunzio: vita, opere e letture</p> <p>2) Modulo 2: Le Avanguardie: Futurismo</p> <p>UDA 1: Panoramica sintetica delle Avanguardie europee</p> <p>UDA 2: le Avanguardie italiane: il Futurismo</p> <p>3) Modulo 3: Pirandello e Svevo</p> <p>UDA 1: Pirandello: vita, opere e letture</p> <p>UDA 2: Svevo: vita, opere e letture</p> <p>Modulo trasversale guida alla composizione di:</p> <p>1) UDA 1.1 – 2.1: tema di ordine generale</p> <p>2) UDA 1.2 – 2.2: articolo di giornale/saggio breve</p> <p>3) UDA 1.3 – 2.3: analisi del testo letterario</p> <p>4) Modulo 4: Ungaretti, Saba e Montale</p> <p>UDA 1: Vita, opere e letture</p> <p>5) Modulo 5: Poeti italiani del Novecento</p>
----------	--



	UDA 1: Panoramica sintetica della poesia italiana del '900 6) Modulo 6: La narrativa italiana del Novecento UDA 1: Panoramica sintetica della narrativa italiana del '900
--	---

STORIA	1) Modulo 1: Dal logoramento degli antichi imperi alla Grande Guerra 2) Modulo 2: La crisi del primo dopoguerra e la nascita dei totalitarismi Secondo quadrimestre 3) Modulo 3: La Seconda Guerra Mondiale 4) Modulo 4: Il secondo dopoguerra in Europa e in Italia; 5) Modulo 5: Dal boom economico alla caduta del muro di Berlino.
--------	---

INGLESE	ENOGASTRONOMY and FOOD QUALITY Slow Food revolution From global to local NUTRITION Food Science and Nutrition Nutrients Function of Nutrients Water Carbohydrates Lipids Proteins Minerals Vitamins HEALTHY EATING PYRAMID Food panic The sustainable table Sustainability Fair food / Slow food F2F: Farm to fork Think globally, act locally
---------	---

MATEMATICA	Modulo 1: Studio di funzione UDA 1. Ripasso a) Definizione di funzione; b) Ricerca del dominio di funzioni algebriche c) Intersezione assi e positività di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte d) Simmetrie di una funzione; e) Lettura di grafici UDA 2. Limiti di una funzione a) Definizione intuitiva di limite b) Calcolo di limiti di funzioni e semplici forme di indeterminazione di funzione continua e classificazione delle discontinuità d) Asintoti orizzontali, verticali e obliqui; e) Cenni a semplici funzioni logaritmiche ed
------------	---



esponenziali  
Modulo 2: Il Calcolo differenziale e lo studio di funzioni  
UDA 1. Derivata di una funzione in un punto  
a) Definizione  
b) Interpretazione geometrica  
c) Calcolo della derivata prima di una funzione composta,  
derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente  
d) equazione della retta tangente ad una funzione in un punto dato  
UDA 2. I punti stazionari  
a) Ricerca di massimi minimi;  
b) Definizione intuitiva di flesso (dedotta dal cambio di concavità del grafico) indecisione  $0/0$  e  $\infty/\infty$ ;  
c) Grafico di una funzione a meno della derivata seconda  
Il docente si riserva comunque di modificare in corso d'anno scolastico la programmazione se l'esame di stato dovesse prevedere delle modifiche e la somministrazione di prove Ministeriali comuni di Matematica.

LABORATORIO  
(CUCINA)**Macroarea 1 (vol. B): LE CULTURE ALIMENTARI****Unità 2:** Il territorio:

- La cultura alimentare Italiana;
- Il valore della diversità;
- L'italianità come eccellenza;
- I prodotti tipici Italiani

**Macroarea 2 (Vol. B): LA QUALITA'****Unità 1:** Gli alimenti;

- Definizione e caratteristiche;
- Criteri di classificazione: la classificazione di gamma, la rilevanza nutrizionale, la concentrazione di principi alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari: gli alimenti fortificati, funzionali, dietetici, light.
- Gli OGM: vantaggi e svantaggi.



- Le caratteristiche organolettiche: le sensazioni visive, olfattive, gustative, aromatiche, tattili, uditive.

- L'analisi sensoriale.

- La degustazione.

**Unità 2:** La qualità alimentare.

- La sicurezza alimentare.
- I prodotti biologici.
- La filiera corta e il chilometro zero.
- La tutela della tipicità: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.

**Macroarea 3 (Vol. B): IL MENU' E LE CARTE**

**Unità 1:** La ristorazione.

- Le forme di ristorazione.
- La ristorazione commerciale.
- La ristorazione alberghiera.
- La ristorazione collettiva.
- Il catering
- La ristorazione viaggiante.

**Unità 2:** L'elaborazione di menu e carte.

- Storia del menù.
- Tipologie di menu e carte.
- La redazione del menù. La valutazione strutturale, la composizione gastronomica, il legame con il territorio, la composizione grafica.

3.2 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL II° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA):

**Macroarea 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE**

**Unità 1:** La sicurezza

- La sicurezza sul lavoro.
- La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo.
- Il regolamento (CE) m. 178/2002.
- Il pacchetto igiene.
- La rintracciabilità.

**Unità 2:** Il sistema HACCP.

- l'autocontrollo e il sistema HACCP .





- Le cinque fasi preliminari.
- I sette principi dell'HACCP.
- Il piano di autocontrollo HACCP al ristorante

**Unità 3: L'igiene nella ristorazione.**

- L'igiene professionale.
- La cura e l'igiene della persona.
- Gli ambienti: igiene e sicurezza.
- Le attrezzature: igiene e sicurezza.
- I prodotti alimentari: igiene e sicurezza.

**Macroarea 2: LA SALUTE IN CUCINA****Unità 1: Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari.**

- Le reazioni avverse agli alimenti.
- Le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia).
- Le intolleranze farmacologiche.
- Le intolleranze enzimatiche.

**Macroarea 3: IL CATERING E IL BANQUETING****Unità 1: Il catering**

- Che cosa si intende per catering.
- Il contratto di catering.
- Forme di catering.
- Il trasporto dei pasti.

**Unità 2: Il banqueting**

- Che cosa si intende per banqueting.
- Forme di banqueting.
- Il banqueting manager.
- L'organizzazione di un banchetto.
- Il contratto di banqueting.
- La scheda evento.
- La preparazione delle pietanze.
- L'organizzazione della sala.

**Unità 3: Il servizio a buffet.**

- Il buffet.
- La classificazione: il buffet di cerimonia.
- Come organizzare un buffet.
- Accorgimenti operativi: attrezzatura, disposizione degli alimenti, decorazioni.  
conservazione delle pietanze, beverage e sbarazzo.



--	--

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	<p>Ripasso e recupero di argomenti non svolti nella classe quarta</p> <p>Modulo 1: Dagli alimenti ai principi alimentari calorici</p> <p>Modulo 2: Dagli alimenti ai principi alimentari non calorici</p> <p>Modulo 4: La cottura degli alimenti: aspetti fisico-chimici e nutrizionali</p> <p>UD 2 Gli effetti della cottura sui principi alimentari</p> <p>Modulo 3: L'alimentazione strumento per il benessere</p> <p>Moduli su argomenti nuovi.</p> <p>UD 1 I LARN e le Linee Guida</p> <p>UD 2 Le piramidi alimentari</p> <p>Modulo 1 : DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA</p> <p>UD1 Dieta razionale ed equilibrata</p> <p>UD2 Dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari</p> <p>UD3 Dieta in stati patologici, allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Modulo 2 IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>UD1 Le contaminazioni degli alimenti</p> <p>UD2 Le malattie di origine alimentare</p> <p>Poiché le tecniche di conservazione, le certificazioni di qualità, il sistema HACCP sono state sviluppate nella disciplina di Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina, ad esse si fare riferimento solo per quanto riguarda la prevenzione delle malattie alimentari.</p>
-------------------------------	--

DIRITTO E TECNICA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<p>MODULO 0 LA GESTIONE DELL'IMPRESA E IL BILANCIO D'ESERCIZIO</p> <p>- U.D. 1 Il bilancio d'esercizio</p> <p>- U.D. 2 Le imposte</p> <p>MODULO 1 IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>- U.D. 1 Il fenomeno turistico</p> <p>- U.D. 2 Le fonti del diritto comunitario e internazionale</p>
---	---



	<ul style="list-style-type: none"><li>- U.D. 3 Viaggiare nell'U.E.</li></ul> <p><b>MODULO 2 LA LEGISLAZIONE TURISTICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- U.D. 1 Le norme obbligatorie per l'impresa</li><li>- U.D. 2 Le norme sulla sicurezza alimentare</li><li>- U.D. 3 La disciplina dei contratti di settore</li><li>- U.D. 4 Le norme volontarie</li></ul> <p><b>MODULO 3 LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- U.D. 1 Il marketing: concetti generali</li><li>- U.D. 2 Le tecniche del marketing</li></ul> <p><b>MODULO 4 LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- U.D. 1 Programmazione e controllo di gestione</li><li>- U.D. 2 La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan</li></ul>
--	--

<p>SCIENZE MOTORIE</p>	<p><b>I Quad.</b></p> <p>Modulo N° 1 "Potenziamento Fisiologico"</p> <p>Unità Didattica N° 1/2/3/4</p> <p>Incremento ed affinamento delle capacità condizionali e mobilità articolare</p> <p>Contenuti</p> <p>Corsa con variazioni di ritmo e direzioni</p> <p>Esercizi individuali a carico naturale e con sovraccarico</p> <p>Percorsi a stazioni ed in circuito</p> <p>Modulo N° 2 "Consolidamento ed affinamento degli schemi motori e delle capacità coordinative"</p> <p>Unità Didattica N° 1/2/3/4</p> <p>Le abilità motorie</p> <p>Contenuti</p> <p>Esercizi di coordinazione dinamica generale, abilità e destrezza</p> <p>Esercizi e lavori propedeutici a pattinaggio su ghiaccio</p> <p>Modulo N° 3 "Primo soccorso"</p> <p>Unità Didattica N° 1/2</p> <p>Primo Soccorso</p> <p>Contenuti</p>
------------------------	---



L' ABC del soccorritore

BLS

Modulo N° 4 "Approfondimento e pratica delle attività sportive"

Unità Didattica N° 1/2/3/4

Basket.

Contenuti

Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra

Partite e mini tornei

Unità Didattica N° 5/6

Introduzione al baseball.

Contenuti

Conoscenza dei fondamentali individuali e di squadra

Partite e mini tornei

Unità Didattica N° 7/8

Atletica Leggera

Contenuti

Andature, Corse e salti

IN ALTERNATIVA all'unità didattica N°7/8

Pattinaggio su ghiaccio

Contenuti

Esercizi di avviamento al pattinaggio

## **II Quad.**

Modulo N° 1 "Potenziamento fisiologico"

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

Modulo N° 2 "Consolidamento ed affinamento degli schemi motori e delle capacità coordinative"

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>Modulo N° 3 "Approfondimento e pratica delle attività sportive"</p> <p>Unità didattica N° 1/2/3/4 Pallatamburello Contenuti Conoscenza dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei</p> <p>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 Contenuti Consolidamento dei fondamentali individuali e di squadra Partite e mini tornei</p>
LABORATORIO SALA	<p>A.1 Lavorare in modo igienicamente sicuro Rapporti con i clienti Caratteristiche delle aziende enogastronomiche Tecniche avanzate di bar Tecniche avanzate di sala Software di settore Lessico e fraseologia Laboratorio N°1 sicurezza</p> <p>Sapere le fasi della pulizia (HACCP) Redigere un carta bar Riconoscere le aziende ristoratrice La caffetteria e i cocktail(negroni) Prendere Prenotazioni e comande Terminologia della sala Sapere le uscite di sicurezza, saper usare gli impianti, i macchinari e le attrezzature, affrontare in modo scrupoloso e preciso eventuali rischi sulla sicurezza( caduta di liquidi, ustioni e tagli).</p>



A.2

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Principi di enologia

Tecniche avanzate di bar (le misure)

Software di settore

Lessico e fraseologia

Lavorare in brigata

Laboratorio N°1 sicurezza

Sapere le fasi della pulizia (HACCP)

Accoglienza clienti e fasi di servizio

Terminologia AIS

La caffetteria e i cocktail( Irish coffee)

Mise en place linea ristorante

Prendere Prenotazioni e comanda

servizio del vino e stappatura

A.3

Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti

La carta strumento di vendita

Caratteristiche delle aziende enogastronomiche

Tecniche avanzate di bar (la caffetteria)

tecniche avanzate di sala

Software di settore

Lessico e fraseologia

Caratteristica dell'enografia regionale

Sapere le fasi della pulizia (HACCP)

Terminologia AIS (esame visivo)

Riconoscere le etichette( Barolo e Barbaresco-Gavi) sapere la scheda tecnica

Accoglienza clienti e fasi di servizio

La caffetteria e i cocktails( Irish coffee)

Usare terminologia della sala in lingue

Sapere le differenze tra gli spumanti( metodo classico e charmat).



utilizzo della lampada

Verifica

Ordine di servizio

Prenotazione-Accoglienza-comanda

Servizio dei prodotti

Reclami

Tipologia dei clienti

Prossemica

Pagamento- mancia

Commiato

Terminologia AIS gli spumanti

A.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 dell'enografia regionale( Piemonte)

Lavorare in brigata

Sapere le fasi della pulizia (HACCP)

Accoglienza clienti e fasi di servizio

La fermentazione alcolica la vinificazione

Terminologia AIS (esame visivo-olfattivo)

Riconoscere le etichette(( colline novaresi erbaluce di Caluso passito-Gavi – arneis- favorita- Gattinara -Ghemme) sapere la scheda tecnica

La caffetteria e i cocktails

Prendere Prenotazioni e comande

Terminologia della sala

Svolgere la propria attività in brigata o staff

verifica utilizzo della lampada

A.5

Lavorare in modo igienicamente sicuro



Rapporti con i clienti  
La carta strumento di vendita  
Caratteristiche dell'enografia nazionale  
Tecniche avanzate di bar(i liquori)  
Tecniche avanzate di sala (degustazione)  
Software di settore  
Lessico e fraseologia  
Caratteristica dell'enografia regionale( Liguria, Valle d'Aosta)

Sapere le fasi della pulizia (HACCP)  
Vino altre tecniche produttive  
Preparazione alla lampada (i primi)  
Terminologia AIS ( compilare la scheda analitico descrittiva)  
Riconoscere le etichette( colline novaresi-barbera –brachetto –moscato)  
sapere la scheda tecnica  
Accoglienza clienti e fasi di servizio  
La caffetteria e i cocktails  
A.6  
Lavorare in modo igienicamente sicuro

Rapporti con i clienti  
La carta strumento di vendita  
Caratteristiche dell' enografia nazionale  
Tecniche avanzate di bar(i liquori)  
Tecniche avanzate di sala(degustazione)  
Software di settore  
Lessico e fraseologia  
Caratteristica dell'enografia regionale( Lombardia)

Sapere le fasi della pulizia (HACCP)  
Preparazione alla lampada (i primi)  
Vino altre tecniche produttive  
Terminologia AIS ( compilare la scheda analitico descrittiva))  
Riconoscere le etichette ( Franciacorta) sapere la scheda tecnica  
Accoglienza clienti e fasi di servizio  
La caffetteria e i cocktails)

A.7  
Lavorare in modo igienicamente sicuro





Rapporti con i clienti				
La carta strumento di vendita				
Caratteristiche dell'enografia nazionale ( Trentino e Veneto )				
Tecniche avanzate di bar				
Tecniche avanzate di sala				
Software di settore				
Lessico e fraseologia				
Caratteristiche dei prodotti DOP IGP				
Sapere le fasi della pulizia (HACCP)				
Conservazione, classificazione e il vino e salute.				
Terminologia AIS compilazione scheda AIS				
Riconoscere le etichette( teroldego rotaliano, recioto di soave e Conegliano prosecco ) sapere la scheda tecnica				
La caffetteria e i cocktails				
Usare terminologia della sala in lingue				
La lampada ( secondi)				
A.8				
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 regionale				
Caratteristica dell'enografia regionale				
Caratteristiche dei prodotti DOP IGP				
Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo -bevande				
Sapere le fasi della pulizia (HACCP)				
sapere la scheda tecnica				
Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e bevande.				
Accoglienza clienti e fasi di servizio				
Saper presentare un prodotto km zero				
La caffetteria e i cocktails				
Proporre un corretto abbinamento				
Usare terminologia della sala in lingue				
La lampada ( i dessert)				



RELIGIONE	<p>Modulo 1: In cammino verso la realizzazione.</p> <p>UDA</p> <p>1. La risposta biblica al mistero dell'esistenza.</p> <p>θ -La dottrina della creazione nella tradizione ebraico – cristiana: interpretazione esegetica di Genesi capitolo 1 e capitolo 2.</p> <p>2. Il mistero tra scienza e fede.</p> <p>θ -Creazione e teorie evoluzionistiche;</p> <p>θ -Momenti di crisi scienza-fede: Galileo e Darwin;</p> <p>θ -La collaborazione tra fede e scienza necessità di una morale.</p> <p>Modulo 2: L'Etica della vita.</p> <p>UDA</p> <p>1. Un ambiente per l'uomo</p> <p>θ -L'ambiente e il problema ecologico.</p> <p>θ -La responsabilità umana verso il creato (sviluppo sostenibile, inquinamento, consumo dell'acqua, la deforestazione, organismi geneticamente modificati).</p> <p>θ -Le religioni e la salvaguardia del creato.</p> <p>2. La fedeltà all'essere uomo e donna.</p> <p>θ -La bioetica e i suoi criteri di giudizio.</p> <p>θ -I fondamenti dell'etica laica e dell'etica cattolica in merito alla vita.</p> <p>θ -La sessualità nel progetto persona.</p> <p>θ -La famiglia: comunità d'amore per imparare ad amare.</p> <p>θ -La vocazione all'amore nel Cristianesimo.</p> <p>θ Temi di bioetica : ( manipolazioni genetiche, clonazione, fecondazione assistita, trapianto)La democrazia.</p> <p>θ Il concetto di dignità ed il suo fondamento ontologico.</p> <p>θ La maturità morale.</p> <p>θ I fondamenti dell'etica: libertà, responsabilità, coscienza.</p> <p>θ L'immigrazione.</p> <p>θ Il razzismo.</p> <p>θ La pace nel mondo.</p> <p>2. L'etica economica.</p> <p>Il lavoro nella tradizione biblico - cristiana</p> <p>La globalizzazione culturale ed economica.</p> <p>Sviluppo e sottosviluppo.</p> <p>θ La fame nel mondo.</p> <p>θ Strategie alternative e condotte solidali.</p> <p>Il magistero sociale della Chiesa.</p>
-----------	--

Allo studio grammaticale è stato dedicato il maggior numero di ore perché, essendo



TEDESCO

una seconda lingua, gli argomenti da trattare erano ancora molti.

Dal testo di riferimento *Paprika Neu*, sono state svolte le lezioni 10 – 11 – 12 – 13 – 14 con particolare approfondimento dei seguenti argomenti grammaticali:

- La costruzione della frase tedesca
- L'uso degli ausiliari *haben, sein*
- Il Perfekt dei verbi deboli, misti e forti
- Il participio
- I verbi posizionali di stato e moto
- I verbi *mögen, schmecken, gefallen*
- Il Konjunktiv I
- Gli interrogativi *wofür, womit, wonach, woraus, worauf, wovon, wodurch* e i relativi verbi a reggenza fissa
- Gli interrogativi *wo, woher, wohin*
- Le preposizioni + accusativo
- Le preposizioni + accusativo e dativo
- Il verbo *werden* e la sua funzione nella costruzione dei tempi composti
- Il passivo
- Le parole composte
- La subordinata oggettiva introdotta da *dass*
- La subordinata causale *weil*
- La subordinata relativa

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

- Das Küchenpersonal
- Küchengeräte und -maschinen
- Eine Praktikumserfahrung: "Pfannkuchen schlägt Pasta und Pizza"
- Typisch italienische Lokale
- Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern

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

**ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI ED INTEGRATIVE**

<b>Visite guidate</b>	26.10 visita a Mombaruzzo (AL) visita alla distilleria Berta (26.10) 12-15 .3 Visita d'istruzione in Salento
<b>Altre attività'</b>	La 5 B ENO ha aderito nell'anno scolastico 2017/18 alle attività di orientamento, al progetto culturale della scuola e al progetto scuola e territorio  In particolare:  8.11-- conferenza su Caporetto 23.11 Progetto AVIS 25.11 Progetto Banco Alimentare 4.12 visione film su consumo consapevole 14.12 Letteratura spiritosa fra 800 e 900 18.12 visione film Barbiana 65- su don Milani 9.3 visita all'Università ALMA 4.4 incontro con Responsabili ESSELUNGA 19.4 lezioni di cioccolato 26.4 incontro sul tema violenza alle donne 3.5 Seminario CCIAA



**ULTERIORI ESPERIENZE FORMATIVE:**

.....  
.....  
.....  
.....

[Empty rectangular box]

**ARGOMENTI DI NATURA MULTIDISCIPLINARE**

[Large empty rectangular box for content]



## **METODOLOGIE - MEZZI E STRUMENTI**

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

SPAGNOLO	microteaching, role play, flipped classroom, didattica laboratoriale, apprendimento cooperativo, approccio comunicativo. Libro di testo, quaderno, registratore, BYOD
ITALIANO	a) Didattica modulare b) Percorsi su blocchi tematici c) Lezione frontale dialogata e partecipata d) Lavoro individuale e/o di gruppo e) Discussione guidata Metodologie impiegate: a) Didattica modulare b) Percorsi su blocchi tematici c) Lezione frontale dialogata e partecipata d) Lavoro individuale e/o di gruppo e) Discussione guidata, a gruppi e di classe Sussidi utilizzati: Libro di testo, appunti, fotocopie - scheda, visione di film e documentari, utilizzo di articoli di giornale e/o materiale tratto da internet per discutere argomenti di attualità Aula, aula video
STORIA	Utilizzo del manuale d'uso, letture storico-critiche, commenti volti all'attualizzazione del discorso storico, discussioni guidate Metodologie utilizzate: Utilizzo del manuale d'uso, letture storico-critiche, commenti volti all'attualizzazione del discorso storico, discussioni guidate. Sussidi impiegati: Libro di testo in uso, libri di testo in appoggio, manuali storici, , documentari. Aula, aula video.



MATEMATICA	Lezione partecipata Esercitazioni guidate alla lavagna e a gruppi Lezione partecipata Esercitazioni guidate alla lavagna e a gruppi Appunti dettati e schemi realizzati alla lavagna Materiali in formato digitale pdf o jpg Aula.
INGLESE	Approcci didattici, tipologia di attività e modalità di lavoro La lezione verrà in genere articolata secondo uno schema fisso: analisi di un testo di carattere tecnico specifico; presentazione e traduzione della fraseologia; lavoro di gruppo nell'esecuzione di esercizi guidati o riassunti. Gli argomenti di teoria nell'ambito della ristorazione e di civiltà verranno affrontati attraverso una lezione di tipo frontale, seguita o alternata a momenti di discussione in lingua inglese.
LABORATORIO (CUCINA)	L'insegnante può avvalersi di varie modalità per svolgere il programma e per cercare di stimolare tutti gli studenti; nel quinto anno, come nel quarto anno, saranno predominanti le attività di laboratorio affiancate da: -Lezione frontale in aula durante le pause didattiche; -Attività dimostrative da parte del docente e esercitazioni pratiche vere e proprie in laboratorio; -Visite di studio a strutture ricettive e ristorative, a mercati o magazzini della grande distribuzione; -Trascrizione delle ricette studiate ed eseguite in laboratorio.  4.2 STRUMENTI DI LAVORO -Libro di testo; -Laboratorio di cucina; -Proiezione di materiale audio-visivo su argomenti di carattere professionale; -Partecipazione a manifestazioni sul territorio per valorizzare i prodotti tipici, a concorsi e gare gastronomiche.  4.3 STRUTTURE CHE S'INTENDONO UTILIZZARE - Laboratorio di cucina - Aula Lim
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	<b>METODO D'INSEGNAMENTO</b> •Lezione partecipata



	<ul style="list-style-type: none"><li>•Lezione frontale</li><li>•Lavoro individuale e di gruppo</li><li>• Questionari ed esercitazioni</li><li>• Conversazione guidata</li><li>• Visite guidate a strutture produttive del settore</li><li>• Interventi di personale esperto</li></ul> <b>STRUMENTI DI LAVORO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•Lavagna tradizionale</li><li>•Riviste del settore</li><li>•Libro di testo</li><li>•Schemi semplificativi ( mappe concettuali )</li><li>•Fotocopie di materiali integrativi</li></ul>
<b>DIRITTO E TECNICA DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<p>Lo strumento didattico fondamentale è stata la lezione frontale, sempre con riferimento al testo a disposizione della classe o ad eventuali appunti integrativi, in modo che fosse agevolato il lavoro a casa degli allievi; in ogni momento si è lasciato spazio agli interventi e alle domande dei ragazzi, cercando di stimolarli e di verificare che ad ogni spiegazione seguisse una comprensione chiara e completa. La lezione frontale è stata completata da numerosi esempi aziendali, per evitare il rischio che le nozioni apprese, per la loro natura tecnica e un po' arida, risultino fini a se stesse e slegate dal mondo esterno. Per ottenere questo risultato si sono proposte casistiche dal mondo economico-finanziario ed aziendale, con particolare attenzione al settore ristorativo-alberghiero, che fossero il più vicine possibile alle esperienze quotidiane dei ragazzi e che essi potessero sentire, in qualche modo, familiari.</p> <b>STRUMENTI DI LAVORO</b> <p>Testo in adozione. Dispense e appunti integrativi.</p> <b>STRUTTURE UTILIZZATE</b> <p>Aula scolastica.</p>
<b>SCIENZE MOTORIE</b>	<p>Sono state 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 è stato affrontato in modo analitico, globale o misto; gli argomenti e i temi delle attività sono stati 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</p>





	<p>intervento e/o guida si sono 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 sono state 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 sono stati proposti giochi sportivi differenti (pallavolo, pallacanestro, calcetto, pallatamburello ...) e attività motorie sulla pista di pattinaggio su ghiaccio.</p> <p>L'insegnamento è stato basato sulla gradualità, in modo che la successione di sforzi e carichi di lavoro corrispondessero 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.</p> <p>Per la pratica delle attività sono state utilizzate le aule e la palestra dell'istituto. In casi particolari (laboratori esterni) potrebbero essere utilizzate altre strutture sportive e non, presenti sul territorio (ad esempio pista di pattinaggio)</p>
LABORATORIO (SALA)	<p><b>4.METODO D'INSEGNAMENTO</b></p> <p>Lezioni frontali partecipate in laboratorio, per presentare un nuovo tema di studio o l'esercitazione pratica da svolgere o per verificare i risultati.</p> <p><b>4.1 STRUMENTI DI LAVORO</b></p> <p>L'insegnante si avvale di varie modalità per svolgere il programma e per cercare di stimolare gli studenti; saranno predominanti le attività di laboratorio affiancate da:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Lezione frontale in aula durante le pause didattiche;</li><li>-Visite di studio a strutture ricettive e ristorative.</li><li>-Trascrizione delle ricette studiate ed eseguite in laboratorio</li><li>-Libro di testo;-Laboratorio di Sala Bar;</li><li>-Proiezione di materiale audio-visivo su argomenti di carattere</li></ul>



	<p>professionale;</p> <p>-Partecipazione a manifestazioni sul territorio , a concorsi e gare. Le attrezzature dei laboratori arredamenti, macchina da caffè espresso, frullatore, e attrezzature varie. ( tovagliato, posateria, cristalleria).</p> <p>-Attività dimostrative da parte del docente ed esercitazioni pratiche vere e proprie nei laboratorio di Sala bar; tecniche di utilizzo, preparazione e miscelazione.</p> <p><b>4.2STRUTTURE</b> laboratorio 1, ed eventualmente strutture esterne per banqueting ( lezione differite)</p>
RELIGIONE	<p>Lezione frontale e successivo dibattito strutturato.Le metodologie utilizzate sono state:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lezione frontale;</li><li>• Lettura ed interpretazione di articoli di giornale, testi letterari, Sacra Scrittura e Documenti del Magistero della Chiesa;</li><li>• Lettura del libro di testo e di dispense fornite dall'insegnante;</li><li>• Visione e analisi di alcuni film;</li><li>• Schematizzazione dei contenuti;</li><li>• Discussione guidata in classe; computer</li></ul>
TEDESCO	<p>L'attività è consistita in: %</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● lezioni frontali: 50</li><li>● esercitazioni: 60</li><li>● verifiche: 20</li></ul> <p>utilizzando:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● libri di testo</li><li>● documenti autentici</li><li>● fotocopie</li><li>● risorse audio e video</li></ul> <p>La valutazione dei singoli allievi è stata effettuata mediante prove:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● scritte n. 4</li><li>● interrogazioni orali n.2</li></ul> <p>e mediante la rilevazione dell'impegno, della partecipazione e dei</p>



miglioramenti durante tutto l'anno.

## VERIFICA E VALUTAZIONE

### **1) Prove d'ingresso - 2) recupero e sostegno - 3) potenziamento - 4) caratteristica delle verifiche**

SPAGNOLO	Recupero di prove scritte a domanda aperta con orali equipollenti Prove scritte strutturate, semistrutturate o a domanda aperta. Prove orali sotto forma di dialoghi, descrizioni, ricettari.
ITALIANO	Le verifiche e la valutazione sono state stabilite di volta in volta in base ai contenuti del Modulo. Sono state somministrate sia verifiche orali, per consentire ai ragazzi di potenziare la propria capacità espositiva nel linguaggio parlato, sia verifiche scritte che hanno consentito di metterne alla prova le competenze espressive in relazione a testi argomentativi, analitici ecc. La valutazione è stata rispondente ai criteri riassunti nella tabella allegata al Patto Formativo. Per il colloquio orale si è tenuto conto di: capacità di esporre in modo chiaro e corretto, conoscenza degli argomenti trattati, competenze di tipo analitico e sintetico, capacità di rielaborazione personale, capacità di operare collegamenti tra autori e testi diversi. Le verifiche sommative sono state costituite dalla sommatoria contenutistica delle differenti prove in itinere e hanno tenuto conto anche



	degli eventuali criteri di recupero.
STORIA	Verifiche orali e/o scritte, relazioni scritte su argomenti storici. Verifiche orali e/o scritte (queste ultime in forma aperta o in quella delle tipologie inerenti alle prove dell'Esame di Stato).
MATEMATICA	La verifica formativa, oltre al controllo del processo di apprendimento, è un importante strumento per la verifica del metodo di lavoro e per il potenziamento delle capacità di autovalutazione degli allievi. Avverrà attraverso: - controllo e correzione compiti - esercitazioni in classe Verifiche scritte e orali relative alle abilità, conoscenze e competenze acquisite sui vari argomenti
INGLESE	<p>La verifica formativa è stata effettuata tramite procedure di osservazione continua. Tale verifica è sempre stata mirata ad un eventuale feedback teso al recupero di quanto non bene assimilato dagli studenti. Sono state pertanto fornite all'alunno indicazioni utili per avere la misura delle capacità raggiunte e delle difficoltà da superare.</p> <p>Le verifiche formative in itinere sono state effettuate attraverso test di conoscenza lessicale e strutturale, dialoghi, questionari, esercizi di completamento, lavori a coppie o in gruppo, attività di ascolto e ripetizione, esercitazioni di comprensione scritta e orale.</p> <p>Test "fattoriali" miranti a verificare singoli elementi della competenza linguistica o comunicativa sono stati integrati con test di carattere più "globale" miranti cioè a verificare la competenza comunicativa dello studente nel suo insieme.</p> <p>La verifica sommativa finale è stata attuata attraverso questionari, dialoghi, esercizi di completamento, stesura di ricette, esercizi di comprensione lessicale, comprensione e rielaborazione di passaggi su argomenti tecnici riferiti all'indirizzo del corso.</p> <p>Il numero delle verifiche, indicativamente di tre scritte e due orali, ha tenuto conto delle effettive ore di lezione, della situazione e delle necessità della classe.</p> <p>Tali indicazioni sono date sulla base della programmazione elaborata e formalizzata nelle riunioni di dipartimento per materia e per assi (si veda il verbale delle riunioni, gli allegati e poi approvati nei Consigli di Classe).</p>
LABORATORIO (CUCINA)	5.1 STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento) Interrogazioni orali, prove strutturate e semi-strutturate, confronto e discussione, prove pratiche,  5.2 STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del



	profitto scolastico ai fini della valutazione) Interrogazioni orali, prove strutturate, prove pratiche
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	<b>STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•Interrogazioni brevi: domande poste occasionalmente all'inizio di ogni lezione o dopo la spiegazione di un argomento</li><li>• Interventi durante lo svolgimento dell'attività didattica</li><li>• Ripetizioni dei contenuti dopo la spiegazione</li></ul> <b>STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•Interrogazioni orali</li><li>•Prove a domande aperte</li><li>•Temi</li><li>•Trattazione sintetica</li></ul>
DIRITTO E TECNICA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<b>STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA</b> Quesiti frontali a campione. Discussione degli argomenti oggetto delle precedenti lezioni. <b>STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA</b> Verifiche orali. Verifiche scritte a risposta aperta.
SCIENZE MOTORIE	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.
LABORATORIO (SALA)	<b>STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)</b> 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 <b>STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)</b> 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). HACCP-Sicurezza nel posto di lavoro
RELIGIONE	In itinere il docente ha valutato: l'interesse, l'attenzione e la partecipazione che ogni singolo allievo ha dimostrato lungo il percorso didattico.



I.P.S. "G. RAVIZZA"

## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 38 di 42

	questionario finale
TEDESCO	<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>

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

SPAGNOLO	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	Alla valutazione del profitto hanno concorso 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)
ITALIANO	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: 1. responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) 2. conoscenze, competenze ed abilità (secondo il prospetto riassuntivo e la griglia di valutazione definiti dal Dipartimento Asse dei linguaggi e dal Collegio dei docenti)
STORIA	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: 1. responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) 2. conoscenze, competenze ed abilità (in base al prospetto riassuntivo ed alla griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)
MATEMATICA	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI:</b>
	I criteri di valutazione di ciascuna prova scritta saranno esplicitati in calce alla prova stessa contestualmente alla sua somministrazione.
INGLESE	<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 e dal Dipartimento)
LABORATORIO (CUCINA)	<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)

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	<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)

DIRITTO E TECNICA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<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).

SCIENZE MOTORIE	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>
	All'interno di ogni singolo obiettivo è stato 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 sono considerati 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

	<b>INDICATORI E/O DESCRITTORI</b>
	Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità





I.P.S. "G. RAVIZZA"

## RELAZIONE DEL 15 MAGGIO

R15M n°

Pag. 41 di 42

LABORATORIO  
(SALA)

personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)

RELIGIONE

### INDICATORI E/O DESCRITTORI

Sarà valutato il livello di interesse, partecipazione e attenzione.

TEDESCO

### INDICATORI E/O DESCRITTORI

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.

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.



**ALLEGATI**

- ALLEGATO A1 (DSA)
- ALLEGATO A2 (DSA)
- ALLEGATO A3 (DSA)
- ALLEGATO B1 (PDH)
- ALLEGATO B2 (PDH)
- ALLEGATO 1 (ASL)
- ALLEGATO 2 (SIMULAZIONI)

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**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....