



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

Velso MUCCI - Bra

per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione

Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106

e-mail: cnrh02000b@istruzione.it, ipcmucci@libero.it - posta certificata: cnrh02000b@pec.istruzione.it

C.F.:91006210040 http: www.iismucci.it

Documento del Consiglio di Classe

A. S. 2015/2016

- Classe: *V sez. E*
- Indirizzo: *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*
Articolazione "Enogastronomia"
- Redatto il *13 maggio 2016*
- Coordinatore di classe: *Prof. SALVATORE Roberto*
- Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
Religione	- <i>Luigi TURCO</i>	
Italiano Storia	- <i>Vittoria GRANATO</i>	
Matematica	- <i>Silvia MONDINO</i>	
Diritto e Tecnica Amm. Strutt.	- <i>M. Raffaella PRENDIN</i>	
Lingua Inglese	- <i>Donatella BOLOGNA</i>	
Lingua Francese	- <i>Carmelina DILIBERTO</i>	
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina	- <i>Roberto SALVATORE</i>	
Scienza dell'Alimentazione	- <i>Bruno OLIVERO</i>	
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala	- <i>Francesco FRANCAVIGLIA</i>	
Educazione Fisica	- <i>Susanna TOPPINO</i>	
Sostegno	- <i>Lucia MARINO</i>	

Il Dirigente Scolastico

(*Prof.ssa Brunella MARGUTTA*)



QAIC / IT / 90603 - A

Diploma di Istruzione Professionale

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, in una visione sistemica, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Il diplomato è in grado di :

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della finalità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nel settore enogastronomico conseguono i risultati di apprendimento, in termini di competenza, ivi descritti:

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

Obiettivi generali trasversali dell'indirizzo di studi

- ***Possedere le tecniche della comunicazione orale***
 - *padroneggiare i meccanismi necessari allo scambio comunicativo efficace (lessico specifico delle discipline, registro appropriato, reazioni del pubblico, linguaggi non verbali, strumenti tecnici);*
- ***Informarsi e documentarsi***
 - *saper selezionare e utilizzare le fonti di informazioni in funzione dei criteri di ricerca;*
- ***Analizzare le informazioni***
 - *saper ricavare da un testo orale e/o scritto le informazioni necessarie al proprio scopo;*
- ***Produrre un testo scritto***
 - *saper produrre un testo in cui siano rispettate le norme dell'ortografia, della sintassi, della punteggiatura, dei linguaggi informatico-tecnici e del lessico adeguati alle situazione comunicativa;*
- ***Adattarsi al ruolo e rapportarsi agli altri***
 - *stabilire buoni rapporti con i coetanei e con gli adulti;*
 - *possedere spirito di équipe;*
- ***Rispettare le consegne***
 - *eseguire il lavoro con cura e precisione;*
 - *affrontare le difficoltà cercando soluzioni;*
 - *pianificare il lavoro in relazione al tempo e al materiale a disposizione.*

Breve presentazione della classe e suo excursus storico

La classe V sez. E - Tecnico dei Servizi Ristorativi - è attualmente composta da 16 alunni: 7 ragazze e 9 ragazzi.

Il nucleo non è rimasto invariato fin dalla classe prima, la classe quinta è il risultato di tre classi unificate, inoltre si sono inseriti due alunni tra il quarto e il quinto anno provenienti dal G. Giolitti di Mondovì, Istituto Alberghiero.

La maggior parte degli alunni, nel corso degli anni, ha dimostrato una buona disponibilità al dialogo educativo, ma per alcuni la partecipazione al lavoro scolastico è stata discontinua, l'impegno saltuario e la frequenza irregolare.

La classe si è dimostrata sempre responsabile e collaborativa con gli insegnanti, interessata alle materie proposte e agli approfondimenti anche extra-scolastici.

Diversi hanno evidenziato buona motivazione allo studio e interesse in tutte le materie ; l'attenzione in classe è risultata più motivata nelle discipline di indirizzo non facendo mancare il loro interesse anche per le altre discipline, dimostrando un impegno e uno studio domestico costanti.

Il comportamento nel suo complesso è stato sempre corretto, e non si sono rilevati casi gravi, fatta eccezione per il richiamo a numerose assenze per alcuni alunni.

La fisionomia attuale della classe risulta abbastanza eterogenea dal punto di vista dei livelli di apprendimento, dell'impegno e della capacità di rielaborazione personale.

Alcuni alunni, sostenuti da maggiore attenzione ed impegno, hanno ottenuto risultati molto positivi, altri sufficienti, altri, per la scarsa applicazione, le lacune pregresse e le numerose assenze, non hanno ancora acquisito alla data odierna conoscenze del tutto adeguate in talune discipline.

Diversi studenti nonostante l'impegno scolastico hanno già da tempo avviato un percorso lavorativo in diverse aziende ristorative di eccellenza del territorio.

In ultimo, si sottolineano gli ottimi risultati conseguiti in tutto il quinquennio da alcuni discenti.

La classe:

- *si caratterizza per lo spirito di iniziativa maturato nel corso degli anni grazie alle esercitazioni attraverso il ristorante didattico, le cene d'autore, la partecipazione alle iniziative intraprese da enti locali e alla partecipazione a concorsi nel settore ristorativo;*
- *ha maturato nel corso degli anni senso pratico, disponibilità ed attenzione al cambiamento durante le attività di stage e nel corso di tutte le esperienze svolte dentro e fuori la scuola;*
- *è in grado di pianificare un corretto uso delle attrezzature specifiche in utilizzo nella scuola e grazie al sistematico uso dei laboratori, anche in orario extra-scolastico, ha opportunamente affinato le tecniche operative*

La classe ha seguito un percorso scolastico articolato in attività curricolari ed extra-curricolari. Alcune attività si sono dimostrate particolarmente stimolanti.

Composizione del Consiglio di Classe nel biennio post-qualifica

<i>Materia</i>	<i>Classe IV</i>	<i>Classe V</i>
Religione	- <i>Luigi TURCO</i>	- <i>Luigi TURCO</i>
Italiano Storia	- <i>Marta ADAMI</i>	- <i>Vittoria GRANATO</i>
Matematica	- <i>Silvia MONDINO</i>	- <i>Silvia MONDINO</i>
Diritto e Tecnica Amm. Strutt.	- <i>Isabella PEPE</i>	- <i>M. Raffaella PRENDIN</i>
Lingua Inglese	- <i>Donatella GENESIO</i>	- <i>Donatella BOLOGNA</i>
Lingua Francese	- <i>Donatella BLENGIO</i>	- <i>Carmelina DILIBERTO</i>
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina	- <i>Luigina TOMATIS</i>	- <i>Roberto SALVATORE</i>
Scienza dell'Alimentazione	- <i>Bruno OLIVERO</i>	- <i>Bruno OLIVERO</i>
Laboratorio Servizi Enogastronomici - Sala	- <i>Giovanna AGOSTO</i>	- <i>Francesco FRANCAVIGLIA</i>
Sostegno	- <i>Lucia MARINO</i>	- <i>Lucia MARINO</i>
Educazione Fisica	- <i>Piergiorgio GIRAUDO</i>	- <i>Susanna TOPPINO</i>

Esperienze di ricerca e di progetto

La classe V E indirizzo Alberghiero ha affrontato nel corso degli anni, diverse esperienze di stage, sempre certificate e valutate in un apposito libretto personale predisposto dalla scuola. Le esperienze hanno avuto spesso una ricaduta positiva, e sono servite da stimolo e motivazione delle scelte di indirizzo operate.

Il gruppo classe si è distinto, già negli anni precedenti, per la partecipazione e il coinvolgimento nelle attività legate alla presenza di un Ristorante Didattico all'interno dell'Istituto, nonché nelle attività extrascolastiche, che spesso li ha visti protagonisti presso gli stand di varie manifestazioni locali e non, in cui gli alunni hanno dimostrato entusiasmo e competenza pratico-operativa.

Gruppi di alunni hanno partecipato alla manifestazione di Cheese a Bra, Graficamente a Bra, Expo Milano, Salone del Libro a Torino, Fiera dei Porri a Cervere.

Inoltre hanno partecipato a numerosi attività organizzate con enti comunali e non del territorio della Provincia di Cuneo, come rinfresco CRC, rinfresco Politeama Comune di Bra, rinfresco Polifunzionale Comune di Bra.

Per far emergere le eccellenze è stata organizzata un'uscita su 5 giorni a Padova, Venezia e le Ville Venete.

Infine, nell'anno corrente hanno sviluppato un progetto con la scuola dell'infanzia Sant'Andrea, coordinato dall'insegnante di lettere.

Sintesi del percorso formativo

a) Area statale

Il Consiglio di Classe, come deliberato dal Collegio dei Docenti, ha lavorato in stretta collaborazione con i Dipartimenti. Nelle riunioni di Dipartimento (Area Letteraria, Tecnica, Scientifica, Giuridico-Economica, ecc.) sono state assunte decisioni riguardanti: la programmazione, gli obiettivi da conseguire, i tempi ed i modi per conseguirli, le modalità ed i tipi di verifiche, le prove comuni e le simulazioni di terze prove effettuate nel corso dell'anno.

Ogni docente si è poi fatto portavoce di queste decisioni in ciascun Consiglio dove, pur mantenendosi fedele alle "linee guida" del proprio Dipartimento, si è confrontato con i colleghi e con loro ha coordinato il proprio intervento didattico, adeguandolo alle effettive esigenze della classe.

La programmazione adottata è di tipo modulare con una successione di argomenti suddivisi in unità didattiche.

Il Consiglio di Classe, nel corso dell'anno scolastico, si è riunito più volte, non solo per fare il punto della situazione didattico-disciplinare della classe, ma anche per approfondire le problematiche inerenti all'Esame di Stato e per predisporre le simulazioni delle terze prove, dei colloqui e delle relative griglie di valutazione.

Durante l'anno scolastico sono state effettuate due simulazioni di prima prova, due simulazioni di seconda prova e due simulazioni di terza prova seguendo la tipologia Bi cui testi sono allegati al presente documento e una simulazione del colloquio orale a campione.

Per quanto riguarda le esperienze di ricerca e di progetto, in questo anno scolastico alcuni allievi hanno elaborato la tesina con cui inizieranno il colloquio, in ogni caso il gruppo classe ha elaborato un progetto di un'azienda ristorativa e sono in grado di poter relazionare sul lavoro svolto nell'arco dell'anno scolastico.

Una notevole disponibilità è stata offerta dalla Scuola per la promozione e il sostegno dell'attività.

Argomenti tesine e lavori progettuali da esporre all' Esame di Stato

STUDENTE	ARGOMENTO
APPARASCA Andrei	HACCP
BARAVALLE Ezio	Obesità
BERTERO Giulio	Campi di Sterminio
BOTTA Edoardo	Pubblicità
D'ANGELO Debora	Il cibo della Sicilia
DI GALBO Benedetta	Celiachia
FRANJA Marko	L'emigrazione
GAVEGLIO Erica	Anoressia
PIACENZA Ilaria	L'apertura di un ristorante
PIRRA Alessia	Josef Mengele
ROZZI Ilaria	Regimi dietetici
SAMPO' Luca	Antimafia
SOTO Abreu Bryan	La guida Michelin
UTA George	Cucina o arte
VAIANI Antonello	Stati d'animo
VALSANIA Serena	La questione femminile

b) Alternanza scuola lavoro

Gli alunni della classe V E, nel corso del biennio, hanno eseguito almeno 132 ore cadauno di esperienza lavorativa nel settore ristorativo presso aziende del territorio o non.

Le ore di lavoro (stage) sono state regolarmente certificate, vedi tabella:

<i>ALUNNO</i>	<i>ORE</i>
APARASCA Ilie Andrei	139
BARAVALLE Ezio	197
BERTERO Giulio	192
BOTTA Edoardo	132
D'ANGELO Debora	200
DI GALBO Benedetta	270
FRANJA Marko	168
GAVEGLIO Erica	168
PIACENZA Ilaria	177
PIRRA Alessia	142
ROZZI Ilaria	216
SAMPO' Luca	181
SOTO Abreu Bryan	274
UTA George Ionut	188
VAIANI Antonello	194
VALSANIA Serena	136

OBIETTIVI
e
MODULI DISCIPLINARI
delle
MATERIE CURRICULARI

- a) **OBIETTIVI SPECIFICI** (*conoscenze, competenze, capacità da acquisire alla fine del corso*)
- b) **MODULI DISCIPLINARI** (*argomenti, loro strutturazione e organizzazione*)

Religione

a) OBIETTIVI SPECIFICI

- Riconoscere i possibili atteggiamenti di fronte al problema del male; individuare quale rapporto sofferenza-Dio hanno dato le religioni e alcune posizioni culturali;
- Superare modelli infantili di religiosità per raggiungere una maturazione critica dell'individuo;
- Definire il possibile rapporto tra fede e ragione;
- Cogliere, nell'attuale situazione mondiale, i valori che devono essere perseguiti in vista di un autentico sviluppo umano fondato sulla giustizia;
- Individuare gli elementi fondamentali della dottrina sociale della Chiesa.

b) MODULI DISCIPLINARI

Modulo 1: Rapporto Ragione-Fede

- Le ragioni dell'ateismo secondo i "maestri del sospetto" Freud, Feuerbach e Marx.
- Cenni sulla teoria della "morte di Dio" in Nietzsche.
- Possibili definizioni di *fede*. La ragionevolezza della fede.
- Il volto di Dio secondo Lc 15.
- Cenni sulla teologia di D. Bonhoeffer.
- Il concetto di Dio dopo Auschwitz in H. Jonas.

Modulo 2: Gli interrogativi che l'uomo pone a Dio

- Parlare di Dio a partire dalla sofferenza e dal pensiero della morte.
- Il problema del male di fronte alla presenza o "assenza" di Dio nel libro di Giobbe.
- Il significato della morte in croce di Gesù.

Modulo 3 : Vita come impegno

- La testimonianza di N. Mandela.
- La fiducia in Dio e nell'umanità in Etty Hillesum.
- La "bontà insensata" di G. Nissim: i Giusti tra le nazioni.
- Il pontificato di Giovanni XXIII e il Concilio Vaticano II: la Chiesa nel mondo.
- Cenni sulla Dottrina sociale della Chiesa..

Le tematiche di attualità affrontate sono:

- La nascita dello Stato d'Israele e la nascita della "questione palestinese".
- Il fenomeno dell'immigrazione. La difficile situazione a Lampedusa.

Libro di testo: S. Bocchini – *Religione e Religioni, volume2* – EDB

ITALIANO

a) Obiettivi specifici:

- Conoscere le tematiche relative agli autori e ai movimenti letterari svolti durante il programma.
- Conoscere opere poetiche ed in prosa degli autori esaminati.
- Contestualizzare l'opera dell'autore nell'ambito storico-culturale di riferimento.
- Fornire le informazioni essenziali sull'iter formativo di un autore.
- Cogliere e sviluppare aspetti rilevanti della poetica di un autore, facendo precisi riferimenti ai testi studiati.
- Delineare le fasi della produzione di un autore, evidenziando continuità e/o trasformazioni.
- Confrontare le caratteristiche e le tematiche portanti dell'opera con altri testi dello stesso autore.
- Individuare e analizzare differenze e analogie nella tecnica narrativa e/o poetica usata da autori diversi.
- Analizzare un testo poetico noto evidenziandone: Parole chiave - Motivo conduttore – Metafore – Metrica – Figure del significante - Senso secondario.
- Elencare i personaggi di un testo integrale letto, tratteggiando per ciascuno di essi comportamento, finalità, valori, relazioni.
- Individuare e descrivere ambiente, tempo, caratteristiche narrative di un testo integrale letto.
- Leggere autonomamente testi letterari ricavandone piacere personale.
- Esprimere semplici giudizi valutativi su un testo letto in relazione alle tematiche affrontate e alle loro modalità narrative.

b) Moduli disciplinari:

MODULO 1: LA LETTERATURA TRA 800 E 900

Contenuti:

- Il contesto storico, politico, sociale di fine Ottocento e inizio Novecento;
- Il NATURALISMO francese: Gustave Flaubert, *Madame Bovary* (lettura di passi scelti);
- Il SIMBOLISMO francese: Baudelaire *La perdita dell'aureola*, *L'albatro*.

MODULO 2: IL VERISMO

Contenuti:

- **GIOVANNI VERGA**: vita, opere, poetica (la forma inerente al soggetto, il fatalismo, l'eclissi del narratore, l'ideale dell'ostrica, la fiumana del progresso, la religione di famiglia).
- Novelle: *Nedda*, *Rosso Malpelo*, *La lupa*, *Fantasticheria*, *La roba*.
- *I Malavoglia* (inizio del romanzo, la morte di Padron 'Ntoni, la conclusione del romanzo).
- *Mastro don Gesualdo* (la morte di Gesualdo).

MODULO 3: IL DECADENTISMO E L'ESTETISMO

Contenuti:

- Il contesto storico culturale in Italia e in Europa.
- Oscar WILDE (cenni all'esteta Dorian Grey)
- **GABRIELE D'ANNUNZIO**: vita, opere, poetica (il panismo, il superuomo, l'edonismo).
- *Il Piacere*: temi e struttura dell'opera. Il personaggio di Andrea Sperelli (lettura di passi scelti).
- *L'Innocente*; *Le vergine delle rocce*, *Il trionfo della morte* (cenni).
- *Le Laudi*: *La pioggia nel pineto*, *La sera fiesolana*.

MODULO 4: IL SIMBOLISMO

Contenuti:

- **GIOVANNI PASCOLI**: vita, opere, poetica (il nido, la poetica del fanciullino, il simbolo nella poesia pascoliana, lo sperimentalismo linguistico).
- *Il fanciullino*.
- *Myricae*: *L'assiuolo*, *Arano*, *Lavandare*, *X agosto*, *Il lampo*.
- *Il Gelsomino notturno*. *Digitale purpurea*. *Italy* (cenni).

MODULO 5: LA LETTERATURA TRA AVANGUARDIA E TRADIZIONE

Contenuti:

- ✓ Il FUTURISMO: *Il Manifesto del Futurismo*, *Il Manifesto della letteratura futurista*.
- ✓ ALDO PALAZZESCHI: *Chi sono? Comare coletta*.

MODULO 6: LUIGI PIRANDELLO

Contenuti:

- ✓ Vita, opere, pensiero: L'Umore (il sentimento del contrario, le caratteristiche dell'arte umorista); il relativismo, la differenza tra forma e vita, maschera e maschera nuda, persona e personaggio.
- ✓ *Il fu Mattia Pascal*: analisi dettagliata dell'opera, temi principali (lettura di passi scelti)
- ✓ *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*: il rapporto di Pirandello con il cinema.
- ✓ *Uno, nessuno e centomila* (lettura di passi scelti).
- ✓ *Novelle per un anno*: *La carriola*, *Il treno ha fischiato*.
- ✓ Teatro: *Sei personaggi in cerca d'autore*; *Così è (se vi pare)*.

MODULO 7: ITALO SVEVO

Contenuti:

- ✓ Vita, formazione, opere, pensiero: il rapporto con la psicoanalisi, la figura dell'inetto, il complesso edipico.
- ✓ *Una vita, Senilità* (cenni).
- ✓ *La coscienza di Zeno*: analisi dettagliata dell'opera, temi principali (lettura di passi scelti, *Lo schiaffo del padre, La vita è una malattia*).

MODULO 8: LA POESIA ITALIANA TRA LE DUE GUERRE MONDIALI: POETI A CONFRONTO

Contenuti:

- Il contesto storico;
- **GIUSEPPE UNGARETTI** (vita, opere, poetica) e l'Ermetismo.
- L'esperienza della guerra, parole e analogie.
- *L'Allegria: I fiumi, San Martino del Carso, Veglia, Soldati*.
- *Il dolore: Non gridate più*.

- **UMBERTO SABA** (vita, opere, poetica)
- *Il Canzoniere: Città vecchia*.

- **EUGENIO MONTALE** (vita, opere, poetica: il male di vivere, il varco, il correlativo oggettivo)
- *Ossi di seppia: Merigiare pallido e assorto, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato*;
- *Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*.

MODULO 9: DAL NEOREALISMO ALL'ETA' CONTEMPORANEA

Contenuti:

- ✓ Contesto storico di riferimento.
- ✓ **CESARE PAVESE**: cenni a *Paesi tuoi, la morte di Gisella*;

MODULO 10: LA SCRITTURA FUNZIONALE

- L'analisi del testo letterario
- L'articolo di giornale
- Il saggio breve
- Il tema di argomento generale e storico.

Libro di testo:

Pietro Cataldi, Elena Angioloni, Sara Panichi, *La letteratura e i saperi 3*, Palumbo editore.

STORIA

a) Obiettivi specifici

- affinare la capacità di individuare le differenze e le analogie, nel tempo e nello spazio, tra storie del medesimo settore di attività umane.
- analizzare i rapporti tra conoscenza del passato e del presente
- sviluppare la consapevolezza dei nessi molteplici tra storia settoriale e storia generale
- sviluppare la consapevolezza che le scelte relative al campo professionale sono in relazione con la storia del settore

b) **MODULI DISCIPLINARI**

MODULO I: La Grande Guerra

- Le origini del conflitto
- Le dinamiche della guerra
- L'Italia in guerra
- La conclusione del conflitto e i Trattati di pace.

MODULO II: La Rivoluzione Russa

- ✓ La rivoluzione del febbraio 1917
- ✓ Lenin e la dittatura del proletariato
- ✓ La NEP
- ✓ L'affermazione del totalitarismo di Stalin.

MODULO III: il Fascismo.

- ✓ Le cause dell'avvento della dittatura
- ✓ Il delitto Matteotti
- ✓ I Patti lateranensi
- ✓ La fascistizzazione della società.

MODULO IV: La crisi del 1929

- Gli Anni ruggenti
- Il *Big Crash*;
- Il *New Deal*.

MODULO V: Il Nazismo

- La Repubblica di Weimar
- Il Terzo Reich
- La nazificazione della società.
- La teoria della razza pura e della conquista dello spazio vitale.

MODULO IV: La Shoah

- ✓ Il processo di distruzione
- ✓ I sommersi e i salvati (l'esperienza di Primo Levi)

MODULO V: La seconda guerra mondiale

- ✓ Le cause del conflitto,
- ✓ Le dinamiche della guerra
- ✓ L'Italia dopo l'8 settembre

✓ La liberazione dell'Italia.

MODULO VI: La guerra fredda

- La divisione della Germania
- L'O.N.U.
- Il Piano Marshall e il Comecon
- La NATO e il Patto di Varsavia
- Kruscev, La primavera di Praga.
- La guerra in Vietnam (cenni)

Libro di testo: L. Ronga, G. Gentile, A. Rossi, Tempi & temi della storia 3, La scuola.

MATEMATICA

a) OBIETTIVI SPECIFICI

- acquisire rigore logico e linguistico
- verificare la correttezza del proprio ragionamento riesaminando criticamente e sistemando logicamente i dati posseduti
- conoscere le funzioni elementari
- saper eseguire lo studio di semplici funzioni algebriche

b) MODULI DISCIPLINARI

MODULO 0 : ATTIVITA' DI RECUPERO SU EQUAZIONI DISEQUAZIONI

U.D. 1: EQUAZIONI DI 2° GRADO E DI GRADO SUPERIORE AD UNA INCOGNITA NUMERICHE, INTERE E FRATTE

- risoluzione di equazioni di secondo grado complete e incomplete
- risoluzione di semplici equazioni di grado superiore al secondo

U.D. 2: DISEQUAZIONI E SISTEMI DI DISEQUAZIONI

- risoluzione di disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado
- risoluzione di semplici disequazioni di grado superiore al secondo

MODULO 1: FUNZIONE REALE DI UNA VARIABILE REALE

U.D.1 LE FUNZIONI

- definizione di funzione
- le funzioni e la loro classificazione
- determinazione del campo di esistenza (escluse le funzioni goniometriche)
- determinazione degli intervalli di positività e di negatività
- intersezioni con gli assi cartesiani

U.D. 2: CALCOLO DEI LIMITI:

- concetto intuitivo di limite
- calcolo di limiti
- risoluzione delle forme indeterminate di funzioni razionali: $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$ (con semplici casi di scomposizione)

U.D. 3 RICERCA DI ASINTOTI (solo per funzioni razionali)

- l'asintoto verticale
- l'asintoto orizzontale
- l'asintoto obliquo

MODULO 2: CALCOLO DIFFERENZIALE

U.D. 1: DERIVATA DI UNA FUNZIONE

- derivate delle funzioni elementari ($y=k$, $y=x$, $y = x^n$, $y=\ln x$, $y = e^x$)
- calcolo di derivate (somma, costante per funzione, prodotto, quoziente)

MODULO 3: STUDIO DI FUNZIONE

U.D. 1: STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza
- i massimi e i minimi delle funzioni.
- Concavità e convessità.
- Ricerca dei punti di flesso
- schema generale per lo studio di una funzione (funzioni razionali intere e fratte)

MODULO 4: CALCOLO INTEGRALE

U.D. 1: INTEGRALE INDEFINITO

- primitive e integrale indefinito
- integrali immediati
- integrazione per scomposizione
- integrazione per parti

U.D. 2: INTEGRALE DEFINITO

- dalle aree al concetto di integrale definito
- proprietà dell'integrale definito e il suo calcolo

Libro di testo: L. Sasso – Nuova matematica a colori - Ed. Petrini volumi 4 e 5.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

a) OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale e interpretarne l'evoluzione
- sapere interpretare uno studio di fattibilità di un'attività di ristorazione e un budget
- conoscere gli aspetti generali e le strategie di marketing
- individuare le tecniche di marketing turistico e web marketing
- conoscere ed individuare alcune delle normative di settore internazionali e comunitarie
- individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

b) MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1: TURISMO E TERRITORIO

U.D. 1 - IL TURISMO INTERNAZIONALE E GLI ENTI STATISTICI

- Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico
- Il sistema dei cambi
- La bilancia dei pagamenti
- La bilancia turistica
- Gli enti di statistica nel turismo

U.D. 2 - LE DINAMICHE E I FLUSSI TURISTICI INTERNAZIONALI

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

MODULO 2: BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

U.D. 1 - LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E IL CONTROLLO DI GESTIONE

- La pianificazione e la programmazione aziendale
- L'analisi ambientale e l'analisi previsionale
- L'analisi aziendale
- La definizione degli obiettivi e strategie e la redazione dei piani
- La programmazione di esercizio e il budget
- La struttura del budget
- I costi standard
- Le fasi di definizione del budget
- Il controllo budgetario
- I vantaggi e i limiti del budget

U.D. 2 - LA REDAZIONE DEL BUSINESS PLAN

- La definizione degli indirizzi
- La scelta dell'impianto
- Il piano aziendale
- L'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione

MODULO 3: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

U.D. 1: IL MARKETING

- Il marketing turistico
- La segmentazione del mercato della domanda
- Gli strumenti del micro marketing: il marketing mix
- Marketing mix: il prodotto (product)
- La reputazione della destinazione turistica
- Marketing mix: il prezzo (price)
- Marketing mix: la comunicazione (promotion)
- Marketing mix: il personale (people)
- Il marketing esperienziale
- Il marketing dei prodotti turistici

U.D. 2: LE STRATEGIE DI MARKETING E IL MARKETING PLAN

- Le strategie di marketing in funzione del mercato-obiettivo
- Le strategie del marketing in funzione del Cpv
- Il web marketing
- Il marketing plan

MODULO 4: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO

U.D. 1: LE NORME INTERNAZIONALI E COMUNITARIE DI SETTORE (solo la parte evidenziata sul libro)

- Le fonti normative internazionali
- L'Organizzazione Mondiale del Turismo
- Le fonti normative comunitarie

U.D. 2: LE NORME E LE PROCEDURE PER LA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI (sintesi di fine unità)

- La tutela dei consumatori
- La normativa UE nel settore alimentare
- Le informazioni sugli alimenti
- La tracciabilità e la rintracciabilità
- I prodotti a KM 0
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

Libro di testo: Batarra G., Mainardi M. – *Imprese ricettive & ristorative oggi* – Ed. Tramontana

LINGUA INGLESE

a) OBIETTIVI SPECIFICI

- Potenziare la competenza comunicativa in situazioni interattive relative sia a situazioni quotidiane che ad altre attinenti l'area di specializzazione;
- Approfondire la fraseologia specifica del settore di specializzazione;
- Sapersi orientare in situazioni del settore, nelle quali è richiesto di riconoscere ed interpretare gli elementi essenziali del discorso;
- Selezionare, leggere ed analizzare testi autentici; analizzare e rielaborare testi in lingua e produrre in modo guidato nuovi testi.

b) MODULI DISCIPLINARI

Modulo 1: Food for Thought

- Drinking tea: just a British Habit? (copies)
- Coffee: Arabica and Robusta p. 41
- Cocoa and its production pp. 43-44 (escluso Drinking Chocolate)

Modulo 2: Italian Regions

- Abruzzo and Molise pp. 122-123
- Latium p. 124
- Campania p. 150
- Sicily pp. 184-185
- Sardinia pp. 186-187

Modulo 3: International cooking

- Chinese Cooking p. 101

- Japanese-style Meals p. 104
- Indian Cooking p.106
- Mexican Cuisine p. 107
- Where does pizza come from? pp.110-111
- Meat lovers pp.116-117
- Fish lovers pp.118-119

Modulo 4: Food and Health

- Food, Health and Fitness p. 164
- Diets pp.165-166 (escluso Cabbage Soup Diet)
- Lifestyle diets pp. 167-169
- Food allergies and Food intolerances p.171
- Eating disorders pp.172-173
- Anorexia p. 173
- Bulimia p. 174

Libro di testo: Caminada E., Giroto M., Hogg N., Meo A., Peretto P., Shake & Bake – Hoepli, 2014

LINGUA FRANCESE

a) OBIETTIVI SPECIFICI

- comprendere le idee principali ed i particolari significativi di testi orali su una varietà di argomenti, anche estranei al settore specifico;
- esprimersi con buona comprensibilità su argomenti di carattere quotidiano ed attinenti all'ambito professionale, in modo adeguato al contesto;
- cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale;
- produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità.

b) MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1 : REVISION GRAMMAIRE

Les verbes : présent, imparfait, futur simple, passé composé, conditionnel ; les pronoms relatifs et les pronoms personnels compléments

MODULO 2 : BRETAGNE ET NORMANDIE

Les régions

Les produits du terroir : le cidre, le calvados, les huitres, le beurre, les galettes et les crêpes

Ouvrir un restaurant en France : conditions, formation, licences, franchise

La réglementation sur l'hygiène et la sécurité

La méthode HACCP

MODULO 3 : ALSACE ET LORRAINE

Les régions

Les produits du terroir : la choucroute, le foie gras, les vins d'Alsace

La cuisson et la conservation

La cuisson

Les modes de conservation : séchage, salage et fumage

Les méthodes de conservation modernes : les conserves, les pressurisés, les déshydratés, les préemballés, les surgelés, les pasteurisés

MODULO 4 : REGION PACA ET CORSE

Les régions

Les produits du terroir : l'huile d'olive, le poisson, le pastis, les douceurs provençales

Les OGM et les produits bio

Libro di testo « Saveurs de France » di I. Médeuf, B. Monaco, A.Bailly –Eurelle Edizioni

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

a) OBIETTIVI SPECIFICI

- saper scegliere il sistema di conservazione più appropriato;
- saper indicare le varie tecniche di conservazione degli alimenti;
- conoscere la funzione degli additivi alimentari;
- saper distinguere le malattie di origine alimentare più comuni
- saper applicare le norme igieniche atte a prevenire le contaminazioni e la trasmissione di malattie infettive;
- saper applicare , almeno su modelli teorici, il sistema HACCP;
- saper elaborare una dieta razionale ed equilibrata sia per persone sane, sia affette da patologie;
- conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età, in modo da poter analizzare criticamente le diete.

b) MODULI DISCIPLINARI

Modulo 1: RIPASSO

La conservazione degli alimenti.

I fattori di alterazione degli alimenti, i metodi fisici di conservazione , i metodi chimico fisici, chimici e biologici di conservazione

Modulo 2: IGIENE DEGLI ALIMENTI

U.D. 2.1 Additivi e contaminazione chimica degli alimenti

Impieghi e rischi connessi con l'uso di additivi

Classificazione degli additivi alimentari e DGA

Contaminazioni chimiche: da metalli, da pesticidi e fertilizzanti

Contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici o IPA

Contaminazioni radioattive

U.D. 2.2 La contaminazione biologica

Modalità di contaminazione

Prioni e malattie prioniche. La BSE

I virus e l'epatite A

I batteri. Classificazione. Riproduzione batterica. Crescita batterica

Infezioni alimentari. Tossinfezioni alimentari. Intossicazioni alimentari

Principali malattie batteriche di origine alimentare. La Salmonellosi. Tossinfezione da stafilococco.

Botulismo. Tossinfezione da *Clostridium perfringens*. La Listeriosi. Tifo e paratifo. Il Colera

Funghi microscopici: lieviti e muffe. Le micotossine

Infestazioni da Protozoi e Metazoi (cenni). La Tenia solium e Tenia saginata. *Anisakis simplex*

U.D. 2.3 Il controllo igienico degli alimenti

Il Pacchetto Igiene

Igiene del personale e dei locali.

Il sistema HACCP

Modulo 3: SICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

U.D. 3.1 Sicurezza e frodi alimentari

I riferimenti normativi

Le frodi alimentari. Frodi sanitarie e frodi commerciali

U.D. 3.2 *La qualità degli alimenti*

Qualità alimentare: organolettica, chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica e commerciale.

I sistemi di qualità e le certificazioni

Le denominazioni di origine: DOP, IGP, STG

Modulo 4: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

U.D. 4.1 Peso teorico e fabbisogno energetico

Calcolo del peso teorico individuale

Calcolo del fabbisogno calorico giornaliero

U.D. 4.2 LARN e dieta equilibrata

I livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia (LARN 2012-2014)

La ripartizione dell'energia giornaliera in base ai LARN

Le linee guida per una sana alimentazione italiana

U.D. 4.3 DIETOLOGIA

La dieta nelle diverse fasce di età

Le diete specifiche (in gravidanza, durante l'allattamento e la dieta dello sportivo)

Le diete particolari (La dieta mediterranea, vegetariana)

U.D. 4.4 DIETOTERAPIA

L'importanza dell'alimentazione nella prevenzione delle patologie cronico-degenerative: Obesità;

Ipercolesterolemia e aterosclerosi; Ipertensione; Diabete

Aspetti particolari della dietoterapia: disturbi psicologico nutrizionali (cenni), allergie e intolleranze alimentari

Modulo 5: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

U.D. 5.1 Cibo e religioni (cenni)

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose

Le regole alimentari nel Cristianesimo, nella tradizione ebraica e nell'Islam

U.D. 5.2 Nuovi prodotti alimentari

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti

Alimenti destinati a un'alimentazione particolare

Gli integratori alimentari

Gli alimenti funzionali

I novel foods

Gli alimenti geneticamente modificati

Nutrigenomica e nutraceutica

Libro di testo: Rodato S. – *Conoscere gli alimenti* – Clitt

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Obiettivi

Obiettivi disciplinari o per modulo o generali

Il Tecnico dei servizi ristorativi deve possedere specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Dovrà essere in grado di intervenire nella valorizzazione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, operando nel sistema produttivo e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, avendo sviluppato la capacità di individuare e anticipare le nuove tendenze enogastronomiche. Dovrà reperire ed elaborare i dati relativi all'area di vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.

Competenze

Competenze disciplinari o per modulo o generali

Modulo 1: IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI

- *U.D. : Il Sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica*
- *U.D.: Il Piano di autocontrollo*

Modulo 2 : SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

- *U.D.: La sicurezza sul lavoro*
- *U.D.: I rischi lavorativi nella ristorazione*

Modulo 3: APPROVVIGIONAMENTO

- *U.D.: La gestione dell'economato*
- *U.D.: La determinazione dei costi e dei prezzi*

Modulo 4: CATERING e BANQUETING

- *U.D.: Tecniche di catering e banqueting*
- *U.D.: I menu nella ristorazione collettiva*
- *U.D: La simulazione di un evento di banqueting*

Modulo 5.: PROGETTAZIONE DI UN' ATTIVITA' RISTORATIVA

- *U.D.: Simulazione di uno studio di fattibilità di un'azienda ristorativa*

STRUMENTI

Libro di testo: Gianni Frangini – *Master Lab* – LE MONNIER SCUOLA

Educazione fisica

a) OBIETTIVI SPECIFICI

- Saper eseguire in maniera corretta gli esercizi nella loro sequenzialità in relazione alle proprie possibilità nella ricerca di situazione autonome;
- saper applicare i fondamentali individuale e di squadra nei giochi sportivi proposti;
- saper utilizzare alcuni esercizi a corpo libero finalizzati all'incremento delle Capacità Condizionali e Coordinative;
- saper praticare sulla base delle conoscenze acquisite e delle esperienze provate, un "stile di vita" improntato alla salute intesa come "concetto dinamico", anche in funzione della partecipazione attiva e consapevole alla vita scolastica e sociale;
- saper lavorare autonomamente ed in gruppo per raggiungere un obiettivo comune.

La traduzione in concreto e la scansione nel tempo del programma è stata effettuata in relazione ai problemi specifici della classe e di ogni singolo alunno, tenendo conto dell'ambiente e attrezzature disponibili e soprattutto in relazione alla graduale evoluzione delle motivazioni e degli interessi degli alunni nell'arco dell'anno scolastico.

U.D. 1 - POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO (durante tutto l'arco dell'anno):

- Esercizi a carico naturale per il miglioramento della capacità condizionale: forza
- Esercizi per il miglioramento delle capacità coordinative.
- Esercizi per il miglioramento della mobilità articolare e dell'elasticità muscolare.
- Esercitazioni di preatletismo generale.

Per il potenziamento fisiologico sono state utilizzate esercitazioni individuali, esercitazioni in circuito, interval training e allenamenti funzionali. Per miglioramento capacità coordinative, sono state utilizzate esercitazioni individuali e percorsi ginnici.

U.D. 2 ATLETICA (primo trimestre)

- andature preatletiche
- esercizi di rapidità
- esercizi di sprint
- corsa di velocità 100 e 400 metri
- corsa continua ed uniforme, variata, interrotta da pause
- corsa di resistenza mezzofondo 1000 metri

U.D. 3 PALLAVOLO: (secondo pentamestre)

- regole
- esercitazioni per i fondamentali individuali e di squadra
- gioco 6c6

PARTE TEORICA:

- I rischi della sedentarietà: concetto di efficienza fisica, ipocinesi;
- Il movimento come prevenzione e relativi benefici dell'attività fisica;
- Cenni apparato locomotore;
- Cenni apparato cardiovascolare;
- Il pronto soccorso: prevenzione attiva e passiva;
i traumi più comuni e come trattarli: contusioni, ferite, emorragie, crampi stiramenti strappi muscolari, tendinopatie, distorsioni, lussazioni, fratture ossee, tecnica RICE;
perdita dei sensi, posizione antishock;
arresto cardiaco e protocollo di rianimazione cardiopolmonare (RCP);

Programmato da svolgere dopo il 15 maggio:

- L'educazione alimentare: dieta equilibrata, la piramide alimentare, alimentazione e sport, disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia), le dipendenze il doping.

Libro di testo: IN MOVIMENTO Fiorini-Coretti-Bocchi Marietti Scuola

LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE RISTORATIVI – SETTORE SALA

Obiettivi

Obiettivi disciplinari o per modulo o generali

Il Tecnico dei servizi ristorativi deve possedere specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Dovrà essere in grado di intervenire con i corretti menu e i relativi abbinamento cibo – vino. Dovrà reperire ed elaborare i dati relativi all'area di vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.

Competenze

Competenze disciplinari o per modulo o generali

Modulo 1: I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

**0 U.D.: I menu nella ristorazione commerciale*

**1 U.D.: Gli aspetti nutrizionali del menu*

Modulo 3: IL VINO

- U.D.: Corretto abbinamento cibo - vino*
- U.D.: Ciclo biologico della vite*

STRUMENTI

Libro di testo: Gianni Frangini – *Master Lab* – LE MONNIER SCUOLA

TEMI PLURI-DISCIPLINARI

TITOLO	DISCIPLINE	ARGOMENTI
L'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SCIENZE MOTORIE - INGLESE - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE 	<p>L'approvvigionamento degli alimenti in azienda ristorativa</p> <p>Alimentazione dello sportivo</p> <p>International cooking</p> <p>Diversi aspetti della disciplina</p>
COMUNICARE	<ul style="list-style-type: none"> - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE 	<p>Le linee guida per una sana alimentazione italiana</p> <p>L'incidenza dell'obesità attuale</p>
IL TERRITORIO (STORICO, ARTISTICO, ECONOMICO)	<ul style="list-style-type: none"> - ITALIANO - STORIA - LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE 	<p>Pavese</p> <p>Storia delle Langhe e del Roero nella resistenza partigiana</p> <p>Un breve itinerario enogastronomico del territorio attraverso esperienza extra-scolastica</p> <p>Le denominazioni d'origine</p>

METODI, MEZZI E STRUMENTI

Il **Consiglio di Classe** ha fatto ricorso a più metodologie didattiche, al fine di sviluppare negli allievi abilità e competenze diverse a seconda degli obiettivi fissati e in rapporto ai contenuti trattati.

Le metodologie adottate sono state le seguenti:

- lezioni interattive con sviluppo di strumenti logico-operativi (schemi, esemplificazioni, catene logico-simboliche, ecc.);
- libro di testo visto come strumento da cui attingere le informazioni, sul quale puntualizzare la correttezza concettuale e morfologica, con il quale consolidare nozioni e procedure operative;
- uso dei laboratori (informatico, biblioteca, ristorante didattico);
- interventi pluridisciplinari all'interno di progetti curriculari ed extra curriculari.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

a) *verifiche*

Il consiglio di Classe ha effettuato le seguenti modalità comuni di verifica: trattazione sintetica di argomenti significativi

- interrogazioni su argomenti svolti
- casi pratici e professionali in relazione alle materie caratterizzanti il corso
- relazioni a un testo con esercizi di comprensione e interpretazione
- simulazione prove d'esame

Sono state effettuate:

- due simulazioni della prima prova
- due simulazioni di seconda prova
- due simulazioni della terza prova
- una simulazione del colloquio orale a campione

Oltre alle consuete verifiche sommative, tutti i docenti hanno effettuato verifiche formative in itinere.

b) *valutazione*

Per la valutazione delle prove scritte ed orali, si rimanda alle programmazioni individuali dei docenti, nonché alle griglie di valutazione predisposte per l'Esame di Stato.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE SOMMINISTRATE

	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Diritto e tecnica amm. Strutt. ricettiva	Scienza e cultura dell' Alimentazione	Lab. Servizi En. / Cucina	Lab. Servizi En. / Sala	Scienze motorie	Francese	Religione
Interrogazione orale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Trattazione sintetica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Quesiti a risposta singola		X	X	X	X		X		X	X	
Quesiti a risposta multipla	X		X		X				X		
Test vero – falso	X		X				X		X	X	
Problemi a soluzione rapida				X							
Casi pratici e professionali					X			X	X	X	
Produzioni in lingua straniera			X							X	
Produzioni in lingua italiana	X	X				X					
Sviluppo e discussione di argomenti tratti da articoli di giornale		X									X

Allegati:

- a) Testi e griglie di valutazione delle simulazioni della prima prova scritta
- b) Testi e griglie di valutazione della simulazione della seconda prova scritta
- c) Testi e griglie di valutazione delle simulazioni della terza prova scritta
- d) Griglia per il colloquio orale

- e) Allegato H