

ALLEGATO N. 1
AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

RELAZIONI DEI DOCENTI

CLASSE V A

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

SETTORE CUCINA

Anno Scolastico 2017/2018

DISCIPLINA: I.R.C.

DOCENTE: Paro Alice

1) PROFILO DELLA CLASSE 5^A K C

• *La classe si presenta parzialmente interessata ed attenta al programma svolto, in particolare si evidenziano dei gruppi di allievi poco partecipi e talvolta non collaborativi nelle attività proposte. Allo stesso modo si evidenzia anche che un altro gruppo presente nella classe partecipa attivamente e con interesse, svolgendo al meglio le attività proposte.*

• *La programmazione annuale si è svolta come da traccia iniziale con l'aggiunta di un modulo interdisciplinare (i.r.c.-scienze degli alimenti) durante il periodo di fine gennaio inizio febbraio, nel quale è stato trattato l'argomento "Alimentazione e grandi religioni" volto a scoprire le tradizioni e gli usi e costumi alimentari nelle principali fedi monoteiste.*

• *La classe ad oggi si presenta ad un livello di preparazione sufficiente*

2) CONTENUTI TRATTATI

TEMPI IMPIEGATI PER LE ATTIVITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTO TRATTATO	PERIODO
Introduzione all'etica	Settembre - Novembre
Progetto di Vita	Dicembre
Responsabilità rispetto la Vita Umana e alimentazione nelle grandi Religioni	Gennaio - Febbraio
Bioetica	Marzo - Aprile
Il ruolo della Donna	Maggio

3) METODOLOGIE DIDATTICHE

Descrivere le metodologie didattiche utilizzate

<i>lezione frontale</i>	<i>X</i>
<i>lavori di gruppo</i>	<i>X</i>
<i>insegnamento individualizzato</i>	
<i>problem solving</i>	<i>X</i>
<i>studi di caso</i>	
<i>Simulazioni</i>	
<i>Ricerche</i>	<i>X</i>

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Inserire il titolo del libro di testo indicare ciò che è stato usato, aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.

Libro di testo: titolo- VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
I religione	Cioni L., Masini P., Pandolfi B., Paolini L	EDB scuola	9788848461030

Dispense fornite dal docente.	X
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	X
Appunti e mappe concettuali.	X
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	X
Software	

5) SPAZI (BIBLIOTECA/ PALESTRA/ AULA/ LABORATORIO)

Aula

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

I contenuti sono stati verificati per lo più oralmente attraverso la partecipazione alla discussione, alla partecipazione nelle attività di lavoro di gruppo, con la preparazione di lezioni tenute ai compagni di classe, ecc.

Pordenone, 07/05/2018

DOCENTE
Prof.ssa Paro Alice

DISCIPLINA: **Lingua e letteratura italiana**

DOCENTE: **Tiziana Picciarelli**

1) PROFILO DELLA CLASSE

Ho insegnato in questa classe soltanto quest'anno e, seppur instaurando con gli allievi un rapporto di fiducia che mi ha permesso di lavorare con serenità e in un clima di collaborazione, non sono mancate le difficoltà. La composizione della classe infatti è risultata piuttosto variegata in relazione a conoscenze e competenze di base. Si è cercato di migliorare, con opportuni strumenti, soprattutto le competenze di scrittura che risultavano particolarmente deboli. La partecipazione e l'interesse sono stati discreti. Quasi tutti hanno tratto dalle lezioni spunti di riflessione e stimoli per la crescita personale. I programmi, secondo quanto stabilito nella programmazione annuale, sono stati terminati nei tempi previsti, permettendo così di ripassare gli argomenti trattati. L'impegno nello studio si è dimostrato ,soprattutto per alcuni, discontinuo e la capacità di rielaborazione autonoma dei contenuti non ancora del tutto sicura. Globalmente però la classe ha raggiunto livelli di preparazione sufficienti, per un gruppo ristretto discreti.

2) CONTENUTI TRATTATI

I quadrimestre

Le tendenze della letteratura del '900: Decadentismo, Simbolismo, le Avanguardie storiche

(da materiale fornito dall'insegnante)

Charles Baudelaire *Corrispondenze* (reperito on line)

F.T.Marinetti *Il Manifesto del Futurismo* e

Qualche passo dal *Manifesto della letteratura futurista* (materiale in Power point)

da Zang Tumb Tumb: *Il bombardamento di Adrianopoli* pp 176/177

Aldo Palazzeschi da *L'incendiario: Lasciatemi divertire* pag 173

Giovanni Pascoli pp. 74/76

da *Il fanciullino*: Il fanciullino pp. 84/85

da *Myrica*: *X Agosto, Novembre, Temporale, Lavandare, Il tuono* pp. 88/100

da *I canti di Castelvecchio*: *Il gelsomino notturno* pp. 108/109

Gabriele D'Annunzio pp128/129

La pioggia nel pineto pag147

II quadrimestre

Giuseppe Ungaretti pp. 360/361

da *L'allegria*: *Veglia, Sono una creatura, San Martino del Carso, Soldati* pp 370/383

Natale (reperito on line)

Italo Svevo pp. 254/256

da *La coscienza di Zeno*: la trama e i brani: "L'ultima sigaretta", "Un rapporto conflittuale", "La vita attuale è inquinata alle radici " pp.266/269- 271/275 - 285.

Luigi Pirandello pp. 186/193

da *L'umorismo*: *Il sentimento del contrario* pp. 198/199

da *Il fu Mattia Pascal*: la trama e i brani "Cambio treno", "Io e l'ombra mia" pp.

222/229

da *Novelle per un anno:La patente* pag 202/206, *Il treno ha fischiato* pp. 208/212

Primo Levi pag .636

da *Se questo è un uomo* : Considerate se questo è un uomo pag.644

Sul fondo pag 648/650

Educazione linguistica:

La produzione scritta: rinforzo delle capacità linguistico-espressive tramite lo studio delle tipologie e lo svolgimento di testi rispondenti alle richieste della prima prova dell'Esame di Stato. La classe inoltre ha partecipato al concorso "Vinci un tutor" del Rotary Club, sviluppando una traccia relativa alle aspettative sul futuro lavorativo

La lettura: la classe è stata stimolata alla lettura di articoli di attualità legati alle tematiche affrontate .

3)METODOLOGIE DIDATTICHE

<i>lezione frontale</i>	<i>x</i>
<i>lavori di gruppo</i>	
<i>insegnamento individualizzato</i>	<i>x</i>
<i>problem solving</i>	
<i>studi di caso</i>	
<i>Simulazioni</i>	<i>x</i>
<i>Ricerche</i>	<i>x</i>
<i>Lezioni dialogate</i>	<i>x</i>

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo- VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
LM Letteratura modulare vol 3	M.Sambugar G.Salà	La Nuova Italia	978-88-221-7638-7

Dispense fornite dal docente.	<i>x</i>
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	<i>x</i>
Appunti e mappe concettuali.	<i>x</i>
Audiovisivi	
Lavagna Interattiva Multimediale	<i>x</i>
Software	

5) SPAZI

Le attività si sono svolte prevalentemente in aula.

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state svolte almeno due verifiche orali e/o semistrutturate e due scritte tradizionali nel primo periodo e due orali e/o semistrutturate e tre scritte tradizionali nel secondo. Le verifiche hanno avuto lo scopo di far acquisire gradualmente agli studenti i concetti fondamentali della materia, di imparare a cogliere nessi e collegamenti tra gli argomenti e di permettere all'insegnante di individuare le difficoltà e attuare strategie efficaci per superarle.

Tipologie di verifiche formative e sommative

- verifiche scritte strutturate, semistrutturate e tradizionali
- Interrogazioni tradizionali e esposizioni
- **Sono stati considerati momenti di valutazione anche**
- discussione guidate
- approfondimenti personali

Criteri di valutazione

Oltre a rimandare a quanto indicato nel POF e alle griglie elaborate dai Dipartimenti e condivise con la classe, si sottolinea che gli alunni sono stati valutati in riferimento anche ai seguenti parametri:

- livello di partenza e progressi nell'apprendimento;
- pertinenza delle risposte, conoscenza dei contenuti, chiarezza espositiva e uso del lessico specifico nelle verifiche sia scritte che orali;
- impegno costante, partecipazione attiva, puntualità delle consegne ed eventuale approfondimento personale nel lavoro in classe e a casa
- capacità di riconoscere gli errori e autocorreggersi

Pordenone, 07/05/2018

Docente: prof.ssa Tiziana Picciarelli

1. PROFILO DELLA CLASSE

Ho insegnato in questa classe solo quest'anno instaurando però con gli allievi un rapporto di fiducia che mi ha permesso, nonostante un certo ridimensionamento degli obiettivi inizialmente prefissati, di lavorare con serenità, in un clima di collaborazione. La classe, opportunamente stimolata anche da frequenti collegamenti alle problematiche attuali, ha dimostrato in questa disciplina una discreta partecipazione al dialogo didattico- educativo. Gli allievi hanno conseguito una preparazione globale sufficiente, seppur con le dovute differenze cognitive e di apprendimento. I programmi, secondo quanto stabilito nella programmazione annuale, sono stati terminati nei tempi previsti, permettendo così di ripassare gli argomenti trattati.

2. CONTENUTI TRATTATI

- L'Italia del secondo Ottocento pp.9-11
- L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo pp. 14-21 ,26-32
- L'Italia giolittiana pp. 56-75(Approfondimento: La "grande migrazione".Dossier pp. 64-67)
- La Prima guerra mondiale pp. 80-105
- L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto pp. 128-142
- Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo pp. 174-195
- Il regime fascista in Italia pp. 244-264
- La crisi della Germania repubblicana e il nazismo pp. 218-234
- Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'Unione Sovietica (sintesi attraverso mappe concettuali)
- L'Europa e il mondo verso una nuova guerra pp. 272-289
- La seconda guerra mondiale pp. 292-328

3) METODOLOGIE DIDATTICHE

<i>lezione frontale in forma dialogata</i>	<i>X</i>
<i>lavori di gruppo e/o a coppie</i>	
<i>insegnamento individualizzato</i>	<i>X</i>
<i>problem solving</i>	
<i>Simulazioni</i>	<i>X</i>
<i>Ricerche</i>	<i>X</i>

4)MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo- VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
Voci della storia e dell'attualità. Vol .3	Brancati,Pagliarani	La nuova Italia	978-88-221-7366-9

Dispense fornite dal docente.	<i>x</i>
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	<i>x</i>
Appunti e mappe concettuali.	<i>x</i>
Audiovisivi	
Lavagna Interattiva Multimediale	<i>x</i>
Software	

5) SPAZI

Le attività si sono svolte prevalentemente in aula.

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate almeno due verifiche orali e/o semistrutturate sia nel primo che nel secondo periodo.

Tipologie di verifiche formative e sommative

- verifiche scritte strutturate e semistrutturate
- interrogazioni tradizionali e esposizioni anche con supporti multimediali

Sono stati considerati momenti di valutazione anche

- discussione guidate
- lavori di gruppo e a coppie
- approfondimenti personali

Criteri di valutazione

Oltre a rimandare a quanto indicato nel POF e alle griglie elaborate dai Dipartimenti e condivise con la classe, si sottolinea che gli alunni sono stati valutati in riferimento anche ai seguenti parametri:

- livello di partenza e progressi nell'apprendimento;
- pertinenza delle risposte, conoscenza dei contenuti, chiarezza espositiva e uso del lessico specifico nelle verifiche sia scritte che orali;
- impegno costante, partecipazione attiva, puntualità delle consegne ed eventuale approfondimento personale
- nel lavoro in classe e a casa.
- capacità di riconoscere gli errori e autocorreggersi

Pordenone, 07/05/2018

Docente: prof.ssa Tiziana Picciarelli

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: A.M. DI PAOLA

INTRODUZIONE AL PROGRAMMA SVOLTO

La classe nell'ultimo triennio ha mantenuto il suo profilo eterogeneo rispetto all'interesse per la disciplina e all'applicazione allo studio.

In alcuni allievi sono stati evidenti i progressi nell'acquisizione di abilità linguistiche in altri lo studio stesso è stato faticoso e puramente opportunistico.

Complessivamente il profitto si attesta su valori di sufficienza. Solo qualche eccellenza.

Gli argomenti scelti per la trattazione in lingua inglese, hanno tenuto conto delle necessità degli allievi di maturare competenze professionali spendibili nel territorio e sul mercato del lavoro, oltre che rafforzare le mere competenze linguistiche. Il modulo sul Marketing è stato sostituito da argomenti relativi alla cultura britannica, per venire incontro agli interessi degli allievi.

La classe ha inoltre approfondito argomenti inerenti all'attualità attraverso tre incontri con una lettrice madrelingua inglese, previste dal progetto "Vivere e lavorare in Europa e nel mondo".

TITOLO E CONTENUTI - MODULI	PERIODO
Revising Module 3 "Catering in theory" Pulses, Cereals, Fats	Period: October
Module 8 "How to become a Chef and a food and a beverage Manager" Duties, qualities, competences, career Sending CV and Covering Letter Analysing job ads	Period :October – November -December
Dossier 1 "Cooking Art" History of food in art	Period: December -January
Module 6: Health and Safety HACCP – pp.126-127 p.132, 134,136 Food transmitted infections and food poisoning Risks and preventive measures to combat food	Period: February -March
Module 6: Alternative Diets: macrobiotics and vegetarianism Dossier 2 British Cuisine: Traditions and Festivities The History of Food in Britain	Period: April -May
Getting ready for the final examinations <u>Syllabus Revisional Activities</u> Module 6 : Diet and Nutrition <i>The eatwell plate (Revision)</i> Module 3 : Catering in theory <i>Meat, Poultry, Fish, Eggs (Revision)</i>	Period: May

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo- VOLUME	Autore	Casa editrice
EXCELLENT!, ELI	Catrin Elen Morris	ELI

Dispense fornite dal docente.	<i>X</i>
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	
Appunti e mappe concettuali.	<i>X</i>
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	<i>X</i>
Software	

SPAZI : AULA

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel secondo periodo sono state somministrate 3 verifiche scritte semistrutturate e 2 orali, nelle quali si sono di volta in volta accertate le conoscenze microlinguistiche acquisite (lessico specifico e contenuto) e il livello raggiunto nelle quattro abilità. Il controllo del quaderno è stato puntuale ed è stato strumento complementare nella valutazione dell'allievo.

Pordenone, 07/05/18

DOCENTE

PROF. Antonietta Maria Di Paola

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Fellet Marzia

1) PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha dimostrato fin dall'inizio dell'anno scolastico notevoli difficoltà nella disciplina di matematica (dovuti al cambio continuo di insegnanti durante il percorso scolastico, io stessa ho conosciuto quest'anno la classe). I prerequisiti si sono dimostrati davvero scarsi per quasi tutti gli allievi (fatta eccezione per 3 casi). A questo si aggiunga poi uno scarso studio della maggior parte della classe con conseguenti risultati scadenti. Anche l'interesse e la partecipazione sono stati non sempre adeguati, pochi hanno preso regolarmente appunti, svolto con regolarità gli esercizi proposti. Pochissimi hanno cercato di sanare per quanto possibile le loro lacune pregresse.

Nemmeno la frequenza alle lezioni ed ai corsi di recupero (tenuto per tutta la classe) è stata sempre assidua.

Ho scelto quindi di ridurre notevolmente il Programma Preventivato con la speranza che almeno gli argomenti proposti fossero compresi e che alcuni prerequisiti fossero recuperati e consolidati. Tristemente devo ammettere che questo obiettivo è stato raggiunto solo da pochi allievi.

In conclusione la preparazione della classe in ambito matematico risulta generalmente scarsa.

2) CONTENUTI TRATTATI

1) MODULI DISCIPLINARI	
Titolo:	periodo/ durata
STUDIO di FUNZIONE	OTTOBRE/DICEMBRE
INTEGRALI	DICEMBRE/MARZO
SPAZIO	MAGGIO

STUDIO di FUNZIONE (da OTTOBRE a DICEMBRE):

Studio di funzioni polinomiali, fratte attraverso dominio, intersezione assi cartesiani, studio del segno, limiti ed asintoti, derivata 1^a (crescenza/decrecenza max e minimi relativi ed assoluti), derivata 2^a (concavità/convessità e flessi).

Lo studente deve saper svolgere uno studio di funzione attraverso i passaggi elencati nelle conoscenze, saperli analizzare.

L'allievo deve inoltre saper leggere un grafico e da questo ricavarne le caratteristiche algebriche di base.

L'allievo deve conoscere i grafici delle funzioni esponenziale, logaritmica, $y = x^3$, retta e parabola, seno e coseno (solo cenni)

INTEGRALI (da DICEMBRE a APRILE):

Integrali del tipo immediato

Primitiva di una funzione: definizione.

Integrale indefinito: definizione.

Teorema: “ Se una funzione è continua in [a,b] allora ammette primitive nello stesso intervallo”.
(Condizione sufficiente di integrabilità).

Proprietà dell'integrale indefinito: prima e seconda proprietà di linearità.

Gli integrali in particolare: $\int x^n dx$, $\int x^{-1} dx$, $\int \frac{f'(x)}{f(x)} dx$.

Semplici esempi di calcolo di integrali di funzioni elementari per scomposizione e sostituzione.

L'integrale definito: definizione.

Proprietà dell'integrale definito.

La funzione integrale.

Il Teorema fondamentale del calcolo integrale, in particolare sue conseguenze.

Semplici esercizi di applicazione del calcolo integrale per il calcolo di aree.

Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per scomposizione e per sostituzione.

Calcolare semplici integrali definiti.

Semplici esempi di calcolo di integrali di funzioni elementari per scomposizione e sostituzione.

Semplici esercizi di applicazione del calcolo integrale per il calcolo di aree

POLIEDRI e SOLIDI di ROTAZIONE (aprile-maggio):

Poliedri e solidi di rotazione.

Area della superficie e volume di solidi di rotazione.

Risolvere problemi (molto semplici, quasi a livello di 3[^] Media)

3) METODOLOGIE DIDATTICHE

<i>lezione frontale</i>	<i>x</i>
<i>lavori di gruppo</i>	<i>x</i>
<i>insegnamento individualizzato</i>	<i>q u a n d o possibile</i>
<i>problem solving</i>	
<i>studi di caso</i>	
<i>Simulazioni</i>	
<i>Ricerche</i>	
<i>Etc.</i>	

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo- VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
“Linee essenziali di matematica 5”	Scaglianti – Bruni	La Scuola	

Dispense fornite dal docente.	x
Presentazioni realizzate tramite il software Power	
Appunti e mappe concettuali.	
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	
Software	

5) **SPAZI** : la maggior parte delle lezioni si sono tenute in aula

6) **TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le prove di verifica sono state per la maggior parte delle volte esercizi assegnati sul foglio da risolvere con carta e penna. Non sono state quasi mai strutturate ma sempre simili agli esercizi assegnati per casa o svolti in classe.

Durante il 1° quadrimestre sono state effettuate 2 verifiche scritte ed esercizi alla lavagna ma senza voto (quindi non interrogazioni orali).

Durante il 2° quadrimestre sono state effettuate 3 verifiche scritte ed una *prevista dopo il 15 maggio*, (quindi in totale dovrebbero essere 4), poco spazio è stato dato alla votazione orale per mancanza di tempo essendo la classe numerosa.

Pordenone, 07/05/2018

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

DOCENTE: DONAT MARA

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe è formato da 13 studenti. Non si sono osservati nel corso dell'anno particolari problemi di socializzazione ed il clima della classe è stato generalmente buono.

La frequenza è stata abbastanza regolare. L'impegno è stato nel complesso accettabile anche se a volte finalizzato meramente alle verifiche, i risultati inoltre risentono di lacune pregresse sia nei contenuti linguistici che culturali. Sono state realizzate attività volte al miglioramento delle competenze di comprensione del testo e di elaborazione di livello base di contenuti specifici, anche di indirizzo professionale. Gli allievi hanno risposto in modo attivo, benchè in alcuni casi lo studio sia ancora di tipo mnemonico e meccanico, per cui sono state fornite strategie efficaci di apprendimento e rielaborazione con base nel ragionamento attivo. Il livello di preparazione raggiunto dalla classe è globalmente discreto, pur con i limiti pregresi in ambito soprattutto lessicale e nelle abilità di produzione orale.

Si segnala che non è stato trattato il contenuto del catering e del CV in lingua dovuto al ridotto numero di ore effettive di lezione e al recupero delle lacune sopra segnalate anche in ambito del linguaggio professionale

CONTENUTI TRATTATI

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
ottobre-dicembre	Il passato: raccontare fatti e comprendere una biografia semplice. Consolidamento e rinforzo, ripasso morfologia generale di base <i>Qué me cuentas de nuevo?</i> 1 U. 7-8 Cultura: la Spagna nella geografia fisica e politica, problemi attuali. Mappe interattive in internet
gennaio-febbraio	Il futuro: previsioni e progetti. Consolidamento di contenuti lessicali e morfologici di base in generale. <i>Qué me cuentas de nuevo?</i> 2 U 3 Cultura: tiempo libre y diversion, emprender un viaje
Marzo-aprile-maggio	Fatti incerti: consigli, possibilità, supposizioni. <i>Qué me cuentas de nuevo?</i> 2 U. 1 y 5 Cultura: La guerra civile spagnola, <i>problematiche sociali in Messico, romanzo e film Como el agua para el chocolate</i> : visione documentari, film

Altro:

periodo/durata	titolo
ottobre-maggio	<p>Specializzazione enogastronomica: figure professionali della ristorazione e della cucina, linguaggi tecnici e lessico specifico Tradizioni e ricette gastronomiche tipiche.</p> <p><i>Nuevo En su punto</i> Módulos: 6 completo; 4, U 14; 5, U. 17; 3 completo</p> <p>Laboratorio: promozione di menu di tapas e ristoranti in brochure e ricerche elaborate in power-point per ricette tradizionali in Spagna e parzialmente <i>in Messico</i>. Creazione di un portfolio personale.</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

lezione frontale	X
lavori di gruppo	X
insegnamento individualizzato	
problem solving	
studi di caso	
Simulazioni	
Ricerche	X
Etc.	

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Autore	Titolo	Casa editrice	
C Ramos, M. J. Santos, M. Santos	Qué me cuentas de nuevo? 1 y 2	DE Agostini	S
S. Orozco González, G. Riccobono	Nuevo En su punto!	Hoepli	

Dispense fornite dal docente.	
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	
Appunti e mappe concettuali.	
Postazioni multimediali.	X
Lavagna Interattiva Multimediale	X
Software	

SPAZI: AULA/ LABORATORIO

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state somministrate due prove scritte nel primo e nel secondo quadrimestre. Le prove orali sono state 2 nel primo e nel secondo quadrimestre. La tipologia delle verifiche scritte è stata di tipo strutturato o semi-strutturato, mentre le verifiche orali si sono basate sull'esposizione dei lavori di portfolio realizzati in laboratorio.

Nelle verifiche orali si è valutato il raggiungimento delle competenze relative a:

- capacità di comunicare in modo efficace su argomenti di carattere professionale e non con correttezza grammaticale e di pronuncia.

Nelle verifiche scritte la valutazione ha tenuto conto della:

- capacità di comprensione di testi scritti, non solo di specializzazione professionale;
- capacità di utilizzare la morfologia della lingua al livello B1.

La valutazione complessiva ha tenuto conto anche dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo.

Pordenone, 07/05/2017

DOCENTE
PROF.ssa DONAT Mara

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

DOCENTE: SERINELLI ANGELA

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe è formato da 14 studenti provenienti da due classi diverse, 11 della classe 5AKc e solo 3 della classe 5BKs.

Non si sono osservati nel corso dell'anno particolari problemi di socializzazione ed il clima della classe nel complesso è stato generalmente buono.

La frequenza è stata regolare ad eccezione di alcuni allievi che hanno fatto registrare frequenti assenze soprattutto nel corso del primo periodo dell'anno scolastico. L'impegno è stato mediamente accettabile anche se poco proficuo in quanto finalizzato alle verifiche, i risultati inoltre risentono sia di una preparazione di base generalmente carente che di una partecipazione prevalentemente ricettiva.

Numerosi sono stati nel corso dell'anno gli interventi di recupero delle abilità scritte e soprattutto orali attraverso attività di vario tipo, finalizzati tutti al miglioramento delle competenze linguistiche generali. A questo proposito abbiamo anche attuato un progetto di *conversation en langue française*, sviluppato in 5 incontri di un'ora ciascuno, svoltisi nel corso del secondo quadrimestre. Durante questi interventi, tenuti dalla Prof.ssa Trovato Laetitia, sono stati affrontati temi relativi alla microlingua professionale allo scopo di motivare ulteriormente i ragazzi e rafforzarne le competenze linguistiche e culturali in funzione del loro ingresso nel mondo del lavoro. Gli argomenti trattati sono indicati nel programma svolto. I ragazzi hanno mostrato un discreto interesse per questa proposta didattica anche se solo un piccolo gruppo ha partecipato attivamente alle attività di conversazione e comprensione orale.

Si sottolinea tuttavia una generale mancanza di curiosità verso gli argomenti anche di cultura generale, proposti nel corso dell'anno scolastico ed una persistente scarsa motivazione allo studio. Il livello di preparazione raggiunto dalla classe è globalmente sufficiente, persistono difficoltà in particolare nelle abilità di produzione orale.

CONTENUTI TRATTATI

Da Settembre a Dicembre

Gli allievi hanno iniziato l'anno scolastico alla fine del mese di settembre, essendo stati impegnati fino al 22/09/18 nell'attività di Alternanza Scuola Lavoro. Hanno svolto la prima lezione di francese il 25 settembre 2018.

In questo primo periodo dell'A. S. abbiamo dedicato una parte delle ore di lezione ad attività di conversazione sull'esperienza di stage. I ragazzi hanno raccontato in francese l'attività svolta durante il periodo di ASL ed hanno fatto le loro valutazioni personali. Al termine di questa attività, hanno prodotto delle relazioni scritte e dei Power Point che hanno presentato singolarmente al resto della classe.

Grammatica: nel corso dell'intero anno scolastico è stato fatto un costante ripasso delle strutture di base prendendo spunto da testi trattati in classe, in particolare sono stati ripetuti i seguenti argomenti: Sistema verbale francese. Passé composé et accord du participe passé. Pronoms toniques. Pronoms COD-COI. L'imparfait. Les pronoms relatifs. Les verbes impersonnels et l'Impératif.

Modulo 1 - Le monde de l'œnogastronomie.

- Les nouveaux restaurants (divers types de restauration, certains restaurants célèbres)
- Chefs, œnologues et professionnels de l'œnogastronomie (des chefs célèbres, les prix culinaires).
- Les métiers du restaurant.
- Œnogastronomie et personnages célèbres, Bruno Quenioux et les vins alternatifs.
- Une région : la Provence. Produits typiques. Côtes de Provence, Pays de rouges qui boit rose

Appofondimenti :

- Vin et Cinéma, Guillaume Baudin
- Partecipazione alla rappresentazione teatrale in lingua proposta dalla compagnia France
- Théâtre: Saint Germain des Près.(preparazione e inquadramento storico-sociale)
- Le Collège Culinaire de France (2011)

Da Gennaio a Maggio

Modulo 2 – Alimentation biologique et diététique.

- Les produits BIO : le retour au naturel. Comment reconnaître un produit BIO ? les autres labels BIO. Le BIO en 10 questions.
- Les OGM en alimentation : une clé pour l'avenir (Qu'est-ce qu'un OGM ? Comment fabrique-t-on un OGM ? Comment les OGM sont-ils arrivés en Europe ? Le point sur la législation).
- Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation.
- Possibles avantages des produits OGM.
- Alimentation diététique : le régime, mieux manger pour mieux vivre : le régime crétois.
- La pyramide alimentaire.
- Cuisiner sain.
- Paris entre passé et avenir. Visite de la ville sur Internet (photos, images, lieux, monuments)

Modulo 3 - La cuisine fait le tour du monde, découvrez un pays par sa cuisine.

Les influences de la cuisine américaine, mexicaine, africaine et asiatique. Découvrez un pays par sa cuisine.

- Les USA: la cuisine de l'oncle Sam; un plat traditionnel : Dinde farcie de thanksgiving aux cranberries des États-Unis
- Le Mexique: les fajitas.
- L' Afrique: Marrakech, perle du sud marocain. La cuisine (Tajine d'agneau à la cannelle – Couscous royal).
- L' Asie: la cuisine japonaise; la sauce soja et le yuzu, le nouveau citron. (Le Bissoh, un restaurant japonais en Bourgogne).
- La Chine: le coriandre, le persil chinois.
- Une région : l'Alsace (les traditions alsaciennes par sa cuisine : Baeckoffe et Pain d'épices).

Modulo 4 - Le vin-Histoire et tradition.

- L'Histoire du vin (L'Antiquité, du Moyen Âge à nos jours).
- Les régions viticoles françaises. Les cépages français. Appellations des vins français. Boire du vin, c'est bien !
- Une région : La Champagne et le Champagne (art de la champagnisation).

Modulo 5 - Le bar- Profession, fantaisie et savoir-faire.

- Les eaux-de-vie (les origines).
- Le Cognac, L'Armagnac, Le Calvados.
- Les liqueurs : le Grand Marnier.
- *Les apéritifs : L'Anisette et Le Pastis.*
- *Une région : L'Aquitaine, qu'est-ce qu'un « château », régions viticoles du Bordelais.*

Modulo 6 - Emploi: de l'école au monde du travail..

- *Le CV et la lettre de demande d'emploi.*

Nei mesi di Febbraio-Marzo-Aprile la classe è stata impegnata nello svolgimento di un progetto di 5 ore di *Conversation en langue française*, curato dalla Prof.ssa Trovato Lætitia. Sono stati trattati i seguenti argomenti:

1. Quelle est votre vision de votre(vos) profession(s) ? Mots et concepts clé ; aspects importants, intéressants, curiosités ; évolution dans le temps du milieu hôtelier... (27/02/18)
2. Les restaurants face à la satisfaction du client et à la critique. (06/03/18)
3. Massimo Botura : un défi entre innovation et tradition (20/03/18)
4. Histoire de la naissance du guide Michelin et réflexion sur les chefs qui refusent ou rendent leurs étoiles (27/03/18)
5. François Vatel : les grandes réceptions à l'époque du Roi Soleil (10/04/18)

METODOLOGIE DIDATTICHE

lezione frontale	X
lavori di gruppo	X
insegnamento individualizzato	X
problem solving	X
studi di caso	
Simulazioni	X
Ricerche	X
Etc.	

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo: P r o f e s s i o n œ n o g a s t r o n o m i e . Manuel de langue et de civilisation pour les professionnels de la restauration. Entrez en grammaire !	Autore: A De Carlo	Casa editrice Hoepli	ISBN 978-88-203-5622-4
	Daniela Cornaviera	Loescher	978-88-58-30040-4

Dispense fornite dal docente.	X
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	X
Appunti e mappe concettuali.	X
Postazioni multimediali.	X
Lavagna Interattiva Multimediale	X
Software	

SPAZI: AULA/ LABORATORIO

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state somministrate due prove scritte nel primo quadrimestre e tre nel secondo. Le prove orali sono state almeno 1 nel primo e due nel secondo quadrimestre. La tipologia delle verifiche scritte è stata di tipo strutturato o semi-strutturato, mentre le verifiche orali si sono basate sull'esecuzione di compiti comunicativi, l'esecuzione di esercizi, l'esposizione di un argomento assegnato.

Nelle verifiche orali si è valutato il raggiungimento delle competenze relative a:

- comprensione di testi orali relativi al settore specifico dell'indirizzo;
- capacità di comunicare in modo efficace su argomenti di carattere professionale e non con correttezza grammaticale e di pronuncia.

Nelle verifiche scritte la valutazione ha tenuto conto della:

- capacità di comprensione di testi scritti relativi al settore specifico dell'indirizzo;
- capacità di produrre testi scritti di carattere professionale in modo linguisticamente corretto, argomentando in modo coerente e coeso.

La valutazione complessiva ha tenuto conto anche dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo.

Pordenone, 07/05/2018

DOCENTE

PROF.ssa Angela SERINELLI

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive

DOCENTE: Elena Purkardhofer

1) PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha lavorato con interesse ed impegno abbastanza costanti mantenendo un comportamento generalmente corretto e collaborativo. Il dialogo educativo è stato buono così come i risultati ottenuti.

2) CONTENUTI TRATTATI

MODULO 1. Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali (periodo settembre-maggio):

- corsa prolungata a ritmi blandi; andature atletiche e ritmiche;
- esercizi di mobilitazione articolare a corpo libero, al suolo ed alle spalliere;
- esercizi di stretching;
- esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di piccoli attrezzi (palle mediche, funicelle), anche in circuito;
- esercizi per il miglioramento della velocità, anche in circuito.

MODULO 2. Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative (periodo settembre-maggio):

- andature atletiche e ritmiche;
- esercizi per il miglioramento della destrezza e della coordinazione a corpo libero e con piccoli attrezzi (palloni, funicelle, funi, cerchi), incluse le esercitazioni sui fondamentali degli sport trattati.

MODULO 3. Attività sportive individuali e di squadra (periodo settembre-maggio)

- fondamentali individuali e di squadra di pallavolo, pallacanestro, pallapugno, calcio;
- discipline dell'atletica leggera: corsa veloce, corsa di resistenza, getto del peso e lancio del disco;
- regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati.

MODULO 4. Salute, sicurezza e prevenzione (periodo settembre-maggio):

- parte teorica del programma che include gli effetti del movimento sui vari apparati e sul corretto sviluppo dell'adolescenti
 - l'alimentazione
 - aspetti medico sanitari: > traumatologia dell'apparato locomotore
> primo soccorso
 - sport e disabilità

3) METODOLOGIE DIDATTICHE

<i>lezione frontale</i>	X
<i>lavori di gruppo</i>	X
<i>insegnamento individualizzato</i>	X
<i>problem solving</i>	
<i>studi di caso</i>	
<i>Simulazioni</i>	
<i>Ricerche</i>	
<i>Esercitazioni pratiche</i>	X

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo- VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
“Educazione fisica, il campo per conoscerCi meglio”	Mario Giuliani	Cristian Lucisano Editore	978-88-89078-37-2

Dispense fornite dal docente.	X
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	
Appunti e mappe concettuali.	X
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	
Software	
Piccoli e Grandi attrezzi	X

5) SPAZI

Palestra, aula e spazi esterni.

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate due verifiche pratiche ed una verifica scritta nel primo periodo e quattro verifiche pratiche e due verifiche scritta nel secondo periodo. Le prove pratiche hanno teso a verificare la capacità di organizzare ed utilizzare adeguate metodiche di allenamento delle capacità condizionali, di apprendere ed eseguire in modo efficace gesti motori complessi, anche riferiti alle attività sportive individuali e di squadra; di conoscere il linguaggio tecnico specifico e la terminologia essenziale corrispondente al movimento nonché la capacità di applicare semplici gesti arbitrari; le prove teoriche per verificare l'acquisizione delle competenze di materia.

Il criterio di valutazione fa capo alla griglia di valutazione stessa e a tabelle sperimentali di riferimento. La valutazione è avvenuta attraverso l'osservazione costante durante tutte le ore di lezione ed ha tenuto conto del livello di partenza e dei miglioramenti conseguiti nonché del raggiungimento degli obiettivi, del grado di socialità raggiunto, della disponibilità a collaborare alle varie attività proposte ed alla correttezza di comportamento verso i compagni, l'insegnante e la scuola come ambiente educativo.

Pordenone, 07/05/2018

DOCENTE
Prof.ssa Elena Purkardhofer

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: GIOVANNA PAGLIARO

1. PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe ha svolto l'attività in un clima di sufficiente collaborazione tra compagni e con il docente; il comportamento è stato perlopiù corretto e responsabile.

Gli allievi hanno dimostrato disponibilità al dialogo educativo e i risultati, nel complesso sufficienti, sono stati tuttavia differenti, in quanto:

- la classe presenta diversi livelli di competenze disciplinari, rispettivamente medio-basso, medio e medio alto;
- l'attività di studio e rielaborazione personale è stata, per alcuni allievi, non sempre costante.

Le attività sono iniziate in data 25 settembre, al ritorno della classe dall'alternanza scuola lavoro.

2. CONTENUTI TRATTATI

Mercato turistico Settembre-Ottobre	<ul style="list-style-type: none">• Mercato turistico internazionale. Organismi e fonti normative internazionali.• Mercato turistico nazionale. Organismi e fonti normative interne.
Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Ottobre-Novembre	<ul style="list-style-type: none">• La pianificazione e la programmazione.• La programmazione di esercizio e il budget.• Il business plan.
Il marketing Dicembre-Gennaio	<ul style="list-style-type: none">• Aspetti generali• Il marketing strategico• Il marketing operativo• Il web-marketing• Il marketing plan
Normativa del settore turistico-ristorativo Febbraio-Aprile	<ul style="list-style-type: none">• Norme sulla costituzione d'impresa• Norme sulla sicurezza del lavoro• Norme di igiene alimentare• Il contratto• Contratti delle imprese ristorative e ricettive• Contratti delle imprese di viaggi• Rapporti tra imprese di viaggi e fornitori
Marchi di qualità alimentare Maggio	<ul style="list-style-type: none">• Lavoro di ricerca svolto dagli allievi e successiva presentazione a coppie degli elaborati in power point.

3. METODOLOGIE DIDATTICHE

<i>lezione frontale</i>	X
<i>lavori di gruppo</i>	X
<i>insegnamento individualizzato</i>	X
<i>problem solving</i>	X

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo:	Autore	Casa editrice	ISBN
Gestire le Imprese ricettive, corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 3	S. Rscioni F. Ferriello	Tramontana	978-88-233-4649-9

Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	X
---	---

4. **SPAZI**
Aula.

5. TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel primo periodo sono state svolte tre prove scritte semi-strutturate (domande aperte e a risposta multipla) e due verifiche orali; nel secondo periodo sono state svolte tre prove scritte semi-strutturate, due verifiche orali, delle quali la seconda su tutti gli argomenti svolti; sono state inoltre valutate la presentazioni in power point relative ai marchi di qualità alimentare.

Le prove scritte sono state valutate secondo la griglia di valutazione dipartimentale.

Pordenone, 07/05/2018

DOCENTE
Prof. Giovanna Pagliaro

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.SSA ERICA MAGRO

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5AKC era composta inizialmente da 25 alunni, 13 maschi e 12 femmine, un alunno si è ritirato durante il secondo quadrimestre. Il livello di preparazione raggiunto dalla classe è globalmente accettabile. Un piccolo gruppo di allievi ha dimostrato un atteggiamento, a tratti, superficiale ed un impegno non sempre adeguato. Qualche alunno ha incontrato momenti di difficoltà, anche a causa di lacune pregresse non completamente recuperate ed ha evidenziato una notevole fatica nella gestione di un programma vasto e nel ritmo crescente di impegni che caratterizza la fase conclusiva del percorso di studi. Solo un piccolo gruppo di alunni ha, invece dimostrato un vivo interesse per la materia, spiccando per il livello di competenze raggiunto e per l'impegno costante.

2. CONTENUTI TRATTATI

Questo segmento curricolare non è stato trattato per mancanza di tempo, dovuta a interruzioni volte ad azioni di recupero:

Additivi alimentari

- classificazione degli additivi alimentari: antimicrobici, antiossidanti, additivi ad azione fisica e che esaltano le caratteristiche sensoriali degli alimenti.

Inoltre, durante l'anno scolastico, l'insegnante di IRC ha trattato l'argomento Cibo e Religioni seguendo il libro di testo di Scienza e Cultura dell'alimentazione ed ha utilizzato una presentazione in Power Point fornita dalla sottoscritta, il modulo riguarda:

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
- Regole alimentari nelle grandi fedi religiose (Ebraismo, Cristianesimo, Islam).

COMPLETAMENTO DEL PROGRAMMA DELL'ANNO PRECEDENTE	PERIODO Settembre/ Ottobre	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche e valore nutrizionale dell'olio d'oliva- Le principali fasi di produzione dell'olio d'oliva- Vantaggi e svantaggi legati al consumo di grassi vegetali e animali
CONSOLIDAMENTO DELLE CONOSCENZE RIGUARDO I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	PERIODO Ottobre	<ul style="list-style-type: none">- Metabolismo Basale, Fabbisogno Energetico Giornaliero e IMC- Indice glicemico- LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico - nutrizionale
L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	PERIODO Ottobre/ Novembre	<u>Nuovi prodotti alimentari</u> <ul style="list-style-type: none">- Alimenti funzionali: probiotici, simbiotici e prebiotici.- I cinque colori del benessere e i Super Foods- Generalità sui Novel Foods e OGM- Il ruolo della fibra alimentare nella prevenzione di alcune malattie

LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE	PERIODO Novembre/ Dicembre/ Gennaio	<ul style="list-style-type: none"> - Dieta nell'età evolutiva - Dieta dell'adulto - Dieta in gravidanza - Dieta della nutrice - Dieta nella terza età - Dieta Mediterranea - Generalità sulle Diete vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica - La dieta e lo sport
LA RISTORAZIONE	PERIODO Gennaio	<p>L'alimentazione nella ristorazione collettiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - generalità sulle diverse tipologie di ristorazione - la ristorazione di servizio per comunità: mensa scolastica, aziendale, delle case di riposo e ospedaliera - i legami: caldo, refrigerato e surgelato
LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	PERIODO Febbraio/ Marzo	<p><u>La dieta nelle malattie cardiovascolari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari. - Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia) <p><u>La dieta nelle malattie metaboliche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche - Sindrome Metabolica - Generalità sulla fenilchetonuria e sulla galattosemia <p><u>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità sui disturbi gastrointestinali <p><u>Allergie e intolleranze alimentari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergie alimentari - Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia <p><u>Alimentazioni e tumori</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sostanze cancerogene presenti negli alimenti, caratteristiche generali su fitofarmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti e principali contaminazioni da metalli pesanti e radionuclidi. - Sostanze protettive presenti negli alimenti <p><u>I disturbi del comportamento alimentare</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Anoressia nervosa e bulimia nervosa

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	PERIODO Aprile	<u>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti</u> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità - Micotossine <u>Contaminazione biologica degli alimenti</u> <ul style="list-style-type: none"> - Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti - I prioni e le encefalopatie spongiformi - I virus - I funghi microscopici - Protozoi: amebiasi e toxoplasmosi - Cenni sulle parassitosi alimentari: teniasi, anisakidosi - Principali tossinfezioni alimentari: salmonellosi, tossinfezione da <i>Bacillus Cereus</i>, tossinfezione da <i>Clostridium Perfringens</i>, botulismo
IL SISTEMA HACCP	PERIODO Maggio	<ul style="list-style-type: none"> - Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell'HACCP, gestione di CCP. - Frodi alimentari e certificazioni di qualità: generalità.
<i>RIPASSO</i>	<i>PERIODO DOPO IL 15 MAGGIO</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Le cause di alterazione degli alimenti e le tecniche di conservazione</i> - <i>I principali metodi di conservazione fisici, chimici e biologici</i>

3. METODOLOGIA DIDATTICA

Ricerche individuali	X
Lezione frontale partecipata	X
Lettura ed interpretazione del testo	X
Utilizzo delle fonti	-SITO WEB www.ilfattoalimentare.it - Rivista "Biologi" dell'O.N.B. - Video di Report "L'età della plastica"
Analisi critica e ricerca personale	X

4. MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

LIBRO DI TESTO	"Scienza e Cultura dell'Alimentazione"
AUTORE	A. Machado
CASA EDITRICE	ed. Poseidonia Scuola
ISBN	978848258739

Appunti integrativi	X
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point	X
Dispense fornite dal docente	X

Sussidi informatici (piattaforma condivisa dropbox, LIM)	X
--	---

5. SPAZI

Aula	X
------	---

6. TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Complessivamente sono state svolte almeno 3 verifiche orali e 6 verifiche scritte, tra cui una simulazione di seconda prova dell'Esame di Stato.

Le verifiche scritte sono sempre state simili o alla seconda o alla terza prova dell'Esame di Stato, in ogni occasione sono stati valutati i seguenti descrittori: completezza e correttezza dei contenuti, capacità espositiva e di rielaborazione personale, capacità di sintesi e analisi e acquisizione di un linguaggio tecnico disciplinare. La valutazione complessiva ha tenuto conto anche dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo.

Scritte:	
semistrutturate	X
non strutturate	X
Orali: interrogazione	X
esposizione/trattazione di argomento assegnato	X

Pordenone, 07/05/2018

DOCENTE

PROF.SSA ERICA MAGRO

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si è presentata come un gruppo non troppo unito, ma con un'accettabile disponibilità al dialogo. Il comportamento degli alunni è stato sempre corretto e propositivo a parte qualche caso di poca propensione al confronto. Rispetto agli obiettivi disciplinari fissati all'inizio dell'anno scolastico in termini di conoscenze, competenze e capacità, si sono rilevati livelli di raggiungimento disomogenei. Un numero cospicuo di studenti, dotato di un ottimo spirito critico e propositivo, al termine dell'anno scolastico, dimostra di comprendere i contenuti della materia, di saper rielaborare i concetti ed applicarli nel campo pratico-organizzativo fornendo esempi di tecniche lavorative che rimandano a ciò che è stato dibattuto in classe. Un altro gruppo, se guidato, rivela sufficienti capacità di apprendimento, qualche volta invalidate da lacunosità pregresse. Un ultimo esiguo numero di studenti continua ad incontrare difficoltà nella memorizzazione, nell'esposizione e nella rielaborazione dei contenuti specifici della disciplina, a causa della mancata acquisizione di un corretto metodo di studio e da un impegno non sempre adeguato, evidenziando quindi una preparazione piuttosto mediocre.

Le unità didattiche inerenti al sistema di HACCP e ai criteri di gestione della sicurezza per la tutela della salute sul luogo di lavoro, presenti nella programmazione iniziale, non sono state svolte per due ragioni:

- 1) la conoscenza di tali argomenti, seppur parziale, era già stata acquisita dalla classe negli anni precedenti;
- 2) la volontà del docente di dar spazio a temi attuali e che si avvicinano di più ai casi pratici che gli alunni potrebbero riscontrare nell'ambiente lavorativo cui sono prossimi ad accostarsi

CONTENUTI TRATTATI

Unità didattiche	Argomenti
1. IL MENU NOVEMBRE	1. La composizione del menu: regole per la scelta delle portate e dei piatti 2. Le varie tipologie di menu in relazione al prezzo e all'utenza di destinazione 3. Le finalità del menu in relazione alla sua stesura 4. Tipologie di menu: supporti per la scrittura e cenni di menu engineering 5. Momenti di servizio di una giornata
2. IL PIANETA DELLA RISTORAZIONE NOVEMBRE	1. La ristorazione commerciale e collettiva 2. La ristorazione tradizionale e la neoristorazione 3. La ristorazione viaggiante 4. Le nuove figure professionali: food and beverage manager, banqueting manager, chef tecnologo, blogger chef e food designer 5. Il ciclo di vita di un'azienda ristorativa: dallo studio di fattibilità al controllo dei risultati

<p>3. IL CATERING E IL BANQUETING</p> <p>NOVEMBRE-DICEMBRE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di catering e banqueting 2. I menu della ristorazione collettiva 3. Specifiche tecniche sulle modalità di applicazione dei concetti di catering e banqueting: incontro con il cliente, sopralluoghi. 4. Il servizio differito e delocalizzato rispetto alla produzione: cucine satellite(autonome, di cottura finale, di sola finitura) e i legami di trasporto (fresco-freddo, fresco- refrigerato, fresco-caldo, surgelato, misto)
<p>4. PRINCIPI E APPLICAZIONI DEL MARKETING NELLA RISTORAZIONE</p> <p>DICEMBRE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le tecniche di marketing: domanda e offerta 2. La flessibilità del mercato: aziende product oriented e marketing oriented 3. Il marketing mix e la regola delle “10 p” 4. La regola delle “3c”: customer value, customer wants and needs, customer satisfaction 5. Il marketing plan: studio di fattibilità e definizione degli obiettivi
<p>5. LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA: DEFINIZIONE DI TARGET, POTENZIALITÀ DI SPESA E PROMOZIONE AZIENDALE</p> <p>GENNAIO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tipi di clientela in base all'estrazione socio-economico-culturale 2. Target group in base alla possibilità di spesa 3. Il portafoglio clienti e la guest satisfaction 4. La promozione aziendale e i social food
<p>6. INFORMATICA E CUCINA: SOFTWARE E HARDWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO</p> <p>GENNAIO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il ristorante informatizzato: benefici e svantaggi 2. La gestione informatizzata delle merci e delle attrezzature 3. I metodi di stoccaggio informatizzati: assegnazione dei codici, reorder point, FIFO, LIFO, stoccaggio casuale, per aree determinate, misto 4. Web e telefonia: app per la ristorazione
<p>7. LA CUCINA SPERIMENTALE: TECNICHE E METODI DI COTTURA DI CUCINA CONTEMPORANEA</p> <p>FEBBRAIO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cottura a bassa temperatura 2. Cottura sottovuoto e vasocottura: il roner, le macchine per il sottovuoto, i sacchetti termoresistenti 3. Cucina molecolare: sferificazione, frittura negli zuccheri, utilizzo dell'azoto liquido, utilizzo del sifone 4. Supporti alla cucina molecolare: inulina, agar agar, alginato di sodio, carbonato di calcio, gomma di xantano, lecitina di soia, isomalto 5. Nuove mode ed esigenze alimentari: dieta vegetariana, ovo-vegetariana, latte-vegetariana, vegan , raw, cucina macrobiotica, dieta per celiaci e intolleranti al lattosio
<p>8. I MARCHI DI TUTELA E LE CERTIFICAZIONI AGROALIMENTARI</p> <p>MARZO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'esigenza di tutelare i prodotti: genesi ed evoluzione 2. I marchi di tutela riconosciuti dall'UE: DOP, IGP, STG 3. Altri marchi di tutela: PAT, DE.co. 4. L'iter per l'ottenimento della certificazione e gli enti preposti al controllo (consorzio di tutela) 5. Presidi e riconoscimenti particolari: Slow food, KM 0, Fairtrade (commercio equo e solidale), Friend of the sea, Demeter, agricoltura biologica

<p>9. I PRINCIPALI COSTI DEL SETTORE RISTORATIVO</p> <p>APRILE-MAGGIO</p>	<p>1. Il food cost reale</p> <p>2. Il food cost percentuale</p> <p>3. L'incidenza dei vari capitoli di spesa sul prezzo di vendita</p> <p>4. I coefficienti di ricarico (mark-up) per stabilire il prezzo finale</p>
---	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

<i>lezione frontale</i>	<i>X</i>
<i>lavori di gruppo</i>	<i>X</i>
<i>insegnamento individualizzato</i>	
<i>problem solving</i>	<i>X</i>
<i>studi di caso</i>	
<i>Simulazioni</i>	<i>X</i>
<i>Ricerche</i>	
<i>Attività di laboratorio</i>	<i>X</i>

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo-VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
Tecniche di cucina e pasticceria. Volume C	ALMA	PLAN EDIZIONI	9788899059439

Dispense fornite dal docente.	<i>X</i>
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	
Appunti e mappe concettuali.	<i>X</i>
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	<i>X</i>
Software	
Schede ricetta con ingredienti e preparazioni	<i>X</i>

SPAZI

Le lezioni si sono svolte, per la parte teorica, in aula; per la parte pratica la classe si è avvalsa dei laboratori messi a disposizione dalla scuola

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

In merito alla tipologia delle prove di verifica, sono state effettuate:

- Prove scritte
- Verifiche orali
- Simulazione III prova d'esame
- Prove laboratoriali

Per quanto riguarda le verifiche scritte si è fatto ricorso a prove non strutturate a risposta aperta su modello di simulazione di terza prova d'esame di tipologia B e prove miste semistrutturate seguendo la tipologia B+C.

Le verifiche orali si sono avvalse soprattutto di procedure di osservazione continua, attraverso richieste di interventi dal posto e si sono basate su risposte a domande dirette o su conversazioni guidate.

Le prove di laboratorio hanno tenuto in considerazione la capacità di esecuzione dei compiti assegnati, l'estro e la coerenza con le competenze personali, il saper creare dei piatti e dei menu a partire da ingredienti scelti dal docente, sotto forma di invention test.

I parametri seguiti nella valutazione hanno tenuto in considerazione la conoscenza dell'argomento, la correttezza formale, la fluidità espositiva, l'uso del linguaggio tecnico.

Sono stati tenuti presenti anche indici comportamentali in merito ad interesse, attenzione, impegno, partecipazione. Costituisce parte integrante del giudizio finale la considerazione dei progressi rispetto al livello di partenza.

Sono state svolte 5 verifiche scritte sugli argomenti teorici programmati, varie interrogazioni orali in caso di assenza durante la prova programmata e 7/8 verifiche pratiche di laboratorio.

Pordenone, 07/05/2018

DOCENTE
PROF. Andrea Catalfamo

1) PROFILO DELLA CLASSE

Complessivamente la classe si presentava con una preparazione iniziale piuttosto buona, offrendo un esempio di maturità. Il numero contenuto degli allievi, ha fatto sì che tutte le attività didattiche si svolgessero in un clima adeguato, e soprattutto che il ritmo di apprendimento fosse continuamente monitorato con attenzione al fine di agire puntualmente, attraverso interventi didattici mirati, ripetizioni ed approfondimenti. L'impegno, l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo hanno consentito agli allievi di migliorare la loro preparazione nell'acquisire le nozioni sulle iniziative di promozione delle strutture ristorative attraverso il processo della "marcia in avanti", ma anche nella padronanza di un linguaggio tecnico-disciplinare specifico della materia. Inoltre la classe, in particolar modo, risentiva di un metodo di studio non sempre efficace. Pertanto la valutazione finale ha tenuto conto il progressivo miglioramento delle competenze dei singoli allievi. Nella trattazione dei diversi segmenti curriculari, è stata fondamentale un'attività di recupero dei prerequisiti di base per affrontare gli argomenti del quinto anno. Nel corso dell'anno scolastico la classe, nel complesso, si è dimostrata attenta e motivata con un impegno continuo che ha permesso di ottenere risultati più che soddisfacenti sotto il profilo teorico e tecnico-pratico. Dal punto di vista disciplinare la classe nel suo insieme ha sempre manifestato un comportamento corretto nei confronti del docente, dei compagni e dell'ambiente scolastico. La vivacità degli allievi, si è sempre mantenuta nei limiti dell'educazione e del rispetto. Inoltre, la classe è composta da alunni maturi e responsabili dal punto di vista professionale. La frequenza della classe è risultata pressoché costante durante tutto l'anno scolastico. L'impegno dimostrato nel corso dell'anno, consente una preparazione in uscita della classe nel complesso soddisfacente.

In relazione alla programmazione curriculare, sono stati raggiunti, seppur in maniera diversa, i seguenti obiettivi:

- Gli allievi conoscono e sanno implementare i principi di abbinamento cibo e vino
- Conoscono i criteri di certificazione di qualità IGT,DOC e DOCG
- Conoscono i criteri per la creazione di una carta dei vini
- Gli allievi sono a conoscenza dell'utilizzo del menu come strumento di vendita
- Gli allievi conoscono la formula del food cost
- Gli allievi sanno riconoscere la valorizzazione delle risorse attraverso i social media
- Conoscenza dell'evoluzione dell'offerta ristorativa e delle tecniche di vendita
- Gli allievi conoscono le basi dei cocktail e della new mixology
- Conoscono le basi del marketing applicato al settore ristorativo

2) CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE ARGOMENTI	TEMPI IMPIEGATI
<p>- <u>CRITERI DI CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ IGT, DOC e DOCG</u> Cenni enologici, tecniche di vinificazione, la certificazione di qualità</p>	Novembre
<p>- <u>IL MENU COME STRUMENTO DI PROGRAMMAZIONE E VENDITA</u> Full cost e food cost Stesura del menu cura della grafica secondo le regole del menu engineering Tecniche di vendita</p>	Novembre - Dicembre
<p>- <u>MARKETING E COMUNICAZIONE</u> Promozione attraverso l'utilizzo dei social media Marketing della ristorazione Core business e paniere dei prodotti</p>	Dicembre- Gennaio
<p>- <u>GLI ABBINAMENTI CIBO E VINO</u> Principi di base per una corretta degustazione Degustazione del vino attraverso gli esami visivi-olfattivi-gustativi Le regole per il degustatore I criteri di abbinamento cibo e vino L'analisi del piatto e l'abbinamento Gli abbinamenti difficili La successione dei vini in un menu Le regole per il servizio dei vini a tavola</p>	Febbraio Marzo
<p>- <u>EVOLUZIONE DELL'OFFERTA RISTORATIVA</u> Il food pairing Le nuove tendenze nel mondo della mixology Abbinamenti cocktail e cibo Simulazione nella gestione di un evento e dello staff con relativo utilizzo del problem solving</p>	Aprile
<p>- <u>GESTIONE DEL VINO</u> - <u>LA CARTA DEI VINI</u> I locali della cantina La corretta conservazione delle bottiglie Gli acquisti e la gestione della cantina La carta dei vini e i principi di selezione dei vini I criteri grafici per la creazione della carta dei vini Il costo del vino e il relativo ricarico</p>	Maggio

Durante le esercitazioni pratiche di laboratorio sono stati degustati i seguenti vini:

- Refosco dal peduncolo rosso vendemmia tardiva Grave del Friuli
- Traminer aromatico Colli Orientali del Friuli
- Colmello di grotta spumante brut Farra di Isonzo

3) METODOLOGIE DIDATTICHE

<i>lezione frontale</i>	<i>X</i>
<i>lavori di gruppo</i>	<i>X</i>
<i>insegnamento individualizzato</i>	
<i>problem solving</i>	<i>X</i>
<i>studi di caso</i>	
<i>Simulazioni</i>	<i>X</i>
<i>Ricerche</i>	<i>X</i>

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo-VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
Sala e vendita la scol@ di enogastronomia. Settore cucina.	Paolo Gentili Emilio Montefiori Tommaso Anibaldi Franco Tacconelli	Edizione Calderini	978-88-5280530-1

Dispense fornite dal docente.	<i>X</i>
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	
Appunti e mappe concettuali.	<i>X</i>
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	<i>X</i>
Software	
Riviste del settore	<i>X</i>

5) SPAZI

Le lezioni tecnico- pratiche si sono svolte nel laboratorio di sala-bari teoriche mentre le lezioni teoriche si sono svolte in aula.

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Complessivamente sono state eseguite 2 verifiche scritte, 2 verifiche orali, e 2 simulazioni di terza prova d'esame di stato. In ogni occasione sono stati valutati i seguenti descrittori: completezza e correttezza dei contenuti, capacità espositiva, acquisizione di un linguaggio tecnico-disciplinare in termini di conoscenze, capacità organizzative e abilità manuali in termini di competenze.

Pordenone, 07/05/2018

DOCENTE
Prof. Raucci Nicola