COLLEGIO ARCIVESCOVILE

SIMILE EST GRANO SINAPIS

Castelli

Saronno

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DELLE SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO

DOCUMENTO FINALE PER LA CLASSE QUINTA IST. PROFESSIONALE ALBERGHIERO

Anno scolastico **2018-2019**

Redatto ed approvato dal Consiglio di Classe di quinta Alberghiero in data

Venerdì 10 maggio 2019

Reso pubblico in data

Mercoledì 15 maggio 2019

1. IL PROFILO DELL'INDIRIZZO

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali,
nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche (rif. Linee guida istruzione professionale, pag. 77).

L'Istituto Professionale Alberghiero ha come finalità la formazione umana e professionale di un tecnico che deve operare nel settore della ristorazione.
Le conoscenze che sostanziano il profilo di tale figura si possono ricondurre all'area umanistica sviluppata attraverso il corso di religione, di lingua e letteratura italiana unitamente a quello di storia, di lingua inglese e francese; sul versante tecnico professionale il corso permette di acquisire le competenze fondamentali relative ai settori di cucina, sala bar e ricevimento e nell'assunzione di responsabilità aziendali. Nel secondo biennio le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescere il suo valore in termini di occupabilità.
Il secondo biennio è articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, sia nei percorsi universitari o di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

Ad arricchimento del **P**iano dell'**O**fferta **F**ormativa, il Collegio propone:

- Percorsi di potenziamento dell'alternanza scuola lavoro
- Presentazione e visione di spettacoli teatrali legati ai programmi didattici
- Presentazione e visione di film con l'intento di suscitare interesse da parte degli studenti verso il linguaggio cinematografico e la realtà ivi mostrata
- Attività sportive
- Visite guidate strettamente legate al programma scolastico e adeguatamente preparate in classe dai docenti
- Uscita di socializzazione (due giorni) per la classe I ad inizio anno; nel mese di febbraio: tre giorni sulla neve per I e II; alternanza scuola-lavoro per la III; stage giugno-luglio alla fine della quarta classe, percorso culturale di più giorni per le classi del II biennio e del V anno

2. IL PROFILO DELLA CLASSE

2.1 I docenti

Materia	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4	Classe 5
Italiano	Ferrarotti	Trenchi	Trenchi	Trenchi	Trenchi
Storia	Sala	Trenchi	Faverzani	Faverzani	Faverzani
Inglese	Nicita	Nicita	Nicita	Nicita	Renoldi
Francese	Poretti	Sommaruga	Sommaruga	Alzati	Alzati
Matematica e informatica	Bombelli	Maugeri	Maugeri	Bianchi	Bianchi
Scienze della Terra Biologia	Bignami	Fantinato			
Fisica	Bombelli				
Chimica		Fantinato			
Scienza degli Alimenti	Fantinato	Giusti			
Scienza dell'alimentazione			Mereu	Mereu	Mereu
Diritto ed economia	Maruti	Maruti			
Diritto e tecniche amministrative			Maruti	Viganò	Scotto
Laboratorio servizi enog. cucina	Magni	Magni			
Laboratorio servizi enog. sala e vendita	Di Polito	Giusti			
Laboratorio servizi di accoglienza turistica	Giusti	Giusti			
Laboratorio cucina			Quattrini	Quattrini	Quattrini
Laboratorio sala e vendita			Vismara	Vismara	Vismara
Ed. Fisica	Ballerio	Tovaglieri	Tovaglieri	Tovaglieri	Tovaglieri
Religione	Brambilla	Brambilla	Brambilla	Brambilla	Brambilla

Di questi, sono stati nominati commissari interni per gli Esami finali di Stato

MEREU GIOVANNA
QUATTRINI FABRIZIO (cucina)
BIANCHI MATTEO
VISMARA ELISA (sala bar)

2.2 Gli alunni

La classe, attualmente composta da 22 alunni di cui 18 per il settore cucina e 4 per il settore sala, ha iniziato il percorso dell'Istituto Professionale alberghiero con 24 iscritti; durante l'anno 1 alunno si ritira e alla fine dello stesso risultano: 17 alunni promossi 1 non ammesso alla classe successiva e 5 con la sospensione di giudizio. A settembre 5 alunni vengono promossi alla classe successiva di cui 1 chiede il nulla osta per il trasferimento ad altra scuola. All'inizio e durante l'anno si inseriscono 2 alunni. Risultati al termine del secondo anno: 18 alunni vengono promossi e 5 hanno contratto la sospensione di giudizio. A settembre tutti gli alunni sono stati ammessi alla classe successiva e 1 alunno richiede il nulla osta per trasferimento ad altro istituto. 18 alunni scelgono il percorso Cucina mentre 4 Sala bar. Allo scrutinio di giugno risultano per la sezione Cucina 15 alunni promossi e 3 con la sospensione di giudizio, mentre per il settore Sala bar 3 promossi e 1 con sospensione di giudizio. A settembre tutti gli alunni sono stati ammessi alla classe successiva. All'inizio dell'anno si inserisce 1 alunno nella sezione cucina. Allo scrutinio di giugno del quarto anno per la sezione Cucina 14 alunni risultano promossi e 5 hanno contratto la sospensione del giudizio, nella sezione Sala bar 4 alunni risultano promossi. A settembre tutti gli alunni di cucina sono stati ammessi alla classe successiva.
Gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES) sono 3, tutti e tre presentano Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e usufruiscono del PC come misura compensativa durante le elaborazioni tematiche (prima e seconda prova).

ARTICOLAZIONE CUCINA

1. Borghi Alessia
2. Broggi Federico
3. Broggi Federica
4. Cova Tommaso
5. Croci Alessandro
6. Crotti Oscar
7. De Stefani Chiara
8. Fagotti Chiara
9. Ferrari Samuele
10. Ferrario Nicolo'
11. Ferrario Lorenzo
12. Gandini Riccardo
13. Gianetti Lisa
14. Giovannini Iezabel
15. Meriggi Edoardo
16. Monti Andrea
17. Ranieri Riccardo
18. Ravetta Tommaso

ARTICOLAZIONE SALA

1. Basilico Sara
2. Borroni Elisa
3. Manelli Davide
4. Mondinari Sara

3. LA SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

Alla fine del IV anno, a seguito dello scrutinio finale, a giugno risultano per la sezione Cucina 14 alunni promossi e 5 alunni conseguono la sospensione del giudizio evidenziando l'insufficienza in Matematica, Scienze degli alimenti e Laboratorio sala bar; per la sezione Sala Bar tutti e 4 studenti risultano promossi. Tutti gli alunni colmano le insufficienze a settembre ottenendo così l'ammissione alla V.
Il 28.02.2019 un'alunna si è ritirata.

4. LA VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLA CLASSE

La classe, composta da studenti eterogenei per personalità e capacità, ha però dimostrato dal punto di vista educativo una condotta generalmente corretta durante le lezioni e altrettanto nei confronti dei doveri scolastici salvo qualche eccezione in determinati casi e contesti.
Gli obiettivi fissati sono stati raggiunti in modo abbastanza soddisfacente da quasi tutti gli alunni, salvo qualche caso particolare in cui permane un metodo di studio non sempre efficace ed efficiente. Tutti gli studenti hanno partecipato a numerose attività riconducibili all'area professionalizzante, previste dal percorso di studi (alternanza scuola-lavoro, ristorante didattico, corsi specifici, etc. etc.) mentre quasi tutti hanno partecipato a quelle a titolo volontario (realizzazione di eventi, concorsi, collaborazioni con enti terzi e progetti vari).
I programmi delle varie discipline sono stati complessivamente svolti.
L'utilizzo di strumenti e linguaggi, in generale, è abbastanza semplice, salvo qualche caso specifico, soprattutto negli elaborati scritti.

La classe presenta un profitto medio abbastanza positivo poiché ha saputo migliorarsi strada facendo attraverso i suggerimenti del corpo docente e grazie al desiderio della maggior parte di loro di voler accrescere volontariamente il proprio bagaglio culturale sia per quanto riguarda le discipline professionalizzanti che non.

5. PERCORSI TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO - ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

In linea con quanto stabilito dal MIUR i percorsi trasversali per l'orientamento (*ex* alternanza scuola lavoro) sono stati definiti come previsto dalla legge 107/2015 e revisionati in riferimento alla legge 30 dicembre 2018, n. 145, articolo 1, commi da 784 a 787.

L'obiettivo dell'alternanza scuola-lavoro è completare e arricchire la formazione degli studenti con competenze che siano coerenti con i corsi di studio frequentati, con le caratteristiche degli studenti, e spendibili anche nel mondo del lavoro. La progettazione e la scansione temporale dei percorsi (durante l'anno oppure anche durante la sospensione delle attività didattiche) è affidata all'autonomia didattica dell'istituzione scolastica e di competenza degli organi collegiali.
In preparazione ai percorsi di alternanza scuola lavoro gli studenti hanno frequentato un corso di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro per un totale di 8 ore secondo quanto richiesto dalla normativa vigente.
La classe V del corrente anno scolastico ha svolto i suoi tirocini formativi, esterni alla vigilanza del personale docente, in due momenti principali: durante il terzo anno, a cavallo delle vacanze pasquali, per la durata di 3 settimane; per almeno 4 settimane, durante le vacanze estive, alla fine del 4 anno di scuola. Durante l'anno scolastico sono state svolte altre attività riconducibili all'alternanza scuola-lavoro, svolti in modalità di project work, identificabili con le attività professionalizzanti sotto riportate. La documentazione attestante lo svolgimento del percorso di alternanza scuola lavoro viene allegata al fascicolo di ogni alunno ed è inserita nel portale online dedicato alla certificazione delle attività svolte dai singoli.

6. ATTIVITÀ PROFESSIONALIZZANTI

I principali strumenti proposti agli allievi a integrazione e potenziamento della didattica curricolare, negli ultimi 3 anni, vengono di seguito elencati.

- **RISTORANTE DIDATTICO**
  Gli alunni realizzano e servono un menu completo di quattro portate, coniugando tradizione e sperimentazione in una proposta enogastronomica sempre diversificata. Il ristorante è aperto al pubblico e prevede eventi, buffet e altre attività di ristorazione realizzate sempre in ambiente didattico.
- **BAR D'APPLICAZIONE**
  I ragazzi erogano ai docenti e agli studenti della scuola un servizio di caffetteria, panetteria e pasticceria, sviluppando le competenze e le conoscenze necessarie per affrontare il mondo del lavoro.
- PROGETTO **"I LABORATORI DEL GUSTO BUONO E GIUSTO"** con **IL SANDALO COMMERCIO EQUO E SOLIDALE** (anno scolastico 2017- 2018) (*).
  Gli alunni sono stati formati per gestire le degustazioni di prodotti enogastronomici a sostegno del commercio equo e solidale.
- Fiera della gastronomia stellata **"TASTE OF MILANO"**, evento che si svolge sempre nel mese di maggio. Partecipazione pluriennale (dall'anno scolastico 2016-2017 ad oggi) (*).
  Gli alunni svolgono ruoli di accoglienza o di commis di cucina.

- PROGETTO "**VIGNIFICHIAMO INSIEME, DALLA VIGNA AL VINO**" in collaborazione con le cantine OLCRU (Santa Maria La Versa – PV-) e l'Associazione Italiana Sommellier (anno scolastico 2018 – 2019). Gli studenti sono protagonisti durante tutte le fasi di vinificazione: dalla vendemmia all'etichettatura.
  Per concretizzare il percorso, agli studenti sono state proposte 3 uscite didattiche:
  Visita in cantina e in vigna, raccolta e vendemmia (settembre 2018);
  Imbottigliamento ed etichettatura (febbraio 2019)
  Visita in vigna e osservazione delle fasi fenologiche dell'uva (maggio 2019). Durante quest'ultimo incontro agli studenti è stato richiesto di elaborare e presentare agli altri Istituti presenti, l'esperienza vissuta.
- **"PROGETTO COLAZIONE"**, in collaborazione con la scuola secondaria di primo grado del Collegio Castelli di Saronno. Gli alunni hanno realizzato e offerto agli studenti delle classi terze della scuola media in oggetto un esempio di colazione sana e giusta (anno scolastico 2018-2019).
- **CERTIFICAZIONI** (*)
  Corso **AIS** (Associazione Italiana Sommelier): primo e secondo livello (anni scolastici 2017-2018 e 2018 – 2019)
  Corso **ASPI** (Associazione Sommelier Professionisti Italiani): anno scolastico 2018 – 2019.
  Corso **AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO**: base, 8 ore (anno scolastico 2017 – 2018).
  Corso **FLAIR ACADEMY** di Milano. Mini corso pratico di barman della durata di 16 ore (anno scolastico 2016 -2017). Adesione intera classe dell'articolazione di sala.
- **CONCORSI PROFESSIONALI (*)**
  RISTOEXPO, salone professionale dedicato al settore HORECA, frutto della collaborazione fra Lariofiere e Confcommercio, Erba. Partecipazione pluriennale.
  Anno scolastico 2016 – 2017 - Concorso caldo: bronzo per cucina, bronzo per sala, oro per bar e bronzo per lancio azienda.
  Anno scolastico 2017 -2018 – Concorso caldo: oro assoluto per cucina, argento per sala, oro per bar e oro per lancio azienda.
  Anno scolastico 2018 – 2019 – Concorso caldo: argento per cucina, oro per sala, argento per bar, oro per lancio azienda e oro per torte da cerimonia.

7. LE INIZIATIVE COMPLEMENTARI / INTEGRATIVE

- Uscite culturali e didattiche:
  ROMA: 9-11 novembre 2016
  MADRID: 19-22 novembre 2018
  Presso le cantine OLCRU di Santa Maria La Versa (PV): ottobre 2018, febbraio e maggio 2019
- Progetto **"GIS – GRUPPO INTERESSE SCALA" (*)**, alcuni alunni hanno aderito all'opportunità offerta dalla scuola di partecipare ad iniziative a tema musicale (rappresentazioni di opere e balletti, o concerti) che si sono tenute presso il **Teatro alla Scala di Milano.** Partecipazione pluriennale**,** dall'anno scolastico 2017-2018 ad oggi.

8. L'AMBIENTE SCOLASTICO

La proposta didattica non è mirata esclusivamente alla formazione professionale; persegue infatti lo scopo di fornire agli studenti un solido bagaglio culturale che permetta loro di orientarsi in modo adeguato in tutti i contesti della vita sociale.
A questo riguardo oltre alle normali aule didattiche, attrezzate con Lavagna Interattiva Multimediale – LIM, il Collegio dispone:

- una cucina, recentemente ristrutturata secondo le più recenti normative (permette il concreto contatto con l'attività del cucinare);
- due sale mensa dove vengono quotidianamente serviti i pasti agli alunni (permette di apprendere metodo ed efficienza del servire a tavola);
- la sala bar dove acquisire esperienza e professionalità anche durante le attività del Ristorante Didattico con apertura al pubblico;
- il laboratorio di informatica dove acquisire competenza con l'utilizzo del computer.

9. I CRITERI DI VALUTAZIONE

Considerata la rilevanza del credito scolastico in ordine all'attribuzione finale dell'esame di stato, a partire dal triennio il Consiglio di classe si è orientato per un utilizzo più ampio della scala dei voti, in particolare superando preclusioni e remore nei confronti di valutazioni superiori agli otto decimi. È stata così stabilita la seguente tabella tassonomica.

voto 1 impreparato - assolutamente insufficiente

Il rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica.

voto 2 assolutamente insufficiente

L'ignoranza completa degli argomenti di studio causa l'assenza di impegno domestico e la scarsa attenzione alle lezioni.

voto 3 IMPREPARATO - ASSOLUTAMENTE INSUFFICIENTE

Conoscenza pressoché nulla degli argomenti basilari, tale da pregiudicare o rendere scarsamente significativa una valutazione delle competenze e delle capacità.

voto 4 GRAVEMENTE INSUFFICIENTE

Conoscenze molto approssimative e vaghe, più che altro intuitive.
Gravi errori nell'applicazione dei pochi concetti acquisiti.
Lessico improprio e povero, errori formali, carenze ortografiche e/o sintattiche

voto 5 INSUFFICIENTE

Conoscenze ancora incomplete
Possesso parziale delle competenze richieste: gli errori commessi nell'applicazione dei principi o delle nozioni acquisite rivelano una comprensione della materia non soddisfacente.
La rielaborazione personale non rivela buona autonomia: la strutturazione del discorso non sempre è coerente e lineare.
Anche il linguaggio non è sempre appropriato.

voto 6 SUFFICIENTE

Possiede i concetti fondamentali della disciplina.
Accettabile il livello di comprensione: sa applicare le proprie conoscenze anche se talora commette qualche errore.
Apprezzabile lo sforzo di rielaborazione.
Si esprime abbastanza correttamente.

voto 7 DISCRETO

Le conoscenze acquisite rivelano attitudine per la materia.
Applica senza gravi errori quanto appreso.
Rielabora soggettivamente le nozioni, che struttura in modo lineare e coerente.
Linguaggio appropriato, corretto e vario.

voto 8 BUONO

Fortemente motivato allo studio, evidenzia conoscenze dettagliate.
Applica senza errori i principi acquisiti.
Effettua senza difficoltà connessioni e collegamenti, evidenziando capacità critiche.
Esposizione fluida, terminologia appropriata, lessico ricco.

voto 9 DISTINTO

Esegue in modo puntuale e preciso anche compiti complessi.
Ottiene risultati ancora migliori nella rielaborazione personale.

voto 10 OTTIMO

Possiede conoscenze varie e ricche.
Applica con facilità e senza errori i principi appresi anche in esercitazioni complesse.
Le considerevoli capacità critiche gli consentono soluzioni originali e creative, che rivelano una notevole personalità.

10. IL VOTO DI CONDOTTA

Il voto di condotta è stato stabilito tenendo conto di: comportamento, rispetto delle norme del regolamento, frequenza, impegno e partecipazione al lavoro scolastico.

10 = Un comportamento rispettoso delle norme del regolamento, delle strutture e dell'arredo scolastico; corretto e cordiale nei confronti di compagni e insegnanti; capace di relazioni costruttive in classe; assiduo nella frequenza; impegnato e partecipe al lavoro svolto a scuola; preciso e puntuale nello svolgimento dei compiti assegnati a casa.

9 = Un comportamento generalmente rispettoso delle norme del regolamento, delle strutture e dell'arredo scolastico; sostanzialmente corretto e cordiale nei confronti di compagni e insegnanti; assiduo nella frequenza; discretamente impegnato e partecipe al lavoro svolto in classe durante le lezioni; regolare nello svolgimento dei compiti assegnati a casa.

8 = Un comportamento abbastanza rispettoso delle norme del regolamento, dell'arredo e delle strutture scolastiche; talora meno corretto nei confronti di compagni e insegnanti o a volte richiamato durante le lezioni; frequenti assenze; partecipazione poco attiva nel lavoro svolto in classe durante le lezioni; impegno non sempre costante nello svolgimento dei compiti assegnati a casa; sanzionato con una sospensione.

7 = Un comportamento non sempre rispettoso delle norme della vita scolastica a motivo di circostanziate inadempienze rispetto alle indicazioni del regolamento o a seguito del danneggiamento delle strutture e dell'arredo scolastico; poco corretto nei confronti di compagni e insegnanti o più volte richiamato durante le lezioni; numerose e non sempre motivate assenze; impegno saltuario nel lavoro svolto in classe durante le lezioni; incostanza nello svolgimento dei compiti assegnati a casa; sanzionato con una o più sospensioni.

6 = Un comportamento caratterizzato da una difficoltosa accettazione delle norme della vita scolastica a motivo di ripetute mancanze verso le norme del regolamento o a seguito del danneggiamento delle strutture e dell'arredo scolastico; frequentemente richiamato durante le lezioni e non sempre corretto nei confronti di compagni ed insegnanti; numerose e non motivate assenze; scarso impegno nel lavoro svolto in classe durante le lezioni; gravi carenze nello svolgimento dei compiti assegnati a casa; sanzionato con più sospensioni.

5 = Un comportamento caratterizzato da insofferenza verso le norme del regolamento, con atteggiamenti vandalici nei confronti delle strutture e dell'arredo scolastico; rilevanti e ripe-

tute scorrettezze nei confronti di compagni e/o insegnanti; lunghi periodi di assenza non motivati; disimpegno ed estraneità al lavoro svolto in classe durante le lezioni; gravi inadempienze nello svolgimento dei compiti assegnati a casa; sanzionato con ripetute sospensioni. A norma di legge tale valutazione comporta la non ammissione alla classe successiva.

11. LA PREPARAZIONE ALL'ESAME FINALE DI STATO

Ribadito che la preparazione coincide con l'itinerario complessivo di formazione scolastica offerto durante il corso dell'anno, non sono mancati momenti specifici di introduzione alle singole prove.

11.1 La prima prova

Nel corso dell'anno agli alunni sono stati proposti tre attività di simulazione della risoluzione di quesiti di prima prova, strutturati secondo le modalità tipiche dell'esame finale di stato. Tali prove, sostitutive del tema di italiano nei mesi in questione, hanno avuto la durata di 6 ore. Il testo delle prove è stato preparato collegialmente dagli insegnanti di letteratura italiana dei corsi di Istituto Alberghiero, Liceo scientifico attivati in Collegio. Gli stessi insegnanti hanno effettuato la correzione attenendosi ai seguenti criteri di valutazione:

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario				
Indicatori	**Descrittori**	**Valutazione**		**Punti**
Comprensione e Analisi	1. L'elaborato rispetta i vincoli posti nella consegna 2. Comprende e interpreta il testo nel suo senso complessivo e negli snodi testuali 3. E' puntuale nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Interpretazione	1. L'interpretazione del testo è corretta e articolata 2. E' sostenuta da riferimenti testuali, con apporti personali	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Padronanza grammaticale (ortografia, morfosintassi, punteggiatura, lessico)	1. L'elaborato è grammaticalmente corretto (ortografia, morfologia, sintassi) 2. L'uso della punteggiatura è corretto 3. Dimostra ricchezza e padronanza lessicale	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Padronanza testuale (articolazione sintattico- testuale)	1. L'elaborato evidenzia capacità di ideazione, pianificazione e organizzazione degli argomenti 2. E' coerente e coeso	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Capacità critica	1. L'elaborato presenta conoscenze personali e riferimenti culturali 2. Dimostra capacità di giudizio critico	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
				__ / 100
Prova in bianco				**Punti 10/100**
Prova che non corrisponde agli indicatori specifici e agli indicatori generali (1, 2, 3, 4, 5)				**Punti 20/100**
Il punteggio in 100esimi deve essere riportato in 20esimi dividendo per 5. Il livello di sufficienza è di 12/20. Approssimazioni matematiche.				**VOTO ____ / 20**

TIPOLOGIA B Analisi e produzione di un testo argomentativo (saggio o editoriale)				
Indicatori	**Descrittori**	**Valutazione**		**Punti**
Comprensione e Analisi	1. L'elaborato individua la tesi e gli argomenti a favore e contro 2. Riconosce gli snodi argomentativi	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Produzione	1. Il percorso ragionativo è coerente 2. I connettivi adoperati sono pertinenti 3. Gli argomenti portati sono funzionali	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Padronanza grammaticale (ortografia, morfosintassi, punteggiatura, lessico)	1. L'elaborato è grammaticalmente corretto (ortografia, morfologia, sintassi) 2. L'uso della punteggiatura è corretto 3. Dimostra ricchezza e padronanza lessicale	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Padronanza testuale (articolazione sintattico-testuale)	1. L'elaborato evidenzia capacità di ideazione, pianificazione e organizzazione degli argomenti 2. E' coerente e coeso	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Capacità critica	1. L'elaborato presenta conoscenze personali e riferimenti culturali 2. Dimostra capacità di giudizio critico	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
				__ / 100
Prova in bianco				**Punti 10/100**
Prova che non corrisponde agli indicatori specifici e agli indicatori generali (1, 2, 3, 4, 5)				**Punti 20/100**
Il punteggio in 100esimi deve essere riportato in 20esimi dividendo per 5. Il livello di sufficienza è di 12/20. Approssimazioni matematiche.				**VOTO ____ / 20**

TIPOLOGIA C Riflessione critica espositivo-argomentativa su tematiche di attualità				
Indicatori	**Descrittori**	**Valutazione**		**Punti**
Rispetto delle consegne	1. L'elaborato rispetta le indicazioni, è pertinente alla traccia, è aderente alla tematica 2. La formulazione del titolo e la paragrafazione sono coerenti	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Esposizione e riflessione	1. L'esposizione è ordinata e lineare negli snodi tematici e concettuali 2. Il percorso riflessivo è coerente, con riferimenti vari e approfonditi	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Padronanza grammaticale (ortografia, morfosintassi, punteggiatura, lessico)	1. L'elaborato è grammaticalmente corretto (ortografia, morfologia, sintassi) 2. L'uso della punteggiatura è corretto 3. Dimostra ricchezza e padronanza lessicale	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Padronanza testuale (articolazione sintattico- testuale)	1. L'elaborato evidenzia capacità di ideazione, pianificazione e organizzazione degli argomenti 2. E' coerente e coeso	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
Capacità critica	1. L'elaborato presenta conoscenze personali e riferimenti culturali 2. Dimostra capacità di giudizio critico	con errori / lacune molto gravi con errori / lacune in modo parziale in modo sufficiente (suff) in modo adeguato in modo approfondito con efficacia con originalità	6 8 10 12 14 16 18 20	
				__ / 100
Prova in bianco				**Punti 10/100**
Prova che non corrisponde agli indicatori specifici e agli indicatori generali (1, 2, 3, 4, 5)				**Punti 20/100**
Il punteggio in 100esimi deve essere riportato in 20esimi dividendo per 5. Il livello di sufficienza è di 12/20. Approssimazioni matematiche.				**VOTO ___ / 20**

11.2 La seconda prova

Nel corso dell'anno agli alunni sono stati proposti tre differenti momenti di simulazione della nuova tipologia di seconda prova. Per avvicinare con gradualità gli studenti alla risoluzione del testo integrale (composto dalla traccia ministeriale a cui si aggiunge una traccia predisposta dalla commissione) sono state somministrate due simulazioni parziali della prova. In seguito, i docenti hanno svolto durante le ore curricolari esercizi applicativi in simulazione della restante parte della prova.
In data 16 maggio, invece, è somministrata agli studenti una seconda prova integrale, composta dai due quesiti (testo ministeriale e testo elaborato dalla commissione). Le prove sono state somministrate e corrette dai docenti dei laboratori prevalenti l'articolazione (cucina o sala-vendita) e dalla docente di alimenti e alimentazione. L'insegnante ha effettuato la correzione attenendosi ai seguenti criteri di valutazione:

Indicatori e descrittori	**Valori**		**Punteggio**
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta, della consegna operativa (massimo 3)			
Comprensione generale del testo proposto e della tematica professionale	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Comprensione e riutilizzo critico delle fonti	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Comprensione della consegna operative e delle richieste professionali previste	Lacunosa	0,25	
	Essenziale	0,5	
	Completa	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline (massimo 6)			
Conoscenza degli elementi professionali che supportano le produzioni di settore dal punto di vista tecnologico, merceologico e nutrizionale	Lacunose	0,5	
	Essenziali	1	
	Complete	1,5	
Conoscenza dei sistemi della qualità totale nel settore food&beverage: sicurezza, igiene, tracciabilità e certificazioni	Lacunose	0,5	
	Essenziali	1	
	Complete	1,5	
Conoscenze utili ad ottimizzare le qualità del prodotto/servizio in rapporto all'utenza finale e alla filiera atta alla distribuzione e vendita degli stessi	Lacunose	0,5	
	Essenziali	1	
	Complete	1,5	
Conoscenze in merito ai territori e al Made in Italy anche in una logica di rivisitazione e attualizzazione delle proposte enogastronomiche	Lacunose	0,5	
	Essenziali	1	
	Complete	1,5	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (massimo 8)			
Valorizzazione delle competenze professionali utili alla comunicazione scritta anche in lingua straniera	Lacunosa	0,5	
	Essenziale	1	
	Completa	2	
Valorizza le competenze professionali per riconoscere il problema pratico e scomporlo negli elementi da progettare e risolvere	Lacunosa	0,5	
	Essenziale	1	
	Completa	2	
Valorizza le competenze professionali per la definizione di un progetto/percorso di risoluzione del problema pratico	Lacunosa	0,5	
	Essenziale	1	
	Completa	2	
Valorizza le competenze professionali realizzando collegamenti fluidi fra competenze di differenti discipline e apportando creatività e originalità alla risoluzione	Lacunosa	0,5	
	Essenziale	1	
	Completa	2	

Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (massimo 3)			
Utilizzo del microlinguaggio di settore	Lacunoso	0,5	
	Essenziale	1	
	Completo	1,5	
Qualità comunicative dell'elaborato, professionalità e competenza dei collegamenti fra diverse aree tematiche	Lacunose	0,5	
	Essenziali	1	
	Complete	1,5	
Totale punteggio prova			

11.3 Principi e valori di "Cittadinanza e Costituzione" nel percorso professionale

La dimensione della cittadinanza e costituzione nel curricolo didattico dell'Istituto Alberghiero ha seguito le indicazioni previste nelle linee guida e nei riferimenti normativi ministeriali.

Obiettivo di fondo delle attività e degli stimoli proposti è stato offrire agli studenti diverse possibilità per accrescere le competenze e le attitudini necessarie a vivere con maturità in un *"sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente, come espressamente indicato nell'obbligo di istruzione"* (linee guida istituti professionali).

Inoltre le differenti modalità previste dalla logica operativa dell'Istituto hanno voluto integrare le raccomandazioni previste dall'Unione Europea in tema di istruzione professionale e apprendimento continuo. Particolare attenzione è stata riposta, pertanto, alla possibilità di sviluppare competenze utili alla capacità di agire in un contesto, alle capacità comunicative e relazionali, alla risoluzione dei problemi, allo sviluppo di uno spirito critico (nel lavoro e nei rapporti sociali), alla comprensione degli errori (e l'apprendimento dagli stessi), all'apprendimento continuo.

In considerazione di questi elementi ispiratori, la dimensione della cittadinanza e costituzione è stata integrata nelle attività didattiche e nelle attività di autonomia dell'offerta formativa dell'Istituto con le seguenti modalità:

1. Cultura della cittadinanza.

Conferenze, incontri, percorsi che hanno offerto stimoli per la riflessione collettiva o personale in merito agli elementi chiave per una consapevolezza della cittadinanza. Ne sono esempio: il progetto contro lo spreco alimentare, il progetto "Quotidiano in Classe", gli incontri di sensibilizzazione sulle tematiche sociali, le testimonianze dei professionisti e degli attori del contesto sociale, corsi HACCP e sicurezza nei luoghi di lavoro.

2. Laboratorio per la cittadinanza

Attività di project work realizzate all'interno e all'esterno del Collegio Castelli con lo scopo di sviluppare un contesto di lavoro utile al confronto continuo e alla socializzazione critica. Ne sono esempio: il progetto Ristorante Didattico e Bar Didattico, il progetto Vignifichiamo Insieme, le attività per il territorio delle Botteghe Scuola e la partecipazione a numerose fiere e concorsi professionali di settore.

3. Alternare il Lavoro per la cittadinanza

Attività di alternanza scuola lavoro esterne all'Istituto utili a garantire un riscontro reale nell'ambiente, nel contesto sociale e nei sistemi di regole (norme, regolamenti, etica professionale). Le attività di alternanza obbligatorie per gli studenti hanno previsto un percorso durante il terzo anno e un percorso alla fine del quarto anno di studi. Molti studenti hanno attivato anche percorsi facoltativi aggiuntivi. Tutti gli studenti hanno preso parte alle attività di matching e orientamento con la conoscenza e il confronto con realtà produttive, professionisti e stili di lavoro.

11.4 Percorsi per colloquio orale - Logica didattica e metacognitiva

Nella definizione delle attività di orientamento all'esame di Stato, nello specifico per il colloquio orale, il Consiglio di Classe ha validato una logica operativa che tenesse conto dell'approccio laboratoriale e di laboratorio della didattica dell'Istituto e dello stile metacognitivo degli studenti al termine del percorso di studi.
Nella definizione di esempi e modalità di simulazione per i percorsi del colloquio orale, introdotti e stimolati dai contenuti selezionati dai docenti e proposti a scelta nelle tre buste sottoposte al sorteggio a ciascuno studente, si è pertanto considerato:

- di valorizzare la natura "professionale" dell'Istituto e del percorso di studi, privilegiando nella selezione dei contenuti-stimolo gli elementi con maggior attinenza al mondo della ristorazione, dell'ospitalità alberghiera e del turismo;
- di privilegiare dal punto di vista cognitivo ed espositivo gli elementi professionali di settore come punto di partenza e di unione dei contenuti presentati dallo studente durante il colloquio multidisciplinare;
- di prevedere stimoli differenti per forma, stile comunicativo, grafica;
- di identificare tre macro-categorie di stimoli – immagini, grafici e/o tabelle, caso pratico – inseriti nelle buste.

Verificati gli stimoli presenti nella busta estratta, durante le prove di simulazione è riconosciuto un tempo pari a massimo cinque minuti per consentire allo studente di elaborare una rapida mappa mentale. Tale mappa identifica, seleziona e correla fra loro i contenuti fondamentali (indici testuali) che sono riferimento per l'esposizione orale.

11.5 Relazione dei percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

Il Consiglio di Classe ha definito una struttura dei contenuti per supportare gli studenti nella presentazione delle attività svolte nel corso del triennio (nella dimensione *già definita* alternanza scuola-lavoro). Lasciando libero utilizzo delle indicazioni date e delle modalità di presentazione (scritta, multimediale, ecc.). La presentazione sarà parte del colloquio orale. La struttura dei contenuti prevede le seguenti parti:

- **Storytelling** rapida descrizione e riassunto delle attività realizzate nel percorso: stage, concorsi professionali, corso sommelier, progetti, ristorante didattico, ecc.
- **Competenze, conoscenze e abilità** personali: quali collegamenti fra scuola e lavoro? Le competenze, conoscenze e abilità che hai appreso a scuola e che ti sono servite di più nel mondo del lavoro. Hai preso consapevolezza di abilità personali (es. comunicare in pubblico, risolvere problemi, rendersi autonomo, responsabilità, leadership…) che non sapevi di possedere?
- **Orientamento:** il percorso di alternanza ti ha aiutato a comprendere la bontà del percorso scolastico che hai scelto? Ti ha "suggerito" di valutare scelte differenti? Ti ha fatto comprendere cosa fare dopo il diploma?
- **Sguardo al mondo del lavoro**: il percorso di ha mostrato attività o settori lavorativi che hai trovato interessanti? Ti ha reso cosciente delle tue aspettative (realistiche) verso il mondo del lavoro? Quali aspetti del mondo del lavoro ti hanno colpito di più?
- **Conclusione**: quali stimoli il percorso di alternanza ti ha dato in vista della costruzione del tuo progetto futuro?

12. IL CREDITO SCOLASTICO

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procederà all'attribuzione del credito scolastico ad ogni candidato sulla base della tabella riportata sotto. Nel precisare il credito all'interno della banda di oscillazione permessa, si terrà conto di:

- frequenza (scarsa, discontinua, assidua)
- impegno e partecipazione (inadeguato, adeguato, costante)
- condotta ed eventuali provvedimenti disciplinari

E' stata predisposta la conversione dei crediti del 3 e 4 anno secondo le nuove tabelle contenute nel Decreto Legislativo n. 62 del 13 aprile 2017. Gli alunni secondo le disposizioni ministeriali sono stati avvisati dei nuovi crediti.

TABELLA

Attribuzione creditoscolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M≤7	8-9	9-10	10-11
7< M≤8	9-10	10-11	11-12
8< M≤9	10-11	11-12	13-14
9< M≤10	11-12	12-13	14-15

Regime transitorio

Candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2018/2019:
Tabella di conversione del credito conseguito nel III e nel IV anno:

Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	**Nuovo credito attribuito per il III e IV anno (totale)**
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

Candidati che sostengono l'esame nell'a.s. 2019/2020:
Tabella di conversione del credito conseguito nel III anno:

Credito conseguito per il III anno	**Nuovo credito attribuito per il III anno**
3	7
4	8
5	9
6	10
7	11
8	12

13. LE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Di seguito vengono elencate per ciascuna materia curricolare:

- il nominativo del docente
- il libro di testo in adozione
- le ore di lezione effettivamente svolte rispetto a quelle programmate all'inizio dell'anno
- gli obiettivi programmati
- il metodo didattico adottato nelle lezioni
- le modalità delle verifiche, sia scritte sia orali
- i contenuti dei programmi svolti entro il 15 maggio 2019 e i tempi del loro sviluppo. Le successive settimane di scuola sono state dedicate alla ripresa e all'approfondimento dei programmi.

RELIGIONE

- **Docente** prof. Brambilla Andrea
- **Testo adottato** Dispense fornite dall'insegnante
- **Ore di lezione** 32 su 33

- **Obiettivi**

Il corso di Religione è proseguito nel solco del programma già svolto in classe durante gli anni precedenti. Dopo la trattazione della storia e della teologia, l'anno di quinta è stato dunque dedicato alla presentazione dell'etica cristiana nella sua tipicità.

- **Metodo**

La maggior parte delle ore si sono svolte secondo la metodologia della proposizione dell'argomento tramite lezione frontale, cui seguivano gli interventi degli alunni a commento o chiarimento. La classe ha seguito con un certo interesse i vari argomenti, disponendosi anche al confronto su tematiche più vicine alla sensibilità giovanile.

- **Verifiche**

Data la natura della materia, non sono stati pensati e proposti momenti precisi di verifica. A tutti è stato chiesto di presentare alcuni lavori personali.

- **Contenuti**

Ad un primo approfondimento di tipo teorico-filosofico delle peculiarità che contraddistinguono la morale cattolica rispetto ad altri sistemi etici, è seguita una presentazione sintetica dei contenuti. Attenendosi allo schema proposto dalle dispense, si sono così affrontate:
- le questioni di bioetica
- le questioni di morale sociale
- le questioni relative all'etica economica e politica.

Nell'ultima parte dell'anno, anche in relazione all'ormai imminente scadenza degli esami finali di stato, si è cercato di sviluppare il profilo del giovane credente nei suoi aspetti religiosi, culturali, sociali e politici.

ITALIANO

- **Docente** prof. Trenchi Damiano

- **Testo adottato** M. Sambugar - G. Salà, *Letteratura* + La Nuova Italia .

  M. Sambugar - G. Salà, *Antologia della Divina Commedia*, La Nuova Italia.

- **Ore di lezione** 122

- **Obiettivi**

  Nel corso dell'anno scolastico gli alunni sono stati guidati verso il conseguimento dei seguenti obiettivi: capacità di lettura autonoma dei testi letterari, conoscenza del contesto storico-culturale dei testi presi in esame; capacità di operare confronti e collegamenti tra differenti modelli culturali. Agli alunni è stata presentata una panoramica della letteratura dall'Ottocento al periodo del Neorealismo con uno sguardo alla Neoavanguardia e alla poesia contemporanea.

- **Metodo**

  Il programma è stato svolto principalmente tramite lezioni frontali e dialogate volte ora a tracciare la storia delle idee, ora ad illustrare il pensiero dei singoli autori e delle loro opere. Queste ultime sono state lette, analizzate e commentate.

- **Verifiche**

  Nel corso dell'anno sono state realizzate numerose verifiche: le prove scritte (2 nel primo quadrimestre, 3 nel secondo quadrimestre) sono state svolte secondo la tipologia del nuovo esame di Stato: analisi di un testo (A), tema argomentativo (B), tema espositivo (C). Per verificare le conoscenze dei contenuti culturali e le competenze acquisite, oltre alle tradizionali interrogazioni orali, sono state utilizzate prove (interrogazioni scritte) per saggiare le competenze degli studenti circa gli argomenti relativi al programma di letteratura. È stata data agli alunni la possibilità di recupero per le eventuali valutazioni insufficienti. La valutazione è stata effettuata con voti decimali dall'uno al dieci. I criteri di valutazione sono stati esplicitati agli studenti e tutti i voti sono stati comunicati agli stessi per garantire la massima trasparenza.

- Contenuti

<u>Modulo storico letterario:</u>

Il Romanticismo.

<u>Modulo autore</u>:

Giacomo Leopardi: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- dai Canti: *Il passero solitario, L'infinito, Il sabato del villaggio*

Modulo autore:

Alessandro Manzoni: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- dalle Odi civili: *Il cinque maggio*

Modulo scrittura:

Esercitazioni sulla tipologia A dell'esame di Stato.

Modulo storico letterario:

Inquadramento generale: il realismo, naturalismo e verismo.

Modulo autore:

Giovanni Verga: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica.

- da Novelle rusticane: *La roba*
- da Vita dei campi: *La lupa*
- Conoscenza integrale de *I Malavoglia* o di *Mastro don Gesualdo*. (A scelta del candidato)

Modulo scrittura:

Esercitazioni della tipologia B dell'esame di Stato.

Modulo storico letterario:
La Scapigliatura: caratteristiche fondamentali e cenni sui principali esponenti.

Modulo storico-letterario:
Il classicismo di Carducci.

Modulo autore:

Giosuè Carducci: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- da Rime nuove: *Pianto antico*
- da Odi Barbare: *Nevicata*

Modulo storico letterario:
Simbolismo, estetismo e decadentismo.

Modulo autore:

Charles Baudelaire: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- da I fiori del male: *Spleen, Corrispondenze*

Modulo autore:

Giovanni Pascoli: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).
- da Myricae: *Lavandare, L'assiuolo, Temporale, Il lampo*
- dai Canti di Castelvecchio: *Il gelsomino notturno*

Modulo autore:

Gabriele D'Annunzio: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).
- da Il piacere: *Il ritratto di un esteta*
- da Alcyone: *La pioggia nel pineto*

Modulo scrittura:

Esercitazioni della tipologia C dell'esame di Stato.

Modulo storico-letterario:

Le avanguardie storiche: Espressionismo, Futurismo, Dadaismo e Surrealismo.

Modulo autore:

Filippo Tommaso Marinetti: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).
- da Manifesto del Futurismo: *Aggressività, audacia, dinamismo*
- da Zang Tumb Tumb: *Il bombardamento di Adrianopoli*

Modulo autore:

Italo Svevo: biografia, tematiche, schema generale delle opere.
- Conoscenza integrale de *La coscienza di Zeno*

Modulo autore:

Luigi Pirandello: biografia, tematiche, schema generale delle opere.
- Conoscenza integrale de *Il fu Mattia Pascal*

Modulo autore:

Giuseppe Ungaretti: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).
- da L'allegria: *Il porto sepolto, Fratelli, Allegria di naufragi, Mattina, Soldati*

Modulo autore:

Eugenio Montale: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).
- da Ossi di seppia: *Meriggiare pallido e assorto*

Modulo autore:

Umberto Saba: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- dal Canzoniere: *Trieste*

Modulo storico-letterario:

Novecentismo e Antinovecentismo (l'Ermetismo).

Modulo autore:

Salvatore Quasimodo: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (parafrasi, analisi e commento).

- da Acque e terre: *Ed è subito sera*

Modulo autore:

Alberto Moravia: biografia, tematiche, schema generale dell'opera *Gli indifferenti.*

Modulo storico-letterario:

Il Neorealismo.

Modulo autore:

Pier Paolo Pasolini: biografia, tematiche, schema generale dell'opera *Una vita violenta.*

Modulo autore:

Cesare Pavese: biografia, tematiche, schema generale dell'opera *La luna e i falò.*

Modulo autore:

Primo Levi: biografia, tematiche, schema generale delle opere e lettura didattica (analisi e commento).

- da Se questo è un uomo: *Considerate se questo è un uomo*

Modulo autore:

Italo Calvino: biografia, tematiche, schema generale della trilogia *I nostri antenati.*

Percorso letterario:

- da la Commedia di Dante Alighieri (Paradiso): *canti I – III – VI – XI – XII – XV – XVI – XVII - XXXIII*

STORIA

- **Docente** prof. Faverzani Alfredo
- **Testo adottato** G. De Vecchi-G. Giovannetti Storia in corso ed. Verde il 900 e la globalizzazione ed. Pearson
- **Ore di lezione** 62 su 66
- **Obiettivi**

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni sono stati indirizzati verso il conseguimento dei seguenti obiettivi:
– conoscere in modo ordinato gli eventi dall'alba del Novecento alla fine del 1900,
– spiegare le relazioni tra i fatti,
– comprendere le varie fasi attraverso cui si sono affermate, in campo economico, politico, sociale e culturale, quelle innovazioni e quei cambiamenti che hanno caratterizzato e determinato lo sviluppo della nostra odierna società,
– saper stabilire relazioni tra storia settoriale e storia politica, culturale, economica e storia locale.

- **Metodo**

Il programma è stato presentato prevalentemente con lezioni frontali; non è mancata però la lettura, la proiezione di filmati e la presa visione di testimonianze e di documenti storici.
Il confronto dialettico tra ieri e oggi è servito per stimolare il più possibile la consapevolezza che ogni individuo è profondamente legato al tempo e allo spazio in cui vive, in connessione profonda con i suoi simili.

- **Verifiche**

La verifica dell'apprendimento dei contenuti del corso di Storia è stata effettuata tramite l'interrogazione orale, con la possibilità di rimediare gli eventuali voti insufficienti. Particolare attenzione è stata dedicata all'interdisciplinarietà tra il programma di Italiano e quello di Storia.
La valutazione è stata effettuata con voti decimali, i criteri di valutazione sono stati esplicitati agli studenti e tutti i voti sono stati comunicati tempestivamente agli stessi, per garantire la massima trasparenza.

- **Contenuti**

MODULO 1= Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

1. **Le grandi potenze all'inizio del '900**
   - L'Italia e l'età giolittiana (da pag. 23)
   - La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali

2. **La prima guerra mondiale**
   - Da un conflitto locale alla guerra mondiale
   - Le ragioni profonde della guerra
   - Una guerra di logoramento
   - L'Italia in guerra

- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace
- L'inizio della crisi del colonialismo

3. La rivoluzione russa
- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'Urss
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'Urss

MODULO 2 = La crisi della civiltà europea

4. Il fascismo
- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

5. La crisi del '29 e il New Deal
- I "ruggenti anni venti"
- La crisi del 1929
- Il New Deal

6. Il regime nazista
- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

7. La Seconda guerra mondiale
- Verso la Seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- L'Europa dei lager e della shoah
- La svolta della guerra
- 8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

MODULO 3 = Il mondo diviso

8. La guerra fredda
- Un bilancio della guerra
- Dalla pace alla guerra fredda
- Il blocco occidentale
- Il blocco orientale e la sua espansione
- Avvio del "disgelo" e nuovi focolai di crisi

9. La decolonizzazione

- Il processo di decolonizzazione
- L'indipendenza dell'India
- Il Sud-Est asiatico e la guerra del Vietnam
- Il mondo arabo
- Il conflitto israelo- palestinese
- L'Africa subsahariana e l'indipendenza dell'Africa
- L'America Latina

10. L'età dell'oro

- I "gloriosi trenta"
- Lo stato del benessere. Libero mercato e consumi individuali
- L'economia dell'Europa orientale: l'altra faccia dello sviluppo
- Il Sessantotto

11. L'Italia repubblicana

- La nascita della Repubblica italiana
- L'Italia del miracolo economico
- Gli anni '60 e '70
- Gli anni '80 e '90
- L'Italia del Terzo Millennio

MODULO 4 = La società contemporanea

12. Dagli anni '70 agli anni '90

- Gli anni settanta nel mondo
- Neoliberismo e terza rivoluzione industriale
- Nuove tensioni e fine della guerra fredda
- I conflitti degli anni '90
- Le nuove potenze asiatiche
- Dalla Comunità economica a quella Europea

INGLESE

- **Insegnante:** Renoldi Alessandra

- **Testi adottati:**
  - CATRIN ELEN MORRIS, *"Excellent!"*, ELI edizioni.
  - Dispensa aggiuntiva di testi selezionati da diverse fonti:
    G. MALCHIODI, "*CHEERS! English for Food and Beverage, Sale and Service"*, Loescher.
    E. ASSIRELLI, A. VETRI, B. CAPPELLINI, *"Light the fire"*, Rizzoli Languages.
    CATRIN ELEN MORRIS, *"WELL DONE! Professional competences"*, ELI edizioni.
  -VIVIAN S. ROSSETTI, "*Training for Successful INVALSI",* Pearson.

- **Ore di lezione effettivamente svolte: 79 su 99 ore ministeriali al 15/05**

- **Obiettivi della materia:**

Obiettivo primario del corso è stato quello di approfondire la conoscenza e l'utilizzo pratico della lingua straniera per scopi comunicativi in contesti tipici del settore professionale dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione. Si è inoltre cercato di fornire gli strumenti necessari per utilizzare concretamente e correttamente il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio in diversi ambiti come, ad esempio, la salute attraverso la corretta alimentazione, le conoscenze storico-gastronomico-culturali e la promozione di prodotti tipici.
Ulteriore obiettivo del corso è stato quello di fornire un valido training in preparazione alla prova INVALSI.

- **Metodo:**

Il principale metodo è stata la lezione frontale, che prevedeva diverse tipologie di attività. Alla lettura collettiva dei testi seguiva una fase di traduzione e di spiegazione dei passaggi più difficili, che a volte dava lo spunto per l'eventuale ripasso di regole grammaticali. A ciò si accompagnavano esercizi lessicali, di comprensione del testo, di dialogue making e role-play svolti in gruppo o a coppie in situazioni reali della professione alberghiera relativi al testo affrontato.
Al fine della preparazione all'INVALSI sono state svolte numerose esercitazioni di reading e listening comprehension tratte dal testo specifico.

- **Verifiche:**

Le verifiche scritte sono state somministrate al termine di una o più unità di apprendimento, solitamente a domande aperte e crocette. Si è inoltre valutato tramite prove scritte l'apprendimento del vocabolario specifico.
Le prove orali consistevano in colloqui sugli argomenti svolti in classe, dialoghi situazionali a coppie ed esposizioni di lavori individuali/di gruppo.

- **Contenuti:**

Da "*Excellent!*"

(1): **Module 8: Applying for a job**
-Job descriptions:
How to become a chef (pag. 188-189);

How to become a bartender, a sommelier or part of the waiting staff(pag. 190-191);
How to become a food and beverage manager(pag. 192-193);
- Getting a job:
How to write a CV(pag. 194-195);
How to write a covering letter(pag. 196-197);
Job advertisements and interviews(pag. 198-199)
Competenze prioritarie: descrivere le professioni del settore e indicarne caratteristiche, compiti, responsabilità e percorsi scolastici/opportunità di carriera. Saper scrivere un Curriculum e una Covering Letter in L2. Leggere, capire e interpretare correttamente offerte di lavoro.

Dalla dispensa "*English for the cooking and catering industry: A selection of texts and activities*"

PERCORSO N 1: "*CHEERS! English for Food and Beverage, Sale and Service*":

(1): **Module 4: Service is open**
- Preparing for service: Booking, booking conversations: guidelines (pag. 127-128-132-133);
- Guests' arrival: Welcoming and greeting guests, taking care of guests, how to explain a dish: guidelines (pag. 135-137-138-139-140);
- Serving guests: Serving techniques, explaining a dish (pag. 142-143-146);
- Complaints: dealing with complaints, complaints happen, complaints vocabulary (pag. 150-151-152-153);
- End of the meal: Paying the bill (pag. 156-157)
Competenze prioritarie: occuparsi delle prenotazioni, saper accogliere i clienti, prendere ordinazioni e spiegare i piatti, servire cibi e bevande, gestire le lamentele, occuparsi del pagamento**.**

(2): **Module 5: Bars and the like**
- About bars: Types of bars, Espresso bars, English bars; Spirits and liqueurs, whiskey (pag. 169-172-173-174);
- Drinking in bars: drinks, coffee, cider (pag. 177-180);
- Eating in bars: the sale of food in bars and pubs, pubs in British life, "My goodness, my Guinness!", beer styles (pag. 184-192-195-196);
- Cocktails: mixing cocktails, mixing techniques, garnishing, bar equipment (200-201-202-203);
Competenze prioritarie: distinguere i diversi tipi di bar, usare l'attrezzatura da bar e il lessico relativo in modo corretto, conoscere drink alcolici e analcolici, conoscere bevande alcoliche tipiche dei paesi anglofoni, conoscere la tradizione dei pubs**.**

PERCORSO N 2: *"Light the fire"*

(1): **Module 7: Food and health**
-Healthy eating: nutrients, food and health, a healthy lifestyle, the food pyramid and the food groups, healthy plates (The Eatwell plate, MyPlate) (pag. 170-173-176-177);
-Diets: The Mediterranean diet, special diets for food allergies and intolerances, alternative diets, Celiac disease (180-181-182-183-184-185-186-187-189)
Competenze prioritarie: conoscere la relazione tra cibo e salute, saper fornire indicazioni per una dieta sana, saper descrivere la piramide alimentare, saper descrivere la dieta mediterranea, le diverse diete alternative ed i loro benefici, saper spiegare la differenza tra intolleranze e allergie.

PERCORSO N 3: "*Well Done! Competences*"

(1) Serie di compiti di realtà (accenni):
-How to promote a catering business (pag. 8-9);
-How to organise an event (pag. 12-13);
-Searching for suppliers and ordering food (pag. 16-17);
-Explaining menus to customers (pag. 30-31);
-Managing and communicating orders to the kitchen (pag. 38-39)

Additional material:

DVD per la visione del film 'Julie & Julia'.

FRANCESE

- **Docente** prof.ssa Alzati Valentina
- **Testo Adottato** Christine Duvallier "SUPERBE !" ed. ELI
- **Ore di lezione** 83 su 99

- **Obiettivi**

  Nel corso dell'anno gli studenti hanno raggiunto un livello di conoscenza e di competenza globalmente sufficienti. Si segnala, tuttavia, una forte disomogeneità all'interno del gruppo classe per quanto riguarda il pieno raggiungimento di tutti gli obbiettivi didattici proposti. Tale situazione è stata provocata da un limitato studio individuale e da uno scarso interesse per la materia. Alla fine del percorso scolastico, una parte degli alunni ha dimostrato di essere in grado di comprendere testi di indirizzo, in forma scritta o orale, e di saper rispondere a quesiti su di essi e di conoscere il lessico specifico di indirizzo. Una parte degli alunni, tra cui si annoverano quelli affetti da dislessia, ha, tuttavia, ancora delle difficoltà soprattutto nella produzione scritta e orale.

- **Metodo**

  Si sono svolte principalmente lezioni frontali, al fine di trasmettere competenze grammaticali e comunicative, utili per lo studio della lingua, e conoscenze legate agli argomenti oggetto del programma. Durante il primo quadrimestre e l'inizio del secondo, sono state proposte attività di ricerca, volte alla preparazione di presentazioni, in piccoli gruppi, per garantire una maggior partecipazione da parte di tutti gli alunni.
  Sono state proposte letture ed approfondimenti legati all'indirizzo di studio e alle attività di cucina e di sala ed alcuni materiali audiovisivi in modo da stimolare la comprensione della lingua parlata, ma anche per sollecitare la curiosità individuale.

- **Verifiche**

  Si sono valutate le conoscenze dei contenuti e le competenze linguistiche attraverso prove scritte (due o più a quadrimestre) e prove orali (almeno una a quadrimestre).

- **Contenuti**
  Comment devenir chef de cuisine;
  Comment devient-on chef cuisinier ?
  Comment devenir barman, serveur et sommelier;
  Comment devenir directeur de la restauration;
  Comment rédiger un Curriculum Vitae;
  Comment rédiger une lettre de motivation;
  Les offres d'emploi et les entretiens;
  Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine;
  Spécialités gastronomiques des DROM et des COM;
  Un itinéraire gastronomique dans le Sud-Ouest de la France;
  « Estelle Touzet, chef sommelier » (lettura e comprensione del testo);
  Les festivals gastronomiques;
  La tradition de la francophonie : traditions et fêtes;

La cuisine dans l'art (libro di testo e approfondimento tramite materiale fornito dall'insegnante);
La cuisine dans l'histoire;
La mondialisation: pour une définition ; son évolution ; avantages et désavantages (materiale fornito dall'insegnante);
La mondialisation et la nourriture (materiale fornito dall'insegnante);
L'histoire des colonies françaises (libro di testo e materiale fornito dall'insegnante);
Paris multiculturel (approfondimento tramite materiale fornito dall'insegnate);
Les plats français de tous horizons (lettura);
La littérature et la gastronomie (lettura);
Approfondimento culturale : visione film « Les saveurs du Palais » (2012) e scheda sul film;
Les émissions culinaires;
La cuisine dans la presse;
La cuisine sur la toile (lettura dal libro del testo e approfondimento tramite ricerche individuali);
La constitution et les organes politiques français;
L'Europe et les Institutions européennes;
Visione film « La Guerre des Boutons » e riflessione.

MATEMATICA - INFORMATICA

- **Docente** prof. Bianchi Matteo
- **Testo adottato** Leonardo Sasso – La matematica a colori – vol. 4
- **Ore di lezione** 96 su 99

- **Obiettivi e criteri**

Obiettivi

Saper risolvere equazioni e disequazioni intere e fratte. Saper riconoscere le caratteristiche di una funzione.
Saper classificare una funzione matematica. Saper determinare il dominio di una funzione. Saper determinare zeri e segno di una funzione
Saper calcolare il limite di una funzione per x che tende ad un valore finito o infinito.
Saper determinare gli asintoti.
Saper formulare la definizione di derivata di una funzione.
Saper calcolare la derivata di una funzione applicando le opportune formule e regole di derivazione.
Saper determinare gli intervalli di crescita di una funzione e calcolare i massimi e i minimi di una funzione con lo studio della derivata prima.
Saper valutare la concavità di una funzione con lo studio della derivata seconda.
Saper costruire il grafico approssimato di una funzione.
Saper risolvere problemi semplici ed immediati applicando semplici relazioni di calcolo combinatorio e di calcolo delle probabilità.

Criteri

I vari argomenti sono stati esposti secondo il metodo induttivo; le definizioni e le proprietà più astratte sono state precedute da esempi introduttivi che ne favorissero l'apprendimento e, in seguito, formalizzate in modo più rigoroso.
Numerosi esercizi hanno accompagnato ogni tema trattato.

- **Metodo**

Gli argomenti oggetto del programma sono stati spiegati agli alunni mediante lezioni frontali intervallate da lezioni partecipate. Solo occasionalmente è stato utilizzato il laboratorio di informatica per poter sviluppare competenze digitali attraverso l'utilizzo di software come GeoGebra o Excel. Sono state proposte numerose esercitazioni sia guidate dal docente, sia dall'intervento dei singoli allievi. A causa delle oggettive difficoltà di numerosi studenti gli argomenti sono stati proposti in modo molto semplice, privilegiando la comprensione intuitiva piuttosto che formale cercando di semplificare la parte di mero calcolo algebrico. A tal proposito non è stata presentata la dimostrazione di nessun teorema.

- **Verifiche**

È stato predisposto un congruo numero di verifiche svolte nel primo e nel secondo quadrimestre.

- **Contenuti**

Unità 1: Equazioni e Disequazioni

1. Disequazioni algebriche di primo e secondo grado.
2. Altri tipi di equazioni e disequazioni algebriche.

Unità 2: Funzioni reali di una variabile reale

1. Funzioni reali di una variabile reale: definizione, classificazione e grafico.
2. Determinazione del dominio di una funzione.
3. Proprietà delle funzioni: funzioni pari e dispari. Funzioni periodiche, funzioni limitate e illimitate, funzioni crescenti e decrescenti
4. Gli zeri di una funzione e il suo segno.

Unità 3: Limiti delle funzioni di una variabile

1. Introduzione al concetto di limite di una funzione.
2. Limite finito di una funzione in un punto.
3. Limite infinito di una funzione in un punto.
4. Limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto.
5. Limite finito e infinito di una funzione all'infinito.

Unità 4: Funzioni continue

1. Funzioni continue e punti di discontinuità
2. Le forme indeterminate [0/0] , [∞/∞] e [+∞ - ∞].
3. Asintoti: asintoti verticali, asintoti orizzontali e asintoti obliqui.
4. Grafico di una funzione, primo approccio: dominio, zero, segno, limiti, asintoti, grafico probabile.

Unità 5: Derivata delle funzioni di una variabile

1. Introduzione al concetto di derivata.
2. Derivata di una funzione in un punto: definizione di derivata.
3. Derivata di alcune funzioni elementari: costante, potenza, prodotto di una costante per una funzione.
4. Calcolo della retta tangente al grafico di una funzione.

Unità 6: Massimi, minimi e concavità di una funzione

1. I punti stazionari.
2. Massimi e minimi relativi: comprensione qualitativa del loro significato, studio dei massimi e minimi relativi con la derivata prima.
3. Funzioni crescenti e decrescenti – studio del segno della derivata prima.
4. Studio della derivate seconda per determinare la concavità di una funzione ed i relativi punti di flesso.
5. Studio di funzioni polinomiali.

Unità 7: Calcolo combinatorio e probabilità

1. Disposizioni semplici.
2. Permutazioni.
3. Combinazioni.
4. Definizione classica di probabilità.
5. Risoluzione di semplici problemi.

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

- **Docente** prof.ssa Giovanna MEREU

- **Testo adottato** **"**SCIENZA e CULTURA dell'alimentazione: 5" di A. Machado
  "Scienza e Cultura dell' Alimentazione: Vendita. 4 " di Machado.

  Le Tecnologie alimentari (Conservazione degli alimenti e Cottura degli alimenti), non svolte nello scorso anno scolastico, hanno costituito il primo modulo programmato nel corrente anno scolastico.
  Alcuni argomenti (modulo "Alimentazione e salute", 3 capitoli, e parte del modulo "Sicurezza e Tecnologie alimentari", il capitolo "Sicurezza e Qualità alimentari") sono stati svolti utilizzando il testo in adozione il quarto anno, dello stesso autore del libro in adozione il corrente anno, perché del tutto assenti nel libro per il quinto anno.
- **Ore di lezione** 88 su 99 al 15maggio 2019
- **Obiettivi**

CONOSCENZE
Buone conoscenze culturali, tecniche ed organizzative rispetto all'intero settore alberghiero e ristorativo con particolare riferimento ai diversi segmenti e stili alimentari, igiene professionale e tecnologie di lavorazione e conservazione degli alimenti. Norme di sicurezza e principali istituti giuridici che regolano le imprese del settore ; buona competenza linguistica.
COMPETENZE
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
CAPACITÀ
Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Elencare e descrivere le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica. Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica. Prevenire i rischi di tossinfezioni e contaminazioni alimentari. Redigere un piano HACCP e gestire i rischi di contaminazione. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Individuare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna. Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari

- **Metodo**

I metodi utilizzati per il raggiungimento degli obiettivi didattici sono stati diversi, anche nella trattazione dello stesso argomento; sono state svolte lezioni frontali, discussioni, elaborazioni di schemi e mappe, brainstorming, problem solving, esercitazioni, approfondimenti tematici con somministrazione di materiale cartaceo aggiuntivo, visione di filmati. Alcune delle verifiche proposte prevedevano la scelta individuale delle tracce/domande da sviluppare, così come in una delle simulazioni.

- **Verifiche**

Al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state somministrate verifiche sia orali che scritte. Le verifiche scritte sono state soggettive, con domande a risposta aperta oppure tracce tematiche da sviluppare, e alcune semi-strutturate e strutturate. Le simulazioni di seconda prova proposte sono state quattro: la prima il 13/12/2018 (solo di laboratorio), la seconda il 22/02/2019, la terza il 2/04/2019 (ministeriale) e l'08/05/2019. Le prove soggettive sono state: interrogazioni orali e verifiche scritte a domande aperte. La sufficienza per le prove scritte è stata valutata con il conseguimento del 60% delle richieste fatte. Le simulazioni sono state valutate con la relativa scheda allegata in cui la sufficienza si raggiunge con 12/20 di punto.

- **Contenuti**

SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI (testo del 4° anno)

COTTURA DEGLI ALIMENTI
Introduzione - La cottura e la trasmissione del calore. Effetti della cottura sugli alimenti Modificazioni a carico dei glucidi per effetto della cottura - Modificazioni a carico dei protidi per effetto della cottura: Reazione di Maillard - Modificazioni a carico dei lipidi per effetto della cottura - Modificazioni a carico di vitamine e Sali minerali per effetto della cottura - Composti mutageni da pratiche di cottura: Ammine eterocicliche aromatiche - Idrocarburi Policiclici Aromatici - L'acrilammide suscita timori sulla sicurezza degli alimenti.
Principali tecniche di cottura - Altra classificazione dei metodi di cottura - La cottura in acqua - La cottura a vapore - La cottura con la pentola a pressione - La cottura nei grassi - La cottura al calore secco - La cottura a microonde - La cottura sottovuoto - La cottura per induzione - La cottura a vapore termostatato.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
Generalità. Tecnologie alimentari - La "teoria degli ostacoli". Alterazione degli alimenti: Cause biologiche - Cause chimico-fisiche. Classificazione dei metodi conservativi e dei prodotti alimentari: In base alle cause di alterazione – In base alla natura del mezzo di conservazione – I prodotti alimentari. Conservazione con basse temperature: Refrigerazione – Congelamento - Surgelazione – Lo scongelamento. Conservazione con alte temperature: Pastorizzazione – Sterilizzazione – Scottatura e termizzazione – La sterilizzazione commerciale. Conservazione per sottrazione d'acqua: Concentrazione – Essiccazione – Liofilizzazione – Concentrazione tramite filtrazione su membrana. Conservazione in ambienti modificati: Atmosfera controllata – Atmosfera modificata – Sottovuoto – Cryovac – Materiali di imballaggio in atmosfera modificata. Conservazione con radiazioni ionizzanti. Tecnologie emergenti: Pascalizzazione – Sonicazione – Il riscaldamento ohmico – I campi elettrici pulsati. Metodi chimici di conservazione: Salagione – Uso di zucchero – Conservazione sotto aceto – Conservazione sott'olio – Uso di alcol – I conservanti chimici artificiali. L'affumicamento - Le fermentazioni - Conservazione con le batteriocine.

SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARI (*cenni*)
La sicurezza alimentare: Economia e *food security* – Politica e *food security* – Ambiente e *food security* – Società e *food security* – La *food safety* in Europa. La rintracciabilità di filiera. Il "Pacchetto igiene". La qualità totale degli alimenti: Valutazione della qualità. Produzione di qualità e marchi

di tutela: DOP – IGP – STG – Prodotti biologici – Prodotti da agricoltura integrata e Prodotti a chilometro zero.

ALIMENTAZIONE E SALUTE (testo del 4° anno)

BISOGNI DI ENERGIA E DI NUTRIENTI
La bioenergetica. Il metabolismo. L'energia dei macronutrienti. Il dispendio energetico: Calorimetria diretta – Calorimetria indiretta. Il metabolismo basale: Sistemi per la determinazione del MB. Il costo energetico dell'attività fisica. La termogenesi indotta dalla dieta. Il fabbisogno energetico. Il bilancio energetico. Nutrienti essenziali e facoltativi. Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti e di energia per la popolazione italiana. Apporti nutrizionali di riferimento nell'età adulta. Le linee guida dietetiche. La classificazione nutrizionale degli alimenti. Porzioni standard.

VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE
Introduzione. La valutazione dello stato nutrizionale. La composizione corporea. La densitometria e la bioimpedenziometria. Le misure antropometriche: Altezza – Pliche corporee – Circonferenze corporee – Peso corporeo – Indice di massa corporea – Tipo morfologico – Peso teorico secondo il tipo morfologico.

PROMOZIONE DELLA SALUTE
Il genoma umano. Le malattie genetiche. I nutrienti e l'espressione genica. Stili di vita e salute. Alimentazione e salute. Dieta e speranza di vita. Lo stress ossidativo e i radicali liberi. I sistemi antiossidanti.

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE (testo del 5° anno)

CIBO E RELIGIONI (*cenni*)
Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. Le regole alimentari nella tradizione ebraica.
Le regole alimentari nel Cristianesimo. Le regole alimentari nell'Islam. Induismo Buddismo e norme alimentari.

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI
Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti: Alimenti arricchiti – Alimenti alleggeriti. I prodotti per un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali: Acidi grassi polinsaturi – Fitosteroli – Antiossidanti – Probiotici – Prebiotici – Simbiotici. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati. I *superfoodds.*

LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE (testo del 5° anno)

LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE
Sana e corretta alimentazione: Dieta – Dietologia – Dietetica – Dietoterapia. La dieta nell'età evolutiva: Raccomandazioni nutrizionali. La dieta del neonato e del lattante: Allattamento al seno – Latte materno. L'alimentazione complementare: indicazioni per l'alimentazione complementare. La dieta del bambino: Le basi della corretta alimentazione. La dieta dell'adolescente: Suggerimenti nutrizionali. La dieta dell'adulto: Le basi di una dieta sana. La piramide alimentare: La piramide italiana settimanale – La piramide italiana giornaliera. La dieta in gravidanza. La dieta della nutrice. La dieta nella terza età: Consigli dietetici.

DIETE E STILI ALIMENTARI
Diete e benessere . Stili alimentari. La dieta mediterranea: La piramide della dieta mediterranea. La dieta vegetariana. La dieta macrobiotica. La dieta eubiotica. La dieta nordica. La dieta sostenibile: consigli per una dieta sostenibile. La dieta e lo sport (*cenni*).

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE (testo del 5° anno)

LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Le malattie cardiovascolari: Prevenzione del rischio cardiovascolare. L'ipertensione arteriosa: Indicazioni dietetiche. Le iperlipidemie e l'aterosclerosi: Aterosclerosi – Ipercolesterolemia – Ipertrigliceridemia.

LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE

Le malattie del metabolismo: Classificazione delle malattie del metabolismo – Alcune malattie congenite del metabolismo – Sindrome metabolica. Il diabete mellito: Tipi di diabete mellito – Il diabete mellito gestazionale - Resistenza all'insulina – Indice glicemico – Indicazioni dietetiche. L'obesità: Malattie correlate con l'obesità – Tipi di obesità – Indicazioni dietetiche. Iperuricemia e gotta: Indicazioni dietetiche. La calcolosi renale. L'osteoporosi: Il rimodellamento osseo – Tipi di osteoporosi.

LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

I disturbi gastrointestinali (*cenni*): Reflusso esofageo – La dispepsia – Gastrite – Ulcera peptica – Meteo rismo e flatulenza – Il morbo di Crohn – Stipsi – Diarrea – La diarrea del viaggiatore - Sindrome del colon irritabile – La colite ulcerosa.

Le malattie epatiche: Indicazioni dietetiche - Epatite – Cirrosi – La calcolosi.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Le reazioni avverse al cibo. Reazioni tossiche: Tossine naturali da prodotti ittici. Le allergie alimentari: Sintomi e complicanze – Le reazioni allergiche nei bambini – Lo shock anafilattico. Le intolleranze alimentari: Intolleranze enzimatiche – Intolleranze farmacologiche – Intolleranze indefinite. L'intolleranza al lattosio. Il favismo. La fenilchetonuria. La celiachia: La diagnosi della celiachia – la dieta del celiaco. La diagnosi delle allergie e delle intolleranze: Test cutanei – Dieta da eliminazione con test di scatenamento – Test non convenzionali per la diagnosi delle allergie. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva: Diete speciali – Le reazioni psicogene o idiosincrasie.

ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI.

I tumori: Stile di vita e rischio tumorale – Vie di diffusione delle neoplasie – Sostanze cancerogene presenti negli alimenti - Sostanze protettive presenti negli alimenti – Il potere antiossidante di frutta e verdura. I disturbi alimentari: Anoressia nervosa – Il picacismo – La bigoressia – Bulimia nervosa – Disturbo da alimentazione incontrollata – L'ortoressia.

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE (testo del 5° anno)

CONTAMINAZIONE FISICO- CHIMICA DEGLI ALIMENTI

La contaminazione degli alimenti: Tipi di contaminazione – Fonti di contaminazione alimentare. Le mico tossine: Principali micotossine - Veleni dei funghi. Gli agrofarmaci. I farmaci veterinari. Diossine e PCB. Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti: Materiali per contenitori – Le tre tipologie di imballaggio. I metalli pesanti: Arsenico. I radionuclidi. Contaminazione particellare.

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Le malattie trasmesse dagli alimenti: Agenti biologici e modalità di contaminazione – Prevenzione delle malattie di origine alimentare. I prioni: Encefalopatie spongiformi – Encefalopatie da prioni nell'uomo. I virus: I virus enterici – Malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti – Epatite A – Epatite E. I batteri: Batteri gram-positivi e batteri gram-negativi – Riproduzione batterica – Spore batteriche - Tossine batteriche – Esotossine e endotossine. I fattori ambientali e la crescita microbica: Sostanze nutritive – Tempo – Temperatura – Presenza o assenza di ossigeno – Umidità – L'attività dell'acqua (Aw) - pH del mezzo – Radiazioni. Le tossinfezioni alimentari: Patologie alimentari emergenti – Rischio e prevenzione delle tossifezioni – Salmonellosi – Tossinfezione da stafiloccco – Tossinfezione da *Bacillus cereus* – Tossinfezione da *Yersinia enterocolitica* – Campilobatteriosi – Tifo e paratifo (*cenni*) – Listeriosi – Shigellosi – Il colera (*cenni*) - Tossinfezione da *Clostridium perfringens* – Botulismo – Tossinfezione da *Escherichia coli.* I funghi microscopici: Lieviti – *Pichia, Candida e Hansenula* – Muffe – *Aspergillus niger*. Le parassitosi intestinali: I protozoi – Giardiasi (*cenni*)– Amebiasi (*cenni*) – Toxoplasmosi – Gli elminti - Teniasi - Anisakidosi – Echinococcosi – Ossiuriasi (*cenni*) – Trichinosi – Ascaridiasi (*cenni*).

ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

Gli additivi alimentari: Requisiti e classificazione degli additivi alimentari – Gli additivi alimentari e le allergie. I conservanti antimicrobici (*cenni*): Antimicrobici secondari. Gli antiossidanti (*cenni*). Gli

additivi ad azione fisica (*cenni*): Agenti gelificanti – Stabilizzanti – Addensanti – Amidi modificati - Emulsionanti – I polifosfati – Altri emulsionanti. Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali (*cenni*): Coloranti – Coloranti alimentari autorizzati *quantum satis* – Aromi – Edulcoranti - Esaltatori di sapidità. Gli enzimi alimentari (*cenni*): Materiali attivi e intelligenti. I coadiuvanti tecnologici.

SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

Igiene degli alimenti: Il Codex Alimentarius – Requisiti generali in materia di igiene. I manuali di corretta prassi igienica: Elementi descrittivi di corretta prassi igienica. Il sistema HACCP: Breve storia dell'HACCP – Glossario di termini tecnici - Fasi preliminari dell'HACCP – Principi dell'HACCP – L'albero delle decisioni. Esempio di gestione di CCP. Il controllo ufficiale degli alimenti: Il sistema di allerta comunitario. Le frodi alimentari: I NAC. Le certificazioni di qualità: Il disciplinare tecnico - Certificazioni di qualità regolamentata – Certificazioni volontarie di qualità.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

- **Docente** prof.ssa Silvia Scotto
- **Testo Adottato** Gestire le imprese ricettive 3 - Rascioni S., Ferriello F. – ed. Tramontana

- **Ore di lezione** 161 su 165

- **Obiettivi**

GENERALI: nel corso dell'anno scolastico il percorso è stato finalizzato al conseguimento e allo sviluppo dei contenuti fondamentali ed essenziali dell'economia aziendale, del marketing e della pianificazione strategica; l'obiettivo fondamentale è stato quello di fornire agli studenti, attraverso lo sviluppo e l'assimilazione dei concetti base, gli strumenti necessari per analizzare e valutare le problematiche inerenti alle imprese turistico-ristorative, tenendo presenti le normative vigenti e le nuove tecnologie.

DIDATTICI SPECIFICI:

- Sviluppo della formazione di base acquisita negli anni precedenti in modo da utilizzare un linguaggio tecnico specifico e comprendere le problematiche del settore
- Conoscere i vari aspetti della gestione aziendale, gli aspetti qualitativi e quantitativi del patrimonio delle imprese di ristorazione, i criteri di valutazione del patrimonio e saper analizzare i ricavi e i costi di gestione
- Saper analizzare le fasi del processo di pianificazione, individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi, elaborare un semplice studio di fattibilità di un'impresa della ristorazione e sviluppare il budget economico
- Conoscere la valenza del marketing nelle imprese ristorative, individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi e le leve operative da attuare e sviluppo del marketing plan
- Conoscere le normative vigenti in fatto di: sicurezza nei luoghi di lavoro, antincendio, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, igiene alimentare, nonché le norme inerenti la qualità dei prodotti offerti e dei processi aziendali
- Conoscere i contratti tipici e atipici più significativi applicati nel settore della ristorazione

- **Metodo**

I contenuti del programma sono stati affrontati principalmente attraverso lezioni frontali, sollecitando la partecipazione attiva degli studenti. Ove possibile è stato adottato il metodo induttivo: si è partiti da un avvenimento riscontrabile nella realtà per giungere successivamente alla formulazione del concetto o della individuazione della norma che ne è alla base.
Si è proceduto anche alla lettura del testo e allo svolgimento di esercitazioni presenti sul libro di testo o fornite dal docente.
Si sono integrate le parti del testo con argomenti inerenti e affini alle tematiche trattate.
Sono stati assegnati compiti a casa e approfondimenti relativi a fatti di cronaca o a casi aziendali: lettura e studio degli argomenti trattati in classe, relazioni su argomenti specifici ed esercitazioni.

- **Verifiche**

Gli strumenti di verifica, al fine di valutare il conseguimento degli obiettivi didattici, sono stati i seguenti:

- Prove scritte: prove strutturate, prove semi-strutturate, casi pratici.
- Prove orali: interrogazioni.

Nel primo quadrimestre sono state effettuate quattro o più valutazioni per studente, così come nel secondo quadrimestre.

La valutazione periodica e finale ha accertato il livello e l'organicità dell'assimilazione della materia, la qualità dell'esposizione, la capacità di operare collegamenti e rielaborare in modo critico i contenuti.
In questa fase si è tenuto conto anche della partecipazione attiva e dell'interesse dimostrato nell'attività didattica, nonché la capacità di saper esporre un tema in un'ottica interdisciplinare.

- **Contenuti**

MODULO A
IL MERCATO TURISTICO
Il mercato turistico internazionale
- Caratteristiche del turismo (chi è il turista, soggetti che operano nel turismo, storia del turismo)
- I fattori che influenzano il turismo internazionale (variabili sociali e variabili economiche)
- Dinamiche del turismo mondiale

Gli organismi e le fonti normative internazionali
- UNWTO (OMT)
- Organismi dell'Unione Europea (Consiglio europeo, Parlamento europeo, Commissione europea e Consiglio dell'UE)
- Atti normativi europei sul turismo (Trattato di Lisbona, Comunicazione della Commissione Europea del 30/06/2010, Regolamento UE 692/2011 del Parlamento Europeo)

Il mercato turistico nazionale
- Strumenti di analisi del mercato turistico interno (indicatori della dimensioni della domanda e dell'offerta, indicatori economici)
- Bilancia turistica e bilancia delle partite correnti
- La dinamica del turismo in Italia

Gli organismi e le fonti normative interne
- Organi di governo del sistema turistico italiano (Direzione generale del turismo, Regione, altri enti territoriali e Conferenza Stato-Regioni)
    - Enti che operano nel turismo con finalità di promozione (ENIT, CAI, TCI)
    - Enti che operano nel turismo con compiti di rilevazione statistico e di analisi (ISTAT, Banca d'Italia, Camere di commercio)
    - Associazioni di categoria
- Fonti del diritto italiano sul turismo: Costituzione, Codice del turismo e leggi regionali (cenni)

MODULO B
IL MARKETING
Il marketing: aspetti generali
- Definizione di marketing
- Imprese orientate alla produzione, imprese orientate alle vendite e imprese orientate al mercato/cliente
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico e il marketing dei servizi
- Caratteristiche del servizio (intangibilità, deperibilità e contestualità)

Il marketing strategico

- La fasi di analisi (analisi interna, esterna, della domanda e la segmentazione) e la fase di scelta di medio/lungo periodo (scelta degli obiettivi, scelta del target e posizionamento)
- Le fonti informative (statistiche, ricerche di mercato, fonti internet e indagini periodiche sulla customer satisfaction)
- Analisi interna e determinazione della quota di mercato
- Analisi della concorrenza
- Analisi della domanda e grado di soddisfazione del cliente
- La segmentazione della clientela; caratteristiche del segmento e variabili da considerare in fase di segmentazione (demografiche e geografiche, economiche e sociali, comportamentali)
- Il target e differenza tra marketing indifferenziato, differenziato e concentrato
- Il posizionamento e la mappa di posizionamento
- Gli obiettivi strategici e la SWOT analysis

Il marketing operativo

- Caratteristiche del prodotto; differenza tra gamma, linea e marca
- Il ciclo di vita del prodotto (lancio, sviluppo, maturità e declino/rilancio)
- La matrice Boston Consulting Group (question marks, stars, cash cow, dogs)
- Il prodotto turistico, il prodotto delle imprese ristorative, il prodotto delle imprese ricettive
- Calcolo dei metri quadrati disponibili per ogni cliente
- La leva del prezzo e i principali fattori che influenzano i prezzi di vendita (costi sostenuti dall'impresa, prezzi praticati dalle imprese concorrenti, andamento della domanda)
- Differenza tra costi diretti e indiretti
- Full costing e direct costing (cenni)
- Determinazione del prezzo di vendita di una pietanza con il metodo del fattore e con il metodo del costo pieno
- I canali di distribuzione (canale diretto, breve e lungo)
- Il franchising
- La comunicazione (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni e direct marketing)

Il web marketing

- Evoluzione delle tecnologie digitali (Cenni)
- Strumenti del web marketing (siti web aziendali, portal di settore, pubblicità on line, social media, blog, posta elettronica) (Cenni)
- Creazione di volantino/newsletter aziendale

Il marketing plan

- Piano di marketing e le sue sezioni
- Il marketing plan di un ristorante

MODULO C

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

- Definizione di strategia (strategia di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento)
- Fattori che influenzano la strategia dell'impresa (ambiente esterno e ambiente interno)
- Ambiente esterno: le opportunità e le minacce dell'ambiente di riferimento
- Analisi interna: i punti di forza e di debolezza dell'impresa
- Mission e vision
- La pianificazione aziendale: il piano dell'impresa e le sue componenti (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico e piano patrimoniale)

- La programmazione aziendale e il budget
- Il vantaggio competitivo (leadership di costo, leadership di differenziazione e leadership di focalizzazione)
- Le cinque forze competitive di Porter
- La catena del valore di Porter (cenni)
- Il controllo di gestione e le sue fasi

Il budget

- Definizione di budget
- Vantaggi e svantaggi della sua predisposizione
- Differenza tra budget e bilancio d'esercizio
- Articolazione del budget (budget degli investimenti, budget economico, budget finanziario e budget d'esercizio)
- I budget settoriali (budget delle vendite, budget di produzione, budget degli acquisti, budget del personale, budget delle scorte di magazzino, budget dei costi comuni, budget degli oneri finanziari e budget degli oneri tributari)
- Redazione del budget economico di un'impresa ristorativa
- Il controllo budgetario (analisi degli scostamenti)

Il business plan

- Definizione e suo contenuto (cenni)

MODULO D

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Le norme sulla costituzione dell'impresa

- Adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa ristorativa
- Forme giuridiche delle imprese turistico-ristorative (cenni)

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- Sicurezza del lavoro (cenni al Testo Unico sulla sicurezza – D.Lgs n°81/2008 e successive modifiche)
- Sicurezza dei luoghi di lavoro e delle attrezzature
- Normativa antincendio

Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

- Normativa alimentare e "pacchetto igiene"
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- Etichettatura
- Meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare (controlli interni ed esterni)
- Il sistema HACCP
- Norme igieniche da rispettare nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo
- Tutela della privacy (D.Lgs n°196/2003 e cenni al GDPR 2018)
- Qualità totale e norme volontarie ISO 9000

I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- Il contratto e suoi elementi essenziali (accordo, causa, oggetto e forma)
- L'adempimento del contratto e le responsabilità della parte inadempiente
- I contratti del settore ristorativo (il contratto di ristorazione, il contratto di catering, il contratto di banqueting) e le loro caratteristiche
- I ticket restaurant
- Il contratto di deposito (nel ristorante) e responsabilità dei ristoratori
- Altre responsabilità dei ristoratori/albergatori (somministrazione di bevande alcoliche ai minori, tutela della salute dei non fumatori, tutela dei diritti d'autore, imposta di soggiorno)
- Cenni ai contratti di vendita, appalto, somministrazione, opera

MODULO E
LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO
Le abitudini alimentari

- I consumi e le abitudini alimentari
- Fattori che influenzano i consumi e le abitudini alimentari (reddito disponibile, mutamento degli stili di vita, globalizzazione, eventi demografici)
- Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Evoluzione dei consumi alimentari in Italia
- Attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità alimentare

- Il marchio e la sua tutela
- Marchi collettivi e marchi individuali
- I marchi di qualità alimentare (certificazione DOP, IGP, STG, BIO; i marchi della produzione di vini: DOC, DOCG, IGT)
- I prodotti a km 0 e i gruppi di acquisto solidale (GAS)

LABORATORIO CUCINA SETTORE: CUCINA sez. A

- **Docente** Quattrini Fabrizio

- **Testo adottato** Dispense fornite dall'insegnante, "ABCUOCO Organizzare e gestire"

- **Ore di lezione** 177 su 165

- **Obiettivi**

  Gli alunni hanno acquisito le seguenti competenze:
  1. Organizzazione e simulazione di banqueting unita alla programmazione di strumenti, mezzi e spazi
  2. Elaborazione di menù funzionali in relazione a particolari esigenze della clientela
  3. Selezione e scelta di un fornitore
  4. Progettazione di un'attività ristorativa

- **Metodo**
  Tenendo conto della doppia natura della materia, il programma teorico è stato svolto attraverso lezioni frontali dialogate con l'ausilio di presentazioni multimediali e di appunti. Quello pratico invece è stato organizzato a coppie di studenti e mirato alla realizzazione di menu validi sia per il ristorante didattico che per i concorsi/progetti.

- **Verifiche**
  La parte teorica ha richiesto prove scritte strutturate in base alle esigenze contingenti, mentre la pratica è stata valutata direttamente in laboratorio.

- **Contenuti**

  La classificazione dell'attività ristorativa
  - un settore in costante sviluppo
  - il cliente al centro della proposta di ristorazione
  - le tipologie di clienti e le loro caratteristiche
  - la ristorazione tradizionale
  - il ristorante d'albergo
  - il ristorante classico
  - la trattoria e l'osteria
  - la ristorazione rapida
  - la ristorazione collettiva e le sue problematiche
  - glia spetti tecnici della ristorazione
  - il legame caldo, refrigerato, surgelato e misto

  L'organizzazione del lavoro nell'impresa di ristorazione
  - gli elementi dell'organizzazione aziendale
  - gli stili di comando

La valorizzazione delle risorse umane

- definizione del numero degli operatori
- l’organizzazione tradizionale
- l’organizzazione innovativa
- il servizio per regole
- la scheda ricetta

L’organigramma

- la struttura gerarchica
- la struttura funzionale
- la struttura gerarchico funzionale
- gli organigrammi

Le procedure di produzione

- il trattamento delle materie prime alimentari
- produzione con legame caldo
- produzione con legame refrigerato
- produzione con legame surgelato
- la corretta procedura igienica

La progettazione del ristorante

- I criteri
- le fasi e le variabili del progetto
- lo stabile, gli spazi e i criteri di progettazione
- le caratteristiche dell’impiantistica
- la progettazione della zona riservata al personale
- la progettazione della zona destinata al cliente

L'organizzazione dei banchetti

- definizione di banchetto
- differenze tra catering e banqueting
- classificazione dei banchetti
- i vantaggi e i limiti delle attività di banqueting
- la prenotazione del banchetto
- il contratto di banqueting
- l'acconto

La fase operativa

- l'organizzazione del banchetto e le comunicazioni interne
- i principali stili di servizio
- lo sbarazzo
- il prospetto operativo di cucina
- gli elementi di sala
- gli elementi di cucina

Gli acquisti

- l'approvvigionamento razionale
- la definizione di acquisto
- i canali di approvvigionamento
- le fasi di approvvigionamento
- l'accertamento del fabbisogno
- la scelta dei fornitori
- la gestione tecnica

- il reintegro delle scorte
- il livello di riordino
- modulistica

Servizio ristorante didattico (parte pratica)

- l'organizzazione del lavoro
- la gestione del tempo
- la comunicazione della brigata
- la gestione delle comande
- la comunicazione con la sala
- Menu di tre portate a rotazione
    1. Antipasti di carne e pesce
    2. Primi piatti di carne e pesce
    3. Secondi piatti di carne e pesce
    4. Dolci al cucchiaio, torte e semifreddi
    5. Pane varie tipologie
- Progettazione e realizzazione di alcuni eventi serali

LABORATORIO CUCINA SETTORE: SALA BAR sez. B

- **Docente** Quattrini Fabrizio
- **Testo adottato** Dispense fornite dall'insegnante, "ABCUOCO Organizzare e gestire"

- **Ore di lezione 67 su 66**
- **Obiettivi**

  Gli alunni hanno acquisito le seguenti competenze:
  Organizzazione e simulazione di banqueting unita alla programmazione di strumenti, mezzi e spazi. Progettazione di un attività ristorativa

- **Metodo**
  Il programma è stato svolto attraverso lezioni frontali dialogate con l'ausilio di presentazioni multimediali e di appunti

- **Verifiche**
  Si sono svolte prove scritte strutturate con quesiti a risposta aperta e/o multipla

- **Contenuti**

La classificazione dell'attività ristorativa

- un settore in costante sviluppo
- il cliente al centro della proposta di ristorazione
- le tipologie di clienti e le loro caratteristiche
- la ristorazione tradizionale
- il ristorante d'albergo
- il ristorante classico
- la trattoria e l'osteria
- la ristorazione rapida
- la ristorazione collettiva e le sue problematiche
- glia spetti tecnici della ristorazione
- il legame caldo, refrigerato, surgelato e misto

La progettazione del ristorante

- I criteri
- le fasi e le variabili del progetto
- lo stabile, gli spazi e i criteri di progettazione
- le caratteristiche dell'impiantistica
- la progettazione della zona riservata al personale
- la progettazione della zona destinata al cliente

L'organizzazione dei banchetti

- definizione di banchetto
- differenze tra catering e banqueting
- classificazione dei banchetti
- i vantaggi e i limiti delle attività di banqueting
- la prenotazione del banchetto

- il contratto di banqueting
- l'acconto

La fase operativa

- l'organizzazione del banchetto e le comunicazioni interne
- i principali stili di servizio
- lo sbarazzo
- il prospetto operativo di cucina
- gli elementi di sala
- gli elementi di cucina

I metodi di cottura

- affogare, bagnomaria, sbianchire,saltare,brasare, glassare.

LABORATORIO SALA E VENDITE
INDIRIZZO: SALA sez. B

- **Docente** prof.ssa Vismara Elisa
- **Testo Adottato** Sala-bar e vendita, O. Galeazzi, Hoepli
- **Ore di lezione** 141 su 165

- **Obiettivi**

  Gli alunni sono stati guidati al raggiungimento dei seguenti obiettivi:
  - Integrare le competenze professionali con quelle di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi
  - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio e risoluzione dei problemi per la produzione di servizi
  - Studiare ed utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico e merceologico
  - Redigere menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
  - Utilizzare il patrimonio lessicale della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti
  - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e di approfondimenti
- **Metodo**

  Utilizzo:
  - Del libro di testo
  - Delle Slide di power point fornite dal docente
  - Soluzione di casi pratici
- **Verifiche**

  Sono stati utilizzati metodi di verifica:
  - pratica (servizio ristorante didattico)
  - compiti scritti
  - esposizioni orali
- **Contenuti**

  - il catering e il banqueting: *differenze, figure professionali, il contratto di banqueting* (argomento trattato tramite slide power point) e libro da pag. 104 a pag. 117

  - il bar: *tipologie, zone di lavoro del bar, la brigata* (solo organigramma e breve descrizione delle figure professionali, argomento trattato tramite slide power point)
  - La storia del bar (Slide)
  - la distillazione: *funzionamento dell'alambicco continuo e discontinuo* (dal libro di testo da pag. 240 a pag. 244) + slide power point

  - il Cognac (dal libro di testo da pag. 245 a pag. 247) + slide power point
  - l'Armagnac (dal libro di testo da pag. 247 a pag. 248) + slide power point
  - la Grappa (dal libro di testo da pag. 248 a pag. 250) + slide power point

- la Vodka (dal libro di testo pag. 254) + slide power point
- il Rum (dal libro di testo da pag. 254 a 256) + slide power point
- il Gin (dal libro di testo da pag. 256 a pag. 257) + slide power point

- Cocktail: storia, dosi e metodo dei cocktail Americano, Negroni, MI-TO e Sbagliato

- Enologia da pag. 137 a pag. 163 + slide fornite dalla docente

LABORATORIO SALA E VENDITE
INDIRIZZO: CUCINA sez. A

- **Docente** prof.ssa Vismara Elisa
- **Testo Adottato** Sala-bar e vendita, O. Galeazzi, Hoepli
- **Ore di lezione** 73 su 66

- **Obiettivi**

Gli alunni sono stati guidati al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Integrare le competenze professionali con quelle di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio e risoluzione dei problemi per la produzione di servizi
- Studiare ed utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico e merceologico
- Redigere menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- Utilizzare il patrimonio lessicale della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e di approfondimenti

- **Metodo**

Utilizzo:

- Del libro di testo
- Delle Slide di power point fornite dal docente
- Soluzione di casi pratici

- **Verifiche**

Sono stati utilizzati metodi di verifica:

- pratica (servizio ristorante didattico)
- compiti scritti

- **Contenuti**

- il catering e il banqueting: *differenze, figure professionali, il contratto di banqueting*
  (argomento trattato tramite slide power point)

- il bar: *tipologie, zone di lavoro del bar, la brigata* (solo organigramma e breve descrizione delle figure professionali, argomento trattato tramite slide power point)
- Storia del Bar (Slide)
- la distillazione: *storia, leggende, funzionamento dell'alambicco continuo e discontinuo*
  (dal libro di testo da pag. 240 a pag. 244) + slide power point

- il Cognac (dal libro di testo da pag. 245 a pag. 247) + slide power point
- l'Armagnac (dal libro di testo da pag. 247 a pag. 248) + slide power point
- la Grappa (dal libro di testo da pag. 248 a pag. 250) + slide power point
- la Vodka (dal libro di testo pag. 254) + slide power point
- il Rum (dal libro di testo da pag. 254 a 256) + slide power point
- il Gin (dal libro di testo da pag. 256 a pag. 257) + slide power point

- i cocktail: storia, dosi e metodo
- i cocktail internazionali: Negroni
  Americano
- altri cocktail: Sbagliato MI-TO
- Enologia: dalla vite al vino
  Spumanti da pag. 137 a pag. 163

SCIENZE MOTORIE

- **Docente** prof. Tovaglieri Stefano
- **Testo adottato** dispense fornite dall'insegnante
- **Ore di lezione** 31 su 33

- **Obiettivi**

OBIETTIVI GENERALI DISCIPLINARI REALIZZTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZA

Dei contenuti, della terminologia specifica, dei percorsi e dei procedimenti.

COMPETENZE

Competenze operative:

Saper utilizzare in modo consapevole, critico e creativo i procedimenti, le tecniche, i principi e gli schemi motori di base.

Competenze comunicative:

Saper utilizzare il lessico specifico della disciplina in modo pertinente. Saper utilizzare una comunicazione efficace ed espressiva, utilizzando il linguaggio del corpo.

CAPACITA'

Di percepire, analizzare dati, informazioni, modelli derivanti dall'esperienza vissuta.
Di sintetizzare le conoscenze acquisite al fine di produrre principi, regole, procedimenti, tecniche e metodo specifici.

- **Metodo**

Libera esplorazione e sperimentazione personale, rielaborazione individuale attività su imitazione. Lezione frontale, lavoro individuale, a coppie e in piccoli gruppi.

- **Verifiche**

Verifiche pratiche:
test specifici della disciplina inerenti alle capacità condizionali e coordinative a corpo libero, percorsi motori.

IL MOVIMENTO

"La coordinazione"

CONTENUTI: Esercizi corpo libero, con grandi e piccoli attrezzi, esercizi su basi d'appoggio ridotte, circuiti, giochi, gesti tecnici tratti dalle diverse discipline sportive.

"Lo spazio e il tempo"

CONTENUTI: Esercizi di mira, precisione e passaggio.

" Resistenza, forza, velocità, mobilità articolare"

CONTENUTI: Corse prolungate con variazioni di ritmo, esercizi a carico naturale e con sovraccarico

LE ATTIVITA' SPORTIVE

"Le attività sportive individuali"

CONTENUTI: elementi di atletica leggera

" I giochi di squadra"

CONTENUTI: Pallavolo, calcetto, basket

LA SALUTE DINAMICA

"L'avviamento motorio"

CONTENUTI: Esercizi di attivazione cardiocircolatoria, mobilizzazione, irrobustimento generale, allungamento muscolare