



Ministero dell'Istruzione , dell'Università e della Ricerca

Istituto d'Istruzione Superiore
"Teresio Olivelli"

SEZIONI ASSOCIATE: ITCG "T. OLIVELLI" e IPSSAR "R. PUTELLI"
Via Ubertosa, 1- 25047 Darfo Boario Terme (BS)

Tel: 0364 531091 Fax: 0364 531378

e-mail uffici: olivelli@itcgolivelli.it

CF:90020830171 – CM: BSIS02700D

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDIO
(Legge 425/97)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5[^] sez. C

Indirizzo ENG

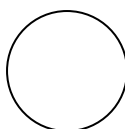
DOCENTE	DISCIPLINA/E	FIRMA
Prof. Russomanno Roberto	Laboratorio e servizi di cucina	
Prof. Antonino Randazzo	DTA	
Prof.ssa Alessia Poni	Tedesco	
Prof.Stracuzzi Sergio	Educazione Fisica	
Prof.ssa Cisternino Valeria	Italiano e Storia	
Prof. Fattizzo Davide	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Prof.ssa Patrignani Simona	Inglese	
Prof.ssa Delvecchio Anna	IRC	
Prof. Bardella Stefano	Sala e Vendita	
Prof. ssa Rebaioli Iris	Matematica	

REDATTO E APPROVATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN DATA 10 MAGGIO 2017

AFFISSO ALL'ALBO E CONSEGNATO AGLI STUDENTI IL 15 MAGGIO 2017

Il Coordinatore della Classe
Prof. ssa Simona Patrignani

Il Dirigente scolastico
Prof. Antonino Florida



COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE DOCENTI

DOCENTE	DISCIPLINA/E	Continuità nella classe	
		SI	NO
Prof. Russomanno Roberto	Laboratorio e servizi di cucina		*
Prof. Antonino Randazzo	DTA		*
Prof.ssa Alessia Poni	Tedesco		*
Prof.Stracuzzi Sergio	Educazione Fisica	*	
Prof.ssa Cisternino Valeria	Italiano e Storia	*	
Prof. Fattizzo Davide	Scienza e Cultura dell' Alimentazione		*
Prof.ssa Patrignani Simona	Inglese	*	
Prof.ssa Delvecchio Anna	IRC	*	
Prof. Bardella Stefano	Sala e Vendita	*	
Prof. ssa Rebaioli Iris	Matematica	*	

COMPONENTE STUDENTI

N°	STUDENTE
1.	Berlinghieri Daniele
2.	Bettineschi Alice
3.	Cambianica Michele
4.	Cominelli Luca
5.	Del Vecchio Irene
6.	Di Napoli Elisa
7.	Faglieri Zeni Raffaele
8.	Fostineli Manuel
9.	Ghiroldi Andrea
10.	Massa Giovanni
11.	Peloni Giulia
12.	Pezzotti Alessia
13.	Speroni Paola
14.	Tomasoni Lia
15.	Xu Anna
16.	Zanardini Alessandro
17.	Zaninoni Ramon

PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA DEL CORSO DI STUDI

Il diplomato di istruzione professionale *quinquennale* nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. L'indirizzo presenta le articolazioni "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; opera

nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO*

Tabella informazioni generali sull'Istituto	
Denominazione	Istituto d'Istruzione Superiore "Olivelli puntelli"
Ordine e Grado	Scuola media superiore di secondo grado
Codice meccanografico	BSIS02700D
Codice fiscale	90020830171
Telefono e Fax	Tel. 0364 531091 – Fax 0364 531378
e-mail	olivelli@itcgolivelli.it
Home page	www.olivellipuntelli.it
Sede	Via Ubertosa,1 – Darfo Boario Terme
Dirigente scolastico	Prof. Antonino Florida

PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE	n°17	Maschi	9
		Femmine	8
PROVENIENZA DALLA 4 ^a	n°17		
RIPETENTI	0		
CANDIDATI ESTERNI	n°0	Maschi	0
		Femmine	0

La classe presenta una situazione abbastanza uniforme riguardo gli apprendimenti e le competenze raggiunte, con un'unica eccezione: uno studente per il quale il Consiglio di classe ha predisposto il BES.

Nel corso dell'anno si è lavorato costantemente per stimolare la presa di coscienza e la consapevolezza delle competenze, conoscenze e abilità che nel percorso di studi gli alunni avrebbero dovuto acquisire e, già dalle prime prove di verifica, si è presentata un quadro della situazione abbastanza positivo, anche se non mancano situazioni caratterizzate complessivamente da fragilità e discontinuità nei risultati; pochi studenti hanno maturato solo competenze di base, a volte con difficoltà e nonostante siano stati effettuati i dovuti interventi di recupero.

Per la maggior parte degli alunni l'esposizione orale risulta soddisfacente, meno consolidata la capacità di esposizione scritta e l'applicazione delle conoscenze acquisite.

Tutti gli studenti hanno frequentato in modo abbastanza regolare le lezioni curriculari e le attività extracurriculari, nel rispetto del patto formativo concordato secondo le modalità indicate nel POF.

In merito alle dinamiche di classe, si sono costruiti rapporti interpersonali positivi tanto con gli studenti che con le rispettive famiglie.

Nello specifico per quanto concerne Alimentazione il docente sottolinea quanto segue:

- La classe ha visto avvicinarsi quattro docenti nel corso dell'anno, questa situazione ha portato ad una discontinuità nei metodi didattici e ad una demotivazione da parte degli alunni nel volere approfondire la conoscenza della materia.
- Sono state evidenziate alcune lacune nei contenuti pregressi e per questo motivo l'argomento è stato ritrattato una seconda volta.
- Interesse, partecipazione e frequenza delle lezioni non sempre ci sono stati.
- Sono stati effettuati degli approfondimenti sulle certificazioni di qualità degli alimenti presenti nel territorio lombardo e su alcuni casi di cronaca riguardanti frodi alimentari.
- Il livello generale di preparazione raggiunto dalla classe è comunque più che sufficiente.
- Alcuni argomenti presenti nella programmazione iniziale, non sono stati ancora trattati e dovrebbero, tempo permettendo, essere svolti entro la fine dell'anno scolastico. Il perché della mancata trattazione e del ritardo nello svolgimento della programmazione, è riconducibile alla discontinuità didattica dovuta dall'alternarsi di vari docenti, oltre a gite di istruzione ed assemblee d'istituto, coincise con l'orario di lezione della materia.

Il docente di Sala puntualizza quanto segue:

La classe, composta da 8 ragazze e 9 ragazzi, ha mostrato un livello di partenza nella disciplina abbastanza sufficiente. Lo svolgimento del programma scolastico è stato faticoso a causa del numero limitato di lezioni causato da molti impegni e festività nel giorno di lezione.

Le studentesse hanno dimostrato comunque un buon interesse verso la materia mentre alcuni studenti si sono mostrati poco seri durante le lezioni in laboratorio.

I contenuti, le procedure di base e gli obiettivi specifici di apprendimento, suggeriti dalle indicazioni generali per il quinto anno degli istituti professionali sono stati acquisiti in maniera appena sufficiente, il livello di preparazione della classe può essere considerato nel complesso sufficiente.

SITUAZIONE IN INGRESSO DELLA CLASSE (con riferimento ai risultati dello scrutinio del penultimo anno e ai debiti formativi attribuiti agli studenti)

RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE IV

PROMOSSI	N°alunni	
PROMOSSI CON GIUDIZIO SOSPESO	N°alunni	5
NON PROMOSSI	N°alunni	3

ATTIVITA' DI RECUPERO EFFETTUATE DURANTE L'ANNO IN CORSO

MATERIA/E	Attività di recupero
Italiano	*
Storia	*
Inglese	*
Tedesco	
DTA	*
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	*
Matematica	*
Cucina	
Sala e Vendita	
Educazione Fisica	
IRC	

PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE

OBIETTIVI RELATIVI AL COMPORTAMENTO

- Ottenere il rispetto del regolamento di Istituto
- Favorire una migliore integrazione fra gli alunni
- Promuovere comportamenti corretti (salutare gli insegnanti e il personale scolastico, non mangiare o bere in aula durante il cambio dell'ora, tenere spenti eventuali "radioline" e "telefonini" durante le lezioni, ecc.)

OBIETTIVI RELATIVI ALL'IMPEGNO

- Favorire la consapevolezza dei propri impegni
- Ottenere il rispetto dei tempi di consegna dei lavori assegnati
- Far crescere il senso di responsabilità e di autocontrollo anche attraverso la cura e l'utilizzo degli strumenti di lavoro (libri, quaderni, divise, ecc.)
- Utilizzare al meglio la vivacità intellettuale ed emotiva degli alunni

OBIETTIVI RELATIVI AL METODO DI STUDIO

- Consolidare, sviluppare o recuperare un corretto ed efficace metodo di studio e di lavoro
- Far organizzare il lavoro in modo ordinato ed efficace

OBIETTIVI RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE

- Favorire una partecipazione attiva

OBIETTIVI COGNITIVI

- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento delle capacità logiche sia ricettive che produttive, in particolare l'ascolto, l'osservazione, la correlazione, l'analisi e la sintesi
- Consolidare le abilità di base ed in particolare la capacità di scrivere e parlare in modo corretto e chiaro
- Favorire lo sviluppo della capacità di rielaborare i concetti studiati, anche in diverse discipline, collegandoli fra loro
- Sviluppare la comprensione del linguaggio specifico delle discipline affinché il metodo di lavoro sia più funzionale ad ogni contesto
- Far crescere la capacità decisionale e maturare la coscienza di sé

OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

Gli obiettivi fissati in occasione del primo Consiglio di classe e illustrati in precedenza, sono stati raggiunti, a livelli differenti a seconda i singoli, sia nell'area delle discipline comuni sia nell'area delle discipline di indirizzo.

STRUMENTI E CRITERI PER LE VERIFICHE E LA VALUTAZIONE

MODALITÀ E TEMPI DI RACCOLTA DATI

Tutti i docenti, tramite apposito modulo (voto proposto, motivazione dell'insufficienza, eventuale tipo di recupero, ore di assenza), devono far pervenire al coordinatore di classe, almeno un giorno prima degli scrutini, i dati relativi alla valutazione sommativi.

Periodicamente, a cura del coordinatore, verranno rilevati anche i dati su:

- Frequenza (regolare, saltuaria, assenze strategiche, assenze ingiustificate)
- Eventuali provvedimenti disciplinari

OSSERVAZIONI SISTEMATICHE DEL COMPORTAMENTO

Tutti i docenti osserveranno sistematicamente, prendendone nota sul registro personale:

- Rispetto delle consegne
- Puntualità
- Attenzione in classe e partecipazione
- Comportamento con i compagni, con i docenti, con il personale
- Rispetto dell'ambiente scolastico

STRUMENTI DI VERIFICA COMUNI

- Interrogazioni orali
- Prove strutturate e/o semi-strutturate
- Prove scritte
- Test
- Prove pluridisciplinari simulate

INDICATORI E LIVELLI PER LA VERIFICA SOMMATIVA FINALE

Al termine del primo quadrimestre ed alla fine dell'anno scolastico, la valutazione verrà fatta tenendo conto dei seguenti fattori:

- Impegno e partecipazione
- Profitto

Salvo che per cause eccezionali e dovutamente motivate, la valutazione quadrimestrale dovrà essere basata su almeno 3 prove (4 per le materie con voto scritto e orale). Per la valutazione di fine anno si terrà conto di tutto il percorso scolastico.

Il profitto sarà misurato in base ai seguenti indicatori di livelli:

INDICATORI	LIVELLI	VOTO CORRISPONDENTE (in decimi)
Acquisizione di conoscenze	1° Nullo	Da 1 a 3
Elaborazione di conoscenze	2° Gravemente insufficiente	4
Capacità critica	3° Insufficiente	5
Abilità linguistico – espressive	4° Sufficiente	6
Abilità professionali	5° Discreto	7
Coordinamento motorio	6° Buono	8
	7° Ottimo	Da 9 a 10

NUMERO COMPLESSIVO DELLE PROVE SCRITTE EFFETTUATE SECONDO LE TIPOLOGIE PREVISTE PER LA TERZA PROVA (*Allegarne esempi con relative griglie di valutazione*)

TABELLA INERENTE LE SIMULAZIONI DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	
TIPOLOGIA: tutte	NUMERO PROVE 1

TABELLA INERENTE LE SIMULAZIONI DELLA SECONDA PROVA SCRITTA	
TIPOLOGIA	NUMERO PROVE 1

TABELLA INERENTE LE SIMULAZIONI DELLA TERZA PROVA SCRITTA		
TIPOLOGIA	NUMERO 2	DISCIPLINE COINVOLTE
Quesiti a risposta multipla e singola (B-C)	1	Matematica Cucina DTA Lingua Inglese
Quesiti a risposta aperta	1	Matematica Cucina DTA Lingua Inglese

INIZIATIVE COMPLEMENTARI INTEGRATIVE (*visite aziendali, viaggi di istruzione, mostre, spettacoli, conferenze, corsi particolari, orientamento scolastico e professionale ecc.*)

ATTIVITA'	PERIODO	N° STUDENTI COINVOLTI	DOCENTE/I (referente/accompagnatore)
Viaggio di istruzione al Vittoriale	Marzo	Tutti	Prof.ssa Cisternino
Progetto "Raccolta differenziata"	Tutto l'anno	Tutti	Prof. ssa Tagliabue
N. 2 simulazioni terza prova Esame di Stato	Marzo/Maggio	Tutti	Prof.ri Patrignani, Randazzo, Rebaioli, Russomanno
Viaggio di istruzione Napoli	Marzo	Tutti	Prof. Russomanno
Viaggio di istruzione a Parma	Febbraio	Tutti	Prof Russomanno
DLGS 277/2005 Stage di 120 ore	Dal 5/9/2016 al 12/10/2016	Tutti	Prof. D'Urso
Gourmartre a Bergamo	Novembre	tutti	Prof. Mancuso
Job orienta	Novembre	Tutti	Prof. Mancuso

CONSUNTIVI DISCIPLINARI

Materia	Lingua Straniera Inglese
Anno scolastico	2016/2017
Docente	Prof.ssa Simona Patrignani
Ore di lezione svolte al 15 maggio e da svolgere fino al termine delle lezioni (monte ore annuale: 99)	Ore svolte fino al 15 maggio: 89 Ore da svolgere fino al termine delle lezioni: 10
Obiettivi realizzati in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di conoscenze, competenze, capacità	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Principali funzioni e strutture morfosintattiche della lingua di tutti i giorni, lessico relativo al settore specifico di indirizzo <input type="checkbox"/> L'industria alberghiera <ul style="list-style-type: none"> • I settori del catering • Buffet e banquet • Le diete • Speciali diete • Richiesta di lavoro e curriculum vitae <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Costruire frasi di senso compiuto inerenti agli argomenti studiati utilizzando la terminologia del settore specifico <input type="checkbox"/> Orientarsi nella comprensione di testi in lingua straniera relativi al settore specifico di indirizzo <ul style="list-style-type: none"> • Saper compilare moduli di vario tipo ed utilizzare la terminologia specifica del settore • Compilare menu secondo il valore nutrizionale degli alimenti e rispettando particolari esigenze • Riconoscere le cattive abitudini alimentari • Capire come funziona HACCP • Prevenire l'intossicazione alimentare • Capire le regole dell'igiene personale e della cucina • Saper leggere un annuncio • Scrivere in curriculum vitae • Sapere i principali modi di trovare un lavoro nel Regno Unito <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Scrivere una lettera commerciale con particolare riguardo alle richieste di lavoro <input type="checkbox"/> Comunicare in modo accettabile sia nella lingua di tutti i giorni, sia nella microlingua relativa al settore specifico <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere di un brano il linguaggio e le

	<p>espressioni utili per operare nel settore cucina con particolare riguardo per la lingua orale, cogliendone le informazioni più importanti, inferendo dal contesto il significato di elementi non conosciuti</p>
Contenuti	Riportati in allegato
Testi di riferimento (adottati o comunque utilizzati)	Olga Cibelli, Daniela d'Avino, That's catering , casa editrice Clitt
Metodi di insegnamento	Lezione frontale, lavoro di gruppo, lavoro a coppie e individuale, attività guidate
Mezzi e strumenti di lavoro	Libro di testo, fotocopie.
Spazi	Aula
Strumenti di verifica (con riferimento anche alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di Stato)	<p>Le verifiche sono state effettuate nella fase intermedia e finale delle attività e hanno avuto lo scopo di misurare e valutare gli apprendimenti; ma hanno al tempo stesso indicato l'efficacia dell'intervento didattico.</p> <p style="text-align: center;">Esse sono state svolte:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. devolvendo costantemente alcuni minuti iniziali della lezione alla revisione del lavoro precedente, collegando in tal modo tra loro lezioni passate o svolgendo in modo diverso attività già eseguite in precedenza; b. correggendo quotidianamente i lavori e gli esercizi svolti in classe e a casa; c. verificando le abilità orali e scritte. <p>Le prove di verifica non si sono diversificate sostanzialmente dalle esercitazioni proposte durante le fasi dell'unità didattica e sono state utilizzate le seguenti tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ prove di verifica soggettiva (produzione di testi di diverso tipo); ➤ prove di verifica oggettiva; ➤ prove di verifica orale; <p>La valutazione si è incentrata sugli obiettivi specifici programmati e ha tenuto conto del livello di partenza, delle capacità di apprendimento, dell'impegno e della partecipazione. Il processo di apprendimento è stato inoltre oggetto di osservazioni sistematiche quotidiane con particolare attenzione all'individualità di ogni alunno, in modo di poterne rispettare i ritmi, le potenzialità e gli stili cognitivi.</p> <p>METODI E CRITERI DI VALUTAZIONE: Gli alunni hanno affrontato due interrogazioni orali a quadrimestre, durante le quali hanno dovuto dimostrare conoscenza, competenze e capacità comunicative e tre prove scritte a quadrimestre. Il calcolo del punteggio di misurazione delle prove in oggetto è stato effettuato mediante una proporzionalità diretta rispetto al punteggio</p>

	totale. Il voto è partito comunque da due anche nel caso in cui il punteggio totalizzato sia stato inferiore, fino ad un massimo di dieci. La valutazione degli allievi ha tenuto comunque conto anche del processo di apprendimento in itinere, sono stati infatti valutati anche gli interventi e le esercitazioni in classe.
--	---

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Olga Cibelli, Daniela d'Avino, **That's catering**, casa editrice Clitt

Laura Bonci e Sarah Howell, **Grammar in Progress** concise, casa editrice Zanichelli

That's catering

Module 1

Unit 0: Welcome to enogastronomy

The new ingredient for culinary art courses

Involve all yourself in your career

The big employer

Contract Catering

Travel catering

Outstanding profiles

Unit 1: My workplace: the basics

My workplace

Haccp

The origin of HACCP

Unit 4: Job research

Staffing

Job opportunities

The application letter

Module 3

Unit 2: Food and wine matching

The bottled art

Wine appellations

The food and wine love match

Unit 3: Cooking with wine

Cooking with wine

Healing power of wine

Module 4

Unit 1: Enogastronomy and food quality certification

Dine Italian style

The organic choice

From arcigola to slow food revolution

Module 5

Unit 2: Nutrition:

Nutrition

Nutrients

Healthy eating should be on the menu

The healthy eating pyramid

Food panic

Lifelong nutrition

Unit 3: Buffets, Banqueting and banqueting menus

Banqueting

Banqueting menus

Buffet service

Toastmaster and master of ceremonies

The banqueting manager

Ripasso delle strutture grammaticali studiate gli anni precedenti tramite COOK BOOK

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ANNO SCOLASTICO 2016/2017
DISCIPLINA: ITALIANO E STORIA
DOCENTE: Cisternino Valeria

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI ITALIANO E STORIA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento.
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.
Comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali, dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali ed artistiche.

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

● **Il Positivismo e il Naturalismo**

● **Il Verismo.**

● **Giovanni Verga.**

Da *Vita dei campi*: *La Lupa*

Rosso Malpelo

I Malavoglia: *Prefazione*

La famiglia Malavoglia

L'arrivo e l'addio di 'Ntoni

Da *Novelle rusticane*: *La roba*

.....*Libertà*

Mastro don Gesualdo: *L'addio alla roba*

● **Scapigliatura e Classicismo**

● **Giosuè Carducci**: *Pianto antico*

San Martino

● **Il Decadentismo.**

La poesia simbolista francese: Charles Baudelaire – Da *I fiori del male*: *Corrispondenze*

Simbolismo ed Estetismo tra arte e vita: Oscar Wilde da *Il ritratto di Dorian Gray*: *Prefazione*

● **Giovanni Pascoli.**

Da *Myricae*: *Lavandare*

X agosto

Temporale

Il lampo

Il tuono

Da *Canti di Castelvecchio*: *La mia sera*

Da *Il fanciullino*: “*E' dentro di noi un fanciullino*”

Fra umanitarismo e Nazionalismo: analisi di *La grande proletaria si è mossa*

● **Gabriele D'Annunzio.**

Da *le Laudi*: *La sera fiesolana*

La pioggia nel pineto

Il piacere: *Il ritratto di un esteta*

Il verso è tutto

● **Le avanguardie storiche.**

● **Il Futurismo**: *Manifesto futurista di Filippo Tommaso Marinetti*

Manifesto della letteratura futurista

Manifesto della cucina futurista

● **La poesia crepuscolare**

● **Luigi Pirandello.**

L'umorismo: *il sentimento del contrario*

Il fu mattia Pascal (trama)

Uno, nessuno, centomila (trama)

Novelle per un anno: *Il treno ha fischiato*

confronto tra *rosso Malpelo* e *Ciaula scopre la luna*

Così è (se vi pare)

● **Italo Svevo.**

La coscienza di Zeno: *Prefazione e preambolo*; *L'ultima sigaretta*

● **Giuseppe Ungaretti.**

L'allegria: Veglia
Fratelli
.....*I fiumi*
San Martino del Carso
.....*Mattina*
.....*Soldati*

L'Esistenzialismo e l'impegno politico e civile di J. P. Sartre

Le riviste e il dibattito letterario (La Ronda, Solaria, 900, Il frontespizio)

● **La poesia ermetica ed il suo superamento.**

● **Salvatore Quasimodo.**

Da Acque e terre: Ed è subito sera

da Giorno dopo giorno: Uomo del mio tempo

Milano, 1943

Alle fronde dei salici

Il Neorealismo (la letteratura partigiana e memorialistica)*

● **Primo Levi.**

Se questo è un uomo: Considerate se questo è un uomo

I sommersi e i salvati

● **Eugenio Montale.***

Merigiare pallido e assorto

spesso il male di vivere

Non chiederci la parola

* Argomenti sviluppati dopo il 15 maggio

CONTENUTI TRATTATI – STORIA

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

U1 L'Europa e il mondo nel primo Novecento

1 Il primo Novecento.

2 L'Italia di Giolitti.

3 La Prima guerra mondiale.

U2 Totalitarismi e democrazie in conflitto

4 Il comunismo in Unione Sovietica (cenni).

5 Il fascismo in Italia.

6 Il nazismo in Germania.

7 La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali.

8 La Seconda guerra mondiale.

U3 Il modo diviso dalla Guerra fredda

9 La guerra fredda.

10 Gli anni Sessanta e Settanta: l'epoca della distensione.

11 L'Italia dalla Costituzione al Miracolo economico

12 *La decolonizzazione.**

13 *La caduta del muro di Berlino**

14 *L'Italia dal Sessantotto agli anni ottanta (cenni)**

* argomenti sviluppati dopo il 15 maggio

METODOLOGIE DIDATTICHE

Gli interventi e le strategie didattiche, volte al raggiungimento degli obiettivi, hanno sempre tenuto conto delle capacità di comprensione degli alunni: si è partiti dalla loro esperienza e si sono poste le conoscenze in forma problematica, in modo da stimolare la partecipazione e la riflessione.

Per il raggiungimento delle competenze si è tenuto conto della particolare propensione di ogni singolo alunno e sul coinvolgimento dello stesso mediante: discussioni, relazioni orali, libere esposizioni, lavori individuali, forme diverse di lettura, riflessioni sulle caratteristiche strutturali dei testi, forme diversificate di produzione scritta, concentrando l'attenzione soprattutto su prove di scrittura sul modello delle diverse tipologie testuali previste dall'esame di Stato.

MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libri di testo adottati

-

Italiano - M. Sambugar, G. Salà, *LM - Quarto anno - Il Settecento e l'Ottocento + Guida allo studio e all'esame di stato*, La Nuova Italia, 2008.

M. Sambugar, G. Salà, *LM - Quinto anno - Il Novecento + Guida allo studio e all'esame di stato*, La Nuova Italia, 2008.

Storia M. Onnis, L. Crippa, *Orizzonti dell'uomo - Il Novecento e il mondo attuale*, volume 3, Loescher, Torino, 2012.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE ITALIANO

Le verifiche scritte, effettuate sulla base delle diverse tipologie testuali richieste dall'esame di Stato, insieme alle verifiche orali, sono state frequenti ed hanno permesso di controllare il processo di apprendimento raggiunto da ciascuno alunno. - La valutazione d'ogni singolo studente si è basata sull'impegno dimostrato, sulla strumentalità di base, sulla continuità nello studio, sulla partecipazione e sul comportamento disciplinare, sulla collaborazione, sull'ordine e l'attenzione in classe, sulla conoscenza dei contenuti e l'uso corretto delle terminologie specifiche.

Valutazione prova scritta di italiano - Indirizzo Enogastronomia

Tipologia traccia data

VOTO:

INDICATORI	Punti 5	Punti 4	Punti 3	Punti 2	Punti 1	Punti
Aderenza alla traccia e/o alla tipologia testuale, eventuale uso dei documenti.	Piena	Adeguate	Accettabile, anche se non sempre completa	Carente e/o superficiale	Scarsa o nulla	
Ricchezza degli apporti culturali; ricchezza di contenuti; argomentazione; capacità di rielaborazione.	Ampia e articolata	Adeguate	Accettabile seppur incompleta o non particol. approfondita	Imprecisa o limitata; non sempre corretta	Scarsa o nulla	
Correttezza ortografica, morfosintattica e proprietà lessicale.	Testo corretto	Testo complessivamente corretto seppur con qualche imprecisione	Testo accettabile pur con errori occasionali	Testo con diffusi errori ortografici e/o di morfosintassi oppure testo non coerente	Testo formalmente scorretto	
PUNTEGGIO TOTALE ATTRIBUITO						/15

TABELLA CORRISPONDENZE

Punteggio	Livello	Voto
15-14	eccellente/ottimo	10-9
13	distinto	8,5
12	buono	7,5
11	discreto	7
10	pienamente sufficiente	6,5
9	appena sufficiente	6
8-7	scarso	5
6-5	insufficiente	4
< 5	gravemente insufficiente	3-2-1

Si ricorda che la soglia di sufficienza per le prove scritte dell'Esame di Stato è fissata a 10 punti

VERIFICHE SCRITTE:

Trattazione sintetica di argomenti

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Precisione e completezza delle informazioni
- efficacia della sintesi
- uso della lingua

Quesiti a risposta singola

CRITERI DI VALUTAZIONE

- risposta sbagliata (0 punti)
- risposta parziale o incompleta (1 punto)
- risposta esatta (2 punti)

Testo espositivo

CRITERI VALUTAZIONE

cfr. tabella utilizzata per la prova scritta d'italiano

VERIFICHE ORALI:

<i>TASSONOMIA DEGLI OBIETTIVI COGNITIVI</i>				
LIVELLO	VOTO	CONOSCENZE	ABILITA'/CAPACITA'	COMPETENZE
A	9-10	Organiche, approfondite e ampliate in modo autonomo e personale	<ul style="list-style-type: none"> ▪•Utilizza le conoscenze acquisite in modo autonomo per affrontare problemi complessi ▪•Espone in modo fluido ed utilizza con naturalezza i linguaggi specifici ▪•Compie analisi approfondite, individua correlazioni precise 	<ul style="list-style-type: none"> ▪•Ricerca e rielabora autonomamente le informazioni e le approfondisce in modo critico; ▪•Organizza il proprio apprendimento in modo efficace; ▪•Affronta con sicurezza situazioni complesse.
B	7-8	Complete, con qualche approfondimento autonomo	<ul style="list-style-type: none"> ▪•Utilizza autonomamente le conoscenze ▪•Espone in modo linguisticamente corretto, utilizzando termini specifici appropriati ▪•Coglie implicazioni e individua relazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ▪•Gestisce le informazioni in modo efficace e pertinente. ▪•Organizza il proprio apprendimento; ▪•Affronta le situazioni nuove con discreta autonomia
C	6	Di ordine generale ma non approfondite	<ul style="list-style-type: none"> ▪•Utilizza le conoscenze minime senza commettere errori sostanziali ▪•Si esprime in modo elementare ma corretto; ▪•Sa individuare elementi e relazioni fondamentali. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪•Gestisce le informazioni essenziali; ▪•Si orienta in situazioni nuove purché semplici
D	5	Limitate e superficiali	<ul style="list-style-type: none"> ▪•Utilizza le conoscenze solo se guidato e non sempre in modo corretto ▪•Si esprime in modo impreciso ▪•Compie analisi parziali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪•Gestisce informazioni solo se guidato ▪•Si orienta con difficoltà in situazioni nuove anche se semplici
E	3-4	Frammentarie e gravemente lacunose	<ul style="list-style-type: none"> ▪•Utilizza le conoscenze con gravi errori; ▪•si esprime in modo scorretto ed improprio; ▪• compie analisi lacunose e con errori 	<ul style="list-style-type: none"> ▪•Non si orienta anche se guidato nelle varie situazioni
F	1-2	Nessuna	▪•Nessuna	▪•Nessuna

Darfo Boario Terme, 15/05/2017

FIRMA DELLA DOCENTE
(PROF.^{SSA} VALERIA CISTERNINO)

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Professore: FATTIZZO DAVIDE

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Capacità di formulare menù per varie condizioni fisiologiche e patologie.

Comprensione dei rischi legati alla contaminazione degli alimenti e alle modalità di gestione del rischio.

Capacità di distinguere i vari alimenti in base alle loro caratteristiche merceologiche e alle loro proprietà nutrizionali.

Conoscenza dei principali regolamenti in materia di sicurezza alimentare.

Educazione alla lettura e alla comprensione delle etichettature e dei claims alimentari.

CONTENUTI TRATTATI¹

MODULO 1: DIETETICA E DIETOTERAPIA

- Unità didattica 6: la dieta equilibrata
- Funzioni principali dei cinque gruppi alimentari
- Fabbisogno di nutrienti (glucidi, protidi, lipidi)
- Fabbisogno energetico (metabolismo basale e metabolismo totale)
- Calcolo del peso teorico attraverso l'indice di massa corporea (IMC)
- Linee guida per una sana alimentazione

- Unità didattica 7: la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
 - a) Aspetti generali
 - b) La dieta nell'età evolutiva
 - c) La dieta dell'adolescente
 - d) La dieta dell'adulto, le basi di una dieta sana
 - e) La piramide alimentare giornaliera
 - f) La dieta in gravidanza e la dieta della nutrice
 - g) La dieta nella terza età

- Unità didattica 8: diete particolari
 - a) La dieta mediterranea
 - b) La dieta vegetariana

- Unità didattica 9: la dieta nelle malattie cardiovascolari
 - a) Generalità
 - b) Ipertensione arteriosa: indicazioni dietetiche
 - c) Iperlipidemie e aterosclerosi

- Unità didattica 10: la dieta nelle malattie del metabolismo
 - a) Diabete mellito (tipi di diabete mellito, indicazioni dietetiche)
 - b) Obesità (malattie correlate, classificazione, indicazioni dietetiche)

- Unità didattica 11: la dieta nelle malattie dell'apparato digerente (Cenni)

In corsivo sono riportati i contenuti che verranno affrontati dopo il 15 Maggio 2017.

a) La gastrite

- Unità didattica 12: allergie e intolleranze alimentari
 - a) Le reazioni avverse al cibo
 - b) Le allergie alimentari
 - c) Le intolleranze alimentari
 - d) Intolleranza al lattosio
 - e) Favismo
 - f) Fenilchetonuria
 - g) La celiachia
 - h) Diagnosi delle allergie e delle intolleranze
 - i) Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

- Unità didattica 13: alimentazione e cancerogenesi. Disturbi nel comportamento alimentare
 - a) I tumori
 - b) Stile di vita e rischio tumorale
 - c) Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
 - d) Sostanze anticancerogene presenti negli alimenti
 - e) I disturbi nel comportamento alimentare (anoressia nervosa e bulimia nervosa).

MODULO 2: II RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- Unità didattica 14: i nuovi prodotti alimentari
 - a) Gli alimenti funzionali: probiotici, prebiotici, simbiotici
 - b) Gli alimenti geneticamente modificati, l'etichettatura degli OGM

- Unità didattica 15: fattori tossici e contaminazione alimentare
 - a) Aspetti generali
 - a) Le micotossine
 - b) Fitofarmaci e zoofarmaci
 - c) Le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
 - d) I metalli pesanti
 - e) I radionuclidi
 - f) Contaminazione particellare

- Unità didattica 17: controllo, qualità e sicurezza alimentare
 - a) Igiene degli alimenti: requisiti generali in materia di igiene
 - b) La sicurezza alimentare in Europa: la rintracciabilità di filiera e l'etichettatura degli alimenti; il pacchetto igiene
 - c) Il sistema di autocontrollo HACCP
 - d) Il controllo ufficiale in Italia
 - e) Le frodi alimentari
 - f) La qualità totale degli alimenti
 - g) Le produzioni di qualità: i marchi di tutela (DOP, IGP, prodotti biologici e da agricoltura integrata)
 - h) Le certificazioni volontarie ISO

MODULO 4: ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

- Unità didattica 18: additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
 - a) Generalità
 - b) Requisiti legali e classificazione degli additivi: Conservanti, antiossidanti, addensanti, gelificanti, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti, aromatizzanti, esaltatori di sapidità, edulcoranti
 - c) Coadiuvanti tecnologici

CONTENUTI DA SVOLGERE:

MODULO 2: II RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- *Unità didattica 16: contaminazione biologica degli alimenti*
 - a) *Aspetti generali*
 - b) *Il prione e l'encefalopatia spongiforme*
 - c) *I virus: epatite A, epatite E*
 - d) *I batteri*
 - e) *I fattori ambientali e la crescita microbica*
 - f) *Infezioni e tossinfezioni alimentari*
 - g) *Principali malattie batteriche di origine alimentare: salmonellosi, intossicazione da stafilococco, botulismo*
 - h) *Altre malattie batteriche trasmissibili con gli alimenti: tifo e paratifo*
 - i) *I funghi microscopici: lieviti e muffe*
 - j) *Le parassitosi: Teniasi*

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie didattiche utilizzate sono state le lezioni frontali dialogate e la periodica formulazione di quesiti per rendersi conto del livello di preparazione della classe e per coinvolgerla di più nel processo di apprendimento dell'argomento trattato.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

- Prima verifica scritta del secondo quadrimestre, svolta in data 18/02/2017.
- Simulazione della "Seconda Prova dell'Esame di Stato", svolta in data 23/04/2017 e valevole come seconda verifica del secondo quadrimestre.
- Terza verifica scritta del secondo quadrimestre in data da destinarsi.
- Prima della fine dell'anno scolastico, qualora ci fosse il tempo per farlo, potrebbe essere svolta una seconda simulazione della "Seconda Prova dell'Esame di Stato" in data da destinarsi.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;

- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Darfo B.T., 10/05/2016

**FIRMA DEL DOCENTE
(PROF. FATTIZZO DAVIDE)**

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E BAR
DOCENTE: Stefano Bardella

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI LABORATORIO DI SALA E BAR

- Conoscere e applicare le regole di un buon servizio, nel rispetto dell'abbigliamento e delle principali regole di comportamento.
- Conoscere ed applicare le principali formule di servizio proposte in sala.
- Conoscere le tecniche di allestimento della sala in funzione dell'evento da organizzare
- Conoscere ed applicare i servizi particolari di sala.
- Realizzare piatti alla lampada o con l'utilizzo di alcune attrezzature in dotazione alla sala
- Conoscere il vino, la tecnica di degustazione e i criteri per l'abbinamento enogastronomico,
- Conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le attrezzature in uso al bar
- Conoscere i prodotti del bar e saperli servire correttamente
- Conoscere le principali tecniche di miscelazione.
- Calcolare il drink cost

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

- La tecnica di sala
 - Allestimento della sala,
 - Le formule di servizio,
 - La mise en place,
 - La preparazione ed il servizio di piatti alla Il filet Tartare
 - Il trancio ed il servizio delle carni
 - La diliscatura del pesce (orate)
 - La classificazione, il taglio ed il servizio dei formaggi, con l'accompagnamento di marmellate e confetture
 - Il trancio della frutta (mele e arance),
 - Il banqueting ed il catering,
 - La check list
- Il vino:
 - La terminologia,
 - La vinificazione in bianco, in rosso ed in rosato,
 - La varie fasi della lavorazione dell'uva

- La classificazione dei vini,
- Le diverse tipologie del vino; spumanti, liquorosi, passiti, aromatizzati,
- La spumantizzazione: il metodo classico e charmat;
 - Le varie fasi della lavorazione degli spumanti,
 - I vari tipi di spumante: pas dose, dosage zero, brut extra brut, extra dry, sec, demi sec, i millesimati e i satin.
- Il servizio,
- La carta dei vini
- Principi di analisi sensoriale dei vini
- Gli abbinamenti enogastronomici,
- Cenni e enografia regionale e nazionale.
- Il bar:
 - Le attrezzature del bar: le macchine, i bicchieri e gli strumenti per la miscelazione (shaker, boston, mixing- glass ed il blender).
 - La classificazione delle bevande in base ad alcolicità e funzione;
 - La grammatura dei prodotti del bar ed il servizio,
 - Il drink cost,
 - I distillati: origine, caratteristiche e servizio
 - I distillati di vino (Cognac, Brandy, Armagnac e Pisco)
 - La grappa
 - I distillati di cereali; Whisky, Vodka e Gin,
 - I distillati della canna da zucchero; Rum e Cachaça,,
 - I distillati della frutta,
 - I liquori.
 - La birra,
 - Milk-shake, granite, frullati e centrifughe,
 - Intaglio di frutta e verdura per la realizzazione di piccole decorazioni da bicchiere,
 - Il caffè: le tipologie, caratteristiche, raccolta e lavorazione
 - I metodi di estrazione della bevanda,
 - L'espresso e i derivati,
 - La miscelazione: tecniche di miscelazione in base agli ingredienti utilizzati;
 - Cocktails aperitivi, digestivi, a tutte le ore e long drink

METODOLOGIE DIDATTICHE

Esercitazioni pratiche in laboratorio di sala e sviluppo e soluzioni delle diverse tipologie di servizio di ristorante;

Simulazione del lavoro svolto in brigata.

Messa in opera delle tecniche di preparazione di alcuni piatti alla lampada.

Esercitazioni al bar con dimostrazioni pratiche sulle diverse modalità operative

Lezioni frontali con spiegazioni e dimostrazioni sugli argomenti trattati.

Intervento di esperti.

MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Lezioni pratiche nel laboratorio di sala e bar.
- Spiegazione in classe, mediante lezione frontale ed utilizzo di strumenti multimediali, degli argomenti trattati
- Dispense fornite dal docente.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE LABORATORIO DI SALA E BAR

Primo quadrimestre

Tre valutazioni pratiche/scritte

Secondo quadrimestre

Tre valutazioni scritte/pratiche

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- il rispetto delle regole comportamentali, il rispetto delle consegne ed il corretto abbigliamento (divisa di servizio);
- l'acquisizione dei contenuti di base.

Darfo Boario Terme, 10/05/2017

**FIRMA DEL DOCENTE
(PROF. STEFANO BARDELLA)**

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE: STRACUZZI SERGIO**

Testo in adozione: Fiorini, Coretti, Bocchi, *Sport & Co.*, Marietti Scuola.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

MOVIMENTO Comprendere l'importanza del potenziamento fisiologico, della scioltezza articolare, di una buona postura e della pratica respiratoria per il mantenimento di un buono stato di salute.

LINGUAGGI DEL CORPO Saper rielaborare gli schemi motori, saper scegliere riscaldamenti adatti alla prevenzione d'infortuni e sapere padroneggiare le risposte in modo diversificato personale e creativo.

GIOCO-SPORT Approfondire la conoscenza e sviluppare le strategie delle tecniche dei giochi e degli sport, padroneggiando terminologia, regolamento e fair play.

SALUTE E BENESSERE Conoscere gli effetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere fisico e socio relazionale della persona; conoscere i protocolli vigenti del primo soccorso

CONTENUTI TRATTATI

Lezioni pratiche : • Corsa prolungata a velocità costante, con variazioni di ritmo • Esercizi di forza: Potenziamento muscolare arti inferiori, superiori, addominali svolti a carico naturale e con l'utilizzo di piccoli e grandi attrezzi • Esercizi a coppia ed individuale sul tappetino . Stretching • Esercizi per il miglioramento della postura sia in posizione statica che in posizione dinamica • Esercizi per l'equilibrio l'affinamento della coordinazione globale e intersegmentaria, Stretching • Fondamentali della pallavolo, del basket ,del calcetto del nuoto e del tennis tavolo. Lezioni teoriche : • Gli studenti, hanno mostrato interesse e coinvolgimento durante le lezioni di Primo Soccorso riconoscendo le fasi di un corretto intervento di primo soccorso distinguendo l'emergenza dall'urgenza ed in particolare mostrando responsabilità durante le sperimentazioni su manichino delle manovre RCP .

Argomenti pratici da svolgere dopo il documento del 15. Maggio: Atletica: -salto in lungo , salto in alto. - Continuazione giochi di squadra.

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

Sport di squadra:

- tecnica dei fondamentali e tattica di pallavolo,
- tecnica dei fondamentali e tattica di basket,
- tecnica dei fondamentali e tattica di calcio,
- tecnica dei fondamentali e tattica di uni hockey

Sport individuali :

- tecnica e tattica del tennis tavolo,
- tecnica e tattica di alcune discipline dell'atletica leggera
- tecnica dei quattro stili natatori, tuffi e virate

METODOLOGIE DIDATTICHE

Data la caratteristica essenzialmente pratica della materia, è stato utilizzato principalmente il metodo induttivo spontaneo al fine di stimolare la motivazione alle attività motorie; talvolta si è reso necessario adottare il metodo direttivo misto (globale -analitico -globale).

Nelle lezioni in classe su argomenti inerenti la conoscenza di contenuti teorici ho scelto il metodo della lezione frontale; agli studenti esonerati ho richiesto un coinvolgimento diretto nelle attività di organizzazione del lavoro e arbitraggio.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Palestre, campo di atletica, piscina, campi e spazi all'aperto , anche esterni alla scuola.

Attrezzatura di varia tipologia presente negli impianti sportivi.

Materiale audiovisivo e fotocopie da testi specifici.

Libro di testo: Fiorini, Coretti, Bocchi, *Sport & Co.* , Marietti Scuola.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE:

- Controllo in itinere del processo di apprendimento motorio attraverso, sia l'osservazione, sia test pratici.
- Una verifica al quadrimestre di teoria (risposte multiple e/o aperte)

VALUTAZIONE:

Nella valutazione si è tenuto conto dell' impegno, della partecipazione, dell'ascolto; delle prove oggettive sia pratiche che scritte , della progressione dei risultati , della collaborazione, della frequenza e dell'interesse profuso in ogni proposta.

Darfo Boario Terme, 10/05/2017

L'INSEGNANTE
SERGIO-STRACUZZI

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

DISCIPLINA: RELIGIONE (IRC)
DOCENTE: _ANNA DELVECCHIO CLASSE: V C CUC.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi specifici della disciplina ,previsti dalle indicazioni ministeriali sono stati raggiunti da tutti gli alunni. Questo ha permesso loro, di passare dalle conoscenze all'approfondimento dei principi e valori della religione Cattolica.

OBIETTIVI GENERALI

- Sviluppa un maturo senso critico e personale sul tema” vita e esistenza di Dio” riflettendo sulla propria identità confrontandola con il messaggio cristiano.
- Coglie la presenza e l’incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro per una lettura critica del mondo contemporaneo.
- Utilizza in modo consapevole le fonti del cristianesimo ed i Vangeli per un confronto aperto al mondo multiculturale.
- Comprende che ogni uomo ha sete di verità; attraverso la lettura dei principi cristiano-cattolici del mondo e della storia comprende sé e gli altri.
- Coglie dal punto di vista etico e religioso, i rischi e le potenzialità dello sviluppo economico , sociale e ambientale.
- Conosce alcune espressioni del mondo delle Sette Religiose di nuova nascita.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

- La religione Cattolica e le sfide dei nuovi movimenti religiosi alternativi. Analisi di alcuni movimenti religiosi a confronto con i principi Cattolici.
- Il mondo del simbolico e il suo utilizzo religioso .
- Le metafore bibliche del male e del peccato.
- La problematicità del mondo giovanile e la ricerca spirituale
- Analisi biblica della Passione di Gesù Cristo dall’ultima cena alla crocifissione, morte e Resurrezione.
- **L’origine dei nostri nomi propri ed il loro significato.**

METODOLOGIE DIDATTICHE

Nella proposta di ogni contenuto si è dato spazio agli alunni, alle loro domande di senso, curiosità ,perplessità, tenendo conto della fase della vita che stanno attraversando.

Dalla lezione frontale (per inquadrare il tema)si è passati alla discussione, lettura di documenti, fonti . Lavori di gruppo e a coppie, lezioni dialogate con il supporto di film o strumenti tecnologici.

Partendo dai fatti di attualità è stato possibile il confronto con il Cattolicesimo . A questa età molti alunni mostrano curiosità ed interessi diversi , dove è stato possibile si è dato loro spazio uscendo talvolta dal piano di lavoro prestabilito, favorendo un approfondimento di fatti d'attualità senza dimenticare l'aggancio con l'IRC.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo:” Nuovo Religione e Religioni “
- Dispense fornite dal docente.
- Appunti e schemi.
- Documenti del Magistero Ecclesiale.
- Testo sacro.
- Stralci di giornale.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto :dell'impegno , partecipazione alle attività proposte in classe,al dialogo educativo , all'atteggiamento mostrato verso la disciplina, al desiderio di approfondimento, e al risultato delle prove di verifica.

Sono state effettuate prove di verifica orale e scritte (con valore di prova orale).

L'uso dei criteri e dei livelli di valutazione è stato rispettoso della tabella presente nel POF.

Darfo B.T.,10/05/2017

**FIRMA DEL DOCENTE
(PROF.ANNA DELVECCHIO)**

**PROGRAMMA SVOLTO dalla CLASSE 5°C CUC.
DISCIPLINA: TEDESCO**

**ARTE GRAMMATICALE SVOLTA CON L'AUSILIO DI MATERIALE PREPARATO
DALL'INSEGNANTE:**

- FRASI SECONDARIE
- PRÄTERITUM E PERFEKT
- FUTUR I
- PREPOSIZIONI CON ACCUSATIVO E/O DATIVO
- KONJUNKTIV II
- DECLINAZIONE AGGETTIVI
- VERBI CON REGGENZA
- FRASI RELATIVE

**PARTE RELATIVA AL LIBRO DI TESTO "KOCHKUNST DEUTSCH FÜR
GASTRONOMIE":**

- **KAPITEL 4: KOCHREZEPTE**
 - Lektion 1: Garmethoden
 - Lektion 2: das Rezept
 - Lektion 3: Regionale Küche aus Deutschland

- **KAPITEL 5: LOKALE UND GASTSTÄTTEN**
 - Lektion 1 : Essengehen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern
 - Lektion 2 : Typisch italienisch Lokale
 - Lektion 3 : Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern
 - Lektion 4 : Werbung

- **KAPITEL 6 : RUND UM DIE ARBEITSWELT**
 - *Lektion 2 : Auf der Suche nach Personal*
 - *Lektion 3 : Berufliche Kontakte **

**la parte in corsivo verrà svolta tra il 15 maggio e la fine delle lezioni.*

IL DOCENTE
(Alessia Poni)

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA
DOCENTE: Russomanno RobertoMario**

CLASSE: V c CUCINA

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI LABORATORIO DI CUCINA

- scelta delle tecniche di lavorazione , attrezzature, macchinari e strumenti di gestione per la realizzazione dell'offerta del servizio ristorativo.
- Elaborazione di un menu coerente con il servizio offerto.
- Gestione delle derrate alimentare nel rispetto delle normative igienico-sanitarie.
- Elaborazione di piatti nel rispetto delle normative igienico-sanitarie e normative di sicurezza.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

- L'offerta ristorativa :
 - La ristorazione commerciale
 - La ristorazione industriale
 - Banqueting
 - Servizio per regole e per eccezioni,
- Il reparto economato
 - Tecniche di approvvigionamento
 - Gestione del magazzino
 - I canali di approvvigionamento
 - Scelta dei fornitori
- I prodotti alimentari
 - Le gamme alimentari
 - Il sistema cook&chill
 - Le tecniche di conservazione
- Il sottovuoto:
 - Le fasi per realizzare il sottovuoto,
 - Il sottovuoto come cottura
 - Il sottovuoto come conservazione
 - Sottovuoto in atmosfera modificata
- L'igiene degli alimenti

- Il pacchetto igiene
- Il sistema haccp , le 5 fasi preliminari
- Il libro bianco sulla sicurezza alimentare
- Il food cost
 - i costi di gestione
 - il food cost consuntivo
 - il food cost preventivo
 - il prezzo di vendita
- I menu:
 - La carte (caratteristiche della carta)
 - I menu (definizione e caratteristica del menu)
 - Classificazione dei menu
- Gli stili di cucina
 - I diversi stili di cucina e le caratteristiche
- Attività pratica di laboratorio.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, attività di laboratorio, lavoro di gruppo, lezioni in power point, visite guidate.

MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Laboratorio di cucina e pasticceria.
- Appunti delle lezioni.
- Dispense fornite dal docente.
- Libri di testo adottati
-

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE LABORATORIO DI CUCINA

- Verifiche scritte,
- Verifiche orali,
- Verifiche pratiche,

- Simulazione d'esame
- La valutazione finale del processo di apprendimento è data dalla situazione di partenza, dalle prestazioni degli alunni durante l'intero percorso di apprendimento, dalle prestazioni pratiche di laboratorio,

FIRMA DELLA DOCENTE
(PROF. RUSSOMANNO ROBERTO MARIO)

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

**DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: REBAIOLI IRIS**

CLASSE: V C ENG

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Riconoscere le disposizioni, permutazioni, combinazioni semplici e con ripetizione e calcolarne il loro numero.

Avere padronanza di tecniche del calcolo algebrico.

individuare le principali caratteristiche di una funzione interpretandone il grafico.

Determinare il grafico di una funzione razionale intera e fratta utilizzando gli strumenti dell'analisi matematica.

Raggiungere una certa correttezza logica e formale nell'utilizzo delle conoscenze.

CONTENUTI TRATTATI²

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

Limiti di funzioni

- Approccio intuitivo al concetto di limite
- Limite di una funzione per x tendente ad un valore finito; limite destro e sinistro; limite di una funzione per x tendente all'infinito
- Operazioni sui limiti
- Calcolo di limiti
- Limiti che si presentano in forma di indecisione ($+\infty-\infty$, ∞/∞ , $0/0$).

Funzioni continue

- Definizione di una funzione continua
- Classificazione punti di discontinuità

Derivate delle funzioni in una variabile

- Definizione di derivata di una funzione in un punto e suo significato geometrico
- Tangente alla funzione in un suo punto
- Le regole di derivazione delle funzioni elementari
- La derivata della funzione somma, prodotto, quoziente.
- La derivata di funzioni del tipo $y = [f(x)]^\alpha$
- Derivate successive
- Teorema di De l'Hospital

Funzioni in una variabile

- Definizione di funzione, dominio di una funzione
- Classificazioni delle funzioni
- Determinazione di domini e rappresentazione sul piano cartesiano
- Funzioni pari e funzioni dispari
- Punti di intersezione tra il grafico di una funzione e gli assi cartesiani
- Intervalli di positività e negatività
- Ricerca asintoti.
- Ricerca massimi e/o minimi
- Ricerca punti di flesso
- *Lettura del grafico di una funzione*

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le lezioni sono state sostanzialmente di tipo partecipativo prevedendo la seguente sequenza di attività:

1. introduzione dell'argomento trattato;
2. spiegazione degli elementi fondamentali;
3. esemplificazioni;
4. esercizi inerenti l'argomento;
5. approfondimento ed esame di eventuali casi particolari;

² In corsivo sono riportati i contenuti che verranno affrontati dopo il 15 Maggio 2016.

Per favorire il raggiungimento degli obiettivi minimi in termini di conoscenza, comprensione e corretta applicazione delle regole, si sono attuati i seguenti interventi:

- **esercitazioni guidate alla lavagna**
- **esercitazioni da svolgere individualmente con controllo dell'insegnante e seguite da correzione in classe**
- **quando possibile lavori per piccoli gruppi.**

Nel corso dell'anno sono stati programmati, dall'area di Dipartimento di matematica, alcuni incontri con attività di recupero (sportello) ai quali i ragazzi in difficoltà potevano partecipare.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo in adozione: M. Bergamini-A.Trifone-G.Barozzi – Matematica.rosso 4 - Zanichelli
- Appunti ed altro materiale predisposto dall'insegnante

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche del processo di apprendimento sono sempre state coerenti con le relative attività svolte.

Gli strumenti di verifica utilizzati sono i seguenti:

- **prove orali volte soprattutto a valutare le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione degli allievi oltre alle abilità di tipo applicativo (una a quadrimestre);**
- **verifiche scritte, articolate sia sotto forma di problemi ed esercizi di tipo tradizionale, sia sotto forma di test a risposta chiusa o aperta, quesiti a risposta breve e completamenti (da un minimo di 4+1 ad un massimo di 7+1)**

Per la valutazione sono stati utilizzati criteri e griglie indicati nel PTOF con l'aggiunta per le verifiche scritte (non essendocene una comune adottata dal dipartimento di matematica) della seguente griglia:

%	<20	20	26	33	40	47	54	60	65	70	75	80	85	90	95	100
voto	2	3	3½	4	4½	5	5½	6	6½	7	7½	8	8½	9	9½	10

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Darfo B. T. 10/05/2017

**FIRMA DEL DOCENTE
(PROF.SSA REBAIOLI IRIS)**

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: Antonino Randazzo

CLASSE: V C CUC

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- Conoscere e saper analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
- Conoscere e individuare fasi e procedure per redigere un *Business plan*.
- Conoscere, individuare e utilizzare le tecniche di marketing.
- Conoscere e individuare la normativa internazionale/comunitaria nel settore turistico.
- Conoscere e individuare norme e procedure relative alla provenienza, alla produzione e alla conservazione dei prodotti e alla loro tracciabilità.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

MODULO 1 - Il mercato turistico internazionale

Unità 1 - Il turismo internazionale e gli enti statistici

- 1.1. Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico
- 1.2. Il sistema dei cambi
- 1.3. La bilancia dei pagamenti
- 1.4. La bilancia turistica
- 1.5. Gli enti di statistica del turismo

Unità 2 – Le dinamiche e i flussi del mercato turistico internazionale

- 2.2. Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico
- 2.3. I flussi turistici internazionali verso l'Italia: prospettive

MODULO 2 – Business plan nelle imprese ricettive e ristorative

Unità 1 – La pianificazione, la programmazione aziendale e il controllo di gestione

- 1.1. La pianificazione e la programmazione aziendale
- 1.2. L'analisi ambientale e l'analisi previsionale
- 1.3. L'analisi aziendale
- 1.4. La definizione degli obiettivi e strategie e la redazione dei piani
- 1.5. La programmazione di esercizio e il budget
- 1.6. La struttura del budget
- 1.7. I costi standard
- 1.8. Le fasi di definizione del budget
- 1.9. Il controllo budgetario
- 1.10. I vantaggi e i limiti del budget

Unità 2 – La redazione del business plan

- 2.1. La definizione degli indirizzi
- 2.2. La scelta dell'impianto
- 2.3. Il business plan
- 2.4. Il piano aziendale
- 2.5. L'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione

MODULO 3 – Marketing dei prodotti turistici

Unità 1 – Il marketing

- 1.1. Il marketing turistico
- 1.2. La segmentazione del mercato della domanda
- 1.3. Gli strumenti del micromarketing: il marketing mix
- 1.4. Marketing mix: il prodotto (product)
- 1.5. La reputazione della destinazione turistica
- 1.6. Marketing mix: il prezzo (price)
- 1.7. Marketing mix: la comunicazione (promotion)
- 1.8. Marketing mix: la distribuzione (place)
- 1.9. Marketing mix: il personale (people)
- 1.10. Il marketing esperienziale
- 1.11. Il marketing dei prodotti turistici

Unità 2 – Le strategie di marketing e il marketing plan

- 2.1. Le strategie di marketing in funzione del mercato-obiettivo
- 2.2. Le strategie di marketing in funzione del Cvp
- 2.3. Il web marketing
- 2.4. Il marketing plan

MODULO 4 - Normativa del settore turistico e alberghiero

Unità 1 - Le norme internazionali e comunitarie di settore

- 1.1. Le fonti normative internazionali
- 1.2. L'Organizzazione Mondiale del Turismo
- 1.3. Le fonti normative comunitarie
- 1.4. Il Codice di comportamento ECTAA/HOTREC

Unità 2 - I contratti di viaggio e di trasporto

- 2.1. I contratti di viaggio
- 2.2. Il contratto di trasporto
- 2.3. Il contratto di trasporto aereo
- 2.4. Il contratto di trasporto marittimo
- 2.5. Il contratto di crociera turistica

Unità 3 - Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

- 3.1. Di che cosa si occupa la normativa alimentare?
- 3.2. Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?
- 3.3. Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agroalimentare?
- 3.4. Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?

Unità 4 - Le norme volontarie

- 4.1 Il sistema di qualità
- 4.2 Gli organismi di normazione e le ISO
- 4.3 I marchi
- 4.4 I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- 4.5 I marchi italiani di qualità dei vini
- 4.6 I prodotti a chilometro zero
- 4.7 I presidi Slow Food

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per il raggiungimento degli obiettivi sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche.

- Lezione frontale.
- Dialogo guidato.
- Problem solving.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Appunti e mappe concettuali elaborate durante le lezioni con la collaborazione degli alunni stessi.

- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Libro di testo:
G. Batarra – M. Mainardi, *“Imprese ricettive & ristorative oggi”* – Vol. 3, Tramontana, Milano, 2014.
- Materiale didattico integrativo tratto da altri libri di testo, soprattutto per la parte riguardante le strategie di marketing, i contratti di viaggio e la trattazione delle ultime due unità del modulo 4:
 - S. Rascioni – F. Ferriello, *“Gestire le imprese ricettive”* – Volume 3, Ed. Tramontana, Milano, 2016;
 - C. De Luca – M.T. Fantozzi *“Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica”*, Ed. Liviana, Novara, 2017.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione sono state proposte: verifiche scritte sotto forma di prove strutturate e/o semi- strutturate, interrogazioni, simulazioni di terza prova d’esame.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

- l’interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l’impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l’acquisizione dei contenuti di base.

Darfo Boario Terme, 15/05/2017

FIRMA DEL DOCENTE
(PROF. ANTONINO RANDAZZO)

ATTIVITA' PROGRAMMATE PER IL PERIODO COMPRESO TRA LA STESURA DEL PRESENTE DOCUMENTO E L'INIZIO DELL'ESAME

Per quanto concerne il periodo compreso tra la stesura del presente Documento e l'inizio dell'Esame di Stato, vengono previste attività di completamento, approfondimento e ripasso dei programmi disciplinari ed inoltre attività di valutazione come prove strutturate e non, interrogazioni e colloqui.

ALLEGATI

Verranno allegati al documento, all'interno del fascicolo di presentazione alla Commissione d'Esame:

- Programmi disciplinari effettivamente svolti controfirmati dai rappresentanti di classe.
- N. 1 simulazione della prima prova con relative griglie di valutazione
- N. 1 simulazione della seconda prova con relative griglie di valutazione
- N. 2 simulazioni della terza prova effettuate con relative griglie di valutazione.
- Elenco allievi che hanno presentato richiesta di riconoscimento punteggio in merito al credito formativo.
- Per l'alunno BES si allega PDP.

