



# Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



Prot. n. 4814 del 24/05/2021

## ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

**CLASSE: 5<sup>^</sup>**

**SEZ.: E**

# SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE.....	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE.....	4
QUADRO ORARIO.....	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO.....	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA.....	8
TESTI DI ITALIANO.....	10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.....	11
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO.....	12
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO.....	13
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA.....	14
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO.....	15
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	17
MODULI MATERIE.....	19
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	49

## ALLEGATI

1.ALLEGATO RISERVATO 1	ELENCO ALUNNI
2.ALLEGATO RISERVATO 2	ARGOMENTI ASSEGNATI PER L'ELABORATO
3.ALLEGATO RISERVATO 3	
4.ALLEGATO RISERVATO 4	
5.ALLEGATO RISERVATO 5	
6.ALLEGATO RISERVATO 6	
7.ALLEGATO RISERVATO 7	

## PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera.

Nell'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

In particolare:

È il responsabile delle attività dell'azienda.

Dovendo essere preparato ad assumere livelli di responsabilità anche elevati, interni ed esterni all'azienda, egli dovrà possedere conoscenze, competenze e capacità culturali, tecniche ed organizzative complesse, relative alle seguenti tematiche:

- Organizzazione e gestione dell'azienda
- Tecniche di lavorazione, cotture e presentazione degli alimenti; igiene professionale e dell'ambiente di lavoro; principi di alimentazione.
- Principali istituti connessi all'attività aziendale specifica; antinfortunistica e sicurezza del lavoro.
- Relazioni interne (reparti, personale) ed esterne (fornitori, clienti), cultura generale specifica del settore turistico-ristorativo.

## PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

### 1) Ripetenza e provenienza degli alunni

Tutti gli allievi della classe provengono dalla stessa classe 4<sup>a</sup> E Prodotti dolciari industriali ed artigianali.

### 2) Continuità didattica dei docenti

Il Consiglio di classe è composto in parte da docenti che gli allievi conoscono, essendo stati loro insegnanti negli anni scolastici precedenti, ovvero per le discipline di Italiano e Storia, Matematica, Inglese, Francese, Scienza e cultura dell' Alimentazione, Diritto e Tecniche amministrative delle Strutture ricettive; mentre per le altre materie, ovvero per le discipline di Laboratori enogastronomici-pasticceria, Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi, Lingua Straniera: Tedesco, Analisi e controlli Chimici dei Prodotti chimici dei Prodotti alimentari e Laboratorio di Chimica, Scienze motorie e religione, nuovi docenti hanno sostituito quelli del precedente anno. Fortunatamente, il consiglio di classe è rimasto costante e non vi sono state interruzioni di rilievo nel dialogo didattico - educativo.

### 3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

I livelli di partenza della classe, corrispondenti ai livelli di uscita dello scorso anno scolastico e accertati all'inizio dell'anno in corso, attraverso le prime verifiche orali e scritte, denotano una preparazione di base mediamente sufficiente. Sin dall' inizio, alcuni alunni si sono messi in evidenza per la continuità, per la serietà nell'impegno scolastico, per la partecipazione attiva e per interesse per le attività proposte; altri, invece, hanno avuto sempre bisogno di continue sollecitazioni.

### 4) Profilo comportamentale

Gli allievi, circa il comportamento, non hanno presentato problemi di rilievo, dimostrandosi abbastanza corretti e rispettosi soprattutto nei confronti del corpo docente, consentendo il normale svolgimento delle attività didattiche.

### 5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe si presenta eterogenea; la gran parte degli alunni ha partecipato attivamente al dialogo educativo, mostrando interesse per le attività proposte dai docenti; altri, invece, hanno manifestato, soprattutto inizialmente, una certa discontinuità o passività circa l'impegno nello studio e spesso sono stati sollecitati al senso di responsabilità e di diligenza nei confronti dei propri compiti. La classe è stata coinvolta, nel corso del triennio, nella maggior parte delle manifestazioni organizzate dalla scuola e ai diversi progetti di vario genere (prog. Pon e Pof) proposti, mostrando generalmente entusiasmo e buone abilità dal punto di vista tecnico-professionale. Tale percorso ha, però, subito dei rallentamenti a causa dell'attivazione della didattica, in considerazione delle disposizioni normative previste in materia di pandemia da Covid-19, nel mese di marzo 2020 (durante il quarto anno) e per gran parte dell'anno in corso.

### 6) Situazione finale della classe

Il gruppo classe, eterogeneo per capacità ed impegno, si presenta, complessivamente, con profitto mediamente sufficiente. Alcuni allievi, supportati da una adeguata preparazione di base, da un metodo di studio razionale e costante, dotati di senso di responsabilità, hanno conseguito risultati più che discreti; altri hanno raggiunto una preparazione più che sufficiente nella maggior parte delle discipline; altri allievi, pur presentando una sufficiente preparazione di base, hanno dimostrato, purtroppo, uno studio occasionale finalizzato soprattutto alle verifiche, acquisendo conoscenze mediamente sufficienti in tutte le materie ed, infine, altri ancora fanno evidenziare un livello di preparazione non completamente sufficiente in tutte le materie. La nota situazione pandemica ha stravolto completamente l'attività didattica, creando non pochi problemi alla maggioranza della classe. Gli allievi, si sono dovuti adeguare ad una nuova metodologia didattica e acquisire delle competenze digitali attraverso l'impiego di strumenti che, fino a quel momento, venivano utilizzati di frequente ma, non per finalità di studio. In maniera differenziata, tutti gli allievi, con grande difficoltà, hanno intrapreso il percorso di una attività didattica digitale e spesso sono andati incontro a difficoltà di connessione e ad una stanchezza dovuta al protrarsi della situazione pandemica e alla mancanza di una piena socializzazione. Altri ancora hanno intensificato l'impegno solo nell'ultima parte dell'anno scolastico e, inoltre, a causa di uno studio ancora in parte mnemonico, non hanno raggiunto la piena autonomia espositiva riportando in alcune materie delle valutazioni non pienamente sufficienti anche se, impegnandosi maggiormente nell'ultimo periodo, potranno dare risultati migliori.

QUADRO ORARIO

<b>IRC</b>	1	1	1	1	1
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	4	4	4	4	4
<b>Storia</b>	2	2	2	2	2
<b>Lingua inglese</b>	3	3	3	3	3
<b>Diritto ed economia</b>	2	2	-	-	-
<b>Matematica</b>	4	4	3	3	3
<b>Scienze integrate - Scienze della terra e Biologia</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienze motorie e sportive</b>	2	2	2	2	2
<b>Scienze integrate - Fisica</b>	2	-	-	-	-
<b>Scienze integrate - Chimica</b>	-	2	-	-	-
<b>Seconda lingua (Francese/Tedesco)</b>	2	2	3	3	3
<b>Scienza degli alimenti</b>	2	2	-	-	-
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari</b>	-	-	3	3	3
<b>Diritto e tecniche amministrative</b>	-	-	-	2	2
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria</b>	-	-	9 (1)	3 (1)	3
<b>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</b>	-	-	-	3	2
<b>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</b>	-	-	2	3	4

## OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

AREACOMUNE:
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Acquisizione di una buona formazione culturale, di una valida educazione linguistica in almeno due lingue straniere.</b></li><li>• <b>Acquisizione della capacità di usare la lingua italiana in maniera sufficientemente articolata, nella ricezione e nella produzione scritta e orale per comunicare in forma corretta gli aspetti tecnici del proprio lavoro.</b></li></ul>
AREA D'INDIRIZZO:
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Il coordinamento tra i settori della produzione, della distribuzione e del servizio nelle aziende ristorative.</b></li><li>• <b>La programmazione della produzione di beni, e del relativo servizio, rispetto ad un'utenza formata da piccoli e grandi gruppi, rispetto ad un'utenza fissa ed occasionale.</b></li><li>• <b>Il servizio di catering.</b><ul style="list-style-type: none"><li>• <b>La realizzazione di banchetti, buffet, ricevimenti e meeting fuori azienda.</b></li></ul></li><li>• <b>La scelta e l'approvvigionamento dei prodotti alimentari.</b></li><li>• <b>La conoscenza delle regole generali riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari, delle attrezzature e dei locali.</b></li><li>• <b>La conoscenza delle regole in materia di sicurezza.</b></li><li>• <b>L'apporto e l'integrazione dei vari reparti nella realizzazione di servizi ristorativi "per regole".</b></li><li>• <b>Gli strumenti di gestione.</b></li></ul>

## **OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA**

Attività, percorsi e progetti svolti in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

Percorso didattico orientato alla consapevole acquisizione dei principi fondamentali a carattere costituzionale. In particolare, puntualizzata sia la funzione di orientamento della Costituzione in relazione alle dinamiche socio-politiche sia la gerarchia normativa consolidatasi, anche di estrazione europea, estrema attenzione è stata dedicata alle istanze di uguaglianza di genere e nella famiglia. Di uguale tensione didattica sono stati gli approfondimenti in tema di libertà personale e di libera manifestazione del pensiero nonché di esteso ed indifferenziato accesso all'istruzione.

Contenuti: dimensione specifica integrata all'area storico-geografica e storico-sociale

**X** Costituzione

Carta delle Nazioni Unite

Convenzione dei diritti dell'infanzia

Carta europea dei diritti fondamentali

Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

\_\_\_\_\_

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

legalità e coesione sociale

**X** diritti umani

pluralismo

dialogo interculturale

bioetica

**X** sviluppo sostenibile

fair play nello sport

solidarietà e volontariato

appartenenza nazionale ed europea

**X** pari opportunità

**X** rispetto delle diversità

etica della responsabilità individuale e sociale

tutela del patrimonio artistico e culturale

benessere personale e sociale

sicurezza

\_\_\_\_\_

Obiettivi in termini di competenze

**X** Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.



- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

## TESTI DI ITALIANO

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno da sottoporre ai candidati nel corso del colloquio

- G. Verga
  - I Malavoglia – “La famiglia Malavoglia”\_
  - Mastro Don Gesualdo – “ La morte di Gesualdo”( Mastro don Gesualdo, parte IV, capitolo5)\_
  - Rosso Malpelo (da Vita dei campi)
- G. D'Annunzio
  - “ La pioggia nel pineto”
  - Il piacere – “Ritratto di un esteta”(libro I,cap. II)
- G. Pascoli
  - “ La cavalla storna” - “X agosto” – “ Lavandare”
- L. Pirandello
  - “ Il fu Mattia Pascal”(Premessa, cap.I)
  - “Uno nessuno centomila” (incipit)
- I. Svevo
  - “ La coscienza di Zeno” ( Prefazione)
- G. Ungaretti
  - “ San Martino del carso” – “Fratelli” – “Soldati”

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

<b>Attività svolte</b>
<p>Le attività del programma sono state le seguenti:</p> <p>Le reazioni avverse (intolleranze alimentari);</p> <p>Macro e micro nutrienti;</p> <p>Le diete in condizioni fisiologiche;</p> <p>In collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi sono stati trattati i seguenti argomenti:</p> <p>Dessert per la ristorazione;</p> <p>Lievitati dolci e salati;</p> <p>Non solo dolce;</p> <p>Tecniche di panificazione per la ristorazione.</p>
<b>Attività da svolgere</b>
<p>Sono state svolte tutte le attività previste nella programmazione didattica.</p>
<b>Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:</b>
<p>Gli obiettivi principali prefissati e da raggiungere erano quelli di conoscere tutti i tipi di intolleranze alimentari, al fine di elaborare un menu sicuro e adatto alle esigenze di tutti i consumatori, elaborare diversi tipi di diete per poter condurre un corretto ed equilibrato stile di vita, e i diversi tipi di preparazione di pasticceria proprio per poter predisporre al meglio gli alunni alla futura vita nel mondo del lavoro. Gli studenti hanno così raggiunto tutti i requisiti adatti per intraprendere con successo l'attività da loro desiderata.</p>
<b>Partecipazione degli alunni all'area di progetto</b>
<p>Gli alunni hanno partecipato attivamente alle attività richieste per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, al fine di conseguire con efficienza le competenze necessarie e portare a termine tutte le attività previste.</p>

## CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

1. **valutazione diagnostica:** all'inizio del percorso formativo, per adeguare la programmazione alle esigenze del gruppo classe;
2. **valutazione formativa:** durante il percorso di formazione, per adeguare gli interventi alle esigenze dei singoli (dimensioni di autovalutazione e confronto tra prestazione e obiettivi prefissati);
3. **valutazione sommativa:** alla fine del percorso formativo, per classificare i singoli rispetto alle esigenze del curriculum e del programma.

Nel processo di valutazione si terranno in giusta considerazione i seguenti fattori:

- Nessuna influenza delle eventuali infrazioni disciplinari connesse al comportamento, sulla valutazione del profitto. A tale proposito si rinvia alla normativa vigente sulla condotta.
- I progressi conseguiti da ogni singolo alunno rispetto ai livelli di partenza accertati.
- L'atteggiamento del singolo alunno nei confronti delle discipline in termini di motivazione allo studio, interesse e partecipazione attiva al dialogo formativo (alcuni alunni abbandonano lo studio di alcune discipline nella convinzione di ottenere in ogni modo la promozione, concentrando i loro sforzi su un numero parziale di materie e aumentando così, rispetto ai compagni "più corretti", le probabilità di successo finale). Si stabilisce quindi *una netta differenziazione tra il voto assegnato all'alunno che rifiuta di affrontare il colloquio - o lo fa con atteggiamento pregiudizialmente passivo - e quello assegnato all'alunno che si sforza comunque di sostenerlo secondo le sue capacità e la sua preparazione.*

Per dare uniformità di giudizio è stata adottata una scala di valutazione, riportata sotto, che contempla i tre indicatori relativi a CONOSCENZE – COMPETENZE – CAPACITA' a cui corrispondono giudizi sintetici e relativi voti decimali

### LA VALUTAZIONE ANNUALE

**Sono previste n. 2 valutazioni annuali: una per il quadrimestre settembre-gennaio e una per il quadrimestre febbraio-giugno.**

## SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

**(Espressa in decimi)**

<b>Voto</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>10</b>	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti	Applicazione efficace e pienamente autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche personali e motivate, integrate da collegamenti. Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
<b>9</b>	Conoscenza approfondita degli argomenti	Applicazione autonoma delle conoscenze e delle procedure per la soluzione dei problemi	Organizzazione coerente e coesa dei contenuti con rielaborazioni critiche motivate, integrate da collegamenti Espressione fluida, corretta, con uso di terminologie specifiche
<b>8</b>	Conoscenza sicura e articolata degli argomenti	Applicazione corretta e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi .	Organizzazione coerente e coesa del discorso con rielaborazioni accurate Espressione efficace e corretta, con uso delle terminologie specifiche
<b>7</b>	Conoscenza precisa degli argomenti	Applicazione adeguata e autonoma delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Sviluppo coerente delle argomentazioni con giudizi motivati Espressione chiara e corretta
<b>6</b>	Conoscenza essenziale degli argomenti	Applicazione semplice ma autonoma delle conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Organizzazione adeguata del discorso Espressione semplice ma chiara
<b>5</b>	Conoscenza parziale e/o superficiale degli argomenti	Applicazione incerta delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi.	Argomentazione poco accurata e puntuale Espressione confusa e non sempre corretta
<b>4</b>	Conoscenza lacunosa e frammentaria degli argomenti	Applicazione errata delle conoscenze e delle procedure nella soluzione dei problemi	Argomentazione confusa e superficiale Espressione incerta e non corretta
<b>1 / 3</b>	Conoscenza gravemente carente	Applicazione gravemente errata di conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Espressione inefficace e gravemente inesatta

## CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA

	LIVELLI			
	Iniziale	Base	Intermedio	Avanzato
<b>METODO E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</b>				
È puntuale nella consegna dei materiali o dei lavori assegnati				
Partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte				
<b>COMPETENZA DIGITALE</b>				
Interagisce utilizzando correttamente diversi strumenti di comunicazione.				
È in grado di produrre contenuti digitali di differente formato				
<b>IMPARARE AD IMPARARE</b>				
Seleziona e organizza informazioni da diverse fonti in modo consapevole				
Pone domande pertinenti. Applica adeguate strategie di studio in modo autonomo.				
<b>COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA</b>				
In un gruppo tiene conto di opinioni ed esigenze altrui e le rispetta.				
Assume le conseguenze dei propri comportamenti, senza accampare giustificazioni dipendenti da fattori esterni				
Partecipa alle attività formali e non formali assumendo atteggiamenti inclusivi nei confronti dei compagni				
<b>COMPETENZA PROFESSIONALE</b>				
Si esprime in modo chiaro, logico e lineare				
Progetta un percorso operativo e lo ristrutturata in base a problematiche insorte, trovando nuove strategie risolutive. Sa auto valutarsi, riflettendo sul percorso svolto				

## CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

Il credito scolastico tiene conto del profitto dello studente, mentre il credito formativo considera le esperienze maturate al di fuori dell'ambiente scolastico, in coerenza con l'indirizzo di studi e debitamente documentate.

A tutti gli studenti di terza e quarta promossi all'anno successivo, e a quelli del quinto anno ammessi agli esami, sarà assegnato inizialmente il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza relativa alla media dei voti di profitto riportati nelle diverse materie secondo la seguente tabella, prevista dall'allegato A all'Ordinanza Ministeriale concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021:

Media voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Il credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV) sarà convertito secondo le seguenti tabelle:

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2010	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7 – 8	11 – 12
$6 < M \leq 7$	8 – 9	13 – 14
$7 < M \leq 8$	9 – 10	15 – 16
$8 < M \leq 9$	10 – 11	16 – 17
$9 < M \leq 10$	11 – 12	17 – 18

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito).*

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2010 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6$ *	6 – 7	10 – 11
$M = 6$	8 – 9	12 – 13
$6 < M \leq 7$	9 – 10	14 – 15
$7 < M \leq 8$	10 – 11	16 – 17
$8 < M \leq 9$	11 – 12	18 – 19
$9 < M \leq 10$	12 – 13	19 – 20

*La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'art. 4 comma 4 dell'OM 11/2020.*

Il punteggio minimo della fascia di appartenenza sarà poi aumentato di un punto aggiuntivo in uno dei seguenti casi:

- se la media aritmetica dei voti di scrutinio sarà più vicino all'estremo superiore della banda
- se si riscontrerà la presenza di almeno tre dei seguenti elementi:
  1. assiduità della frequenza scolastica (almeno 80%)
  2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
  3. interesse e l'impegno nelle attività complementari ed integrative (le attività valutabili sono tutte quelle organizzate dalla scuola e rientranti nel POF), con assenze non superiori al 25% sul totale delle ore.
  4. Partecipazione a progetti PON
  5. crediti formativi certificati da Enti esterni riconosciuti. Sono considerate credito formativo anche le attività di solidarietà civile purché certificate e continuative. Nella certificazione deve essere, infatti, specificata la frequenza a tale attività e qualificato l'impegno.



## NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

<b>ITALIANO:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Rapporto uomo/natura.</li><li>2) Realismo e Naturalismo in letteratura.</li><li>3) La letteratura come strumento di impegno civile.</li><li>4) Evoluzione delle tecniche espressive e dei generi letterari dall'Ottocento al Novecento.</li><li>5) La condizione dell' uomo nella letteratura del Novecento.</li><li>6) Corsi e ricorsi storici – la pandemia del secolo novecento</li></ol>
<b>STORIA:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Il Novecento</li><li>2) La seconda rivoluzione industriale: imperialismo e società di massa; politica interna e nuovi equilibri internazionali in Europa tra Ottocento e Novecento.</li><li>3) La prima guerra mondiale.</li><li>4) I totalitarismi e le crisi fra le due guerra.</li><li>5) La seconda guerra mondiale.</li><li>6) L'ordine bipolare e la guerra fredda .</li><li>7) L'Italia del secondo dopoguerra.</li><li>8) Corsi e ricorsi storici – la pandemia del secolo Novecento</li></ol>
<b>MATEMATICA:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Utilizzare i linguaggi ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li><li>2) Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni.</li><li>3) Utilizzare i concetti ed i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</li><li>4) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare</li><li>5) Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li></ol>
<b>LINGUA STRANIERA: INGLESE</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Aspetti significativi in relazione a due diversi approcci nel mondo della ristorazione: fast vs slow;</li><li>2) Aspetti significativi dei diversi modi di alimentarsi: diete e aspetti patologici relativi ad una alimentazione non corretta;</li><li>3) Aspetti relativi all'esperienza della pandemia – covid19-</li><li>4) Aspetti significativi sull'evoluzione dei diritti delle donne</li></ol>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Applicazione di tutti gli elementi tecnici dei fondamentali sport di squadra ed individuali</li><li>2) Acquisizione di una rispondente capacità agonistica e controllo delle abilità anche in situazioni di gara</li><li>3) Effetti del gesto sportivo; problematiche legate alla mancanza di movimento</li><li>4) Intervento in caso di infortunio</li></ol>

<b>LINGUA STRANIERA: FRANCESE/TEDESCO</b>
<b>Francese</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) La gastronomia francese tra nuove tendenze e tradizione.</li> <li>2) La pasticceria francese.</li> <li>3) La globalizzazione in cucina.</li> <li>4) Le regole sull'igiene e la sicurezza negli ERP (établissements recevant public).</li> <li>5) I principali regimi alimentari</li> </ol>
<b>Tedesco</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Funzioni linguistiche comunicative riferite al livello A2 del quadro di riferimento comune europeo</li> <li>2) La Pasticceria italiana, tedesca ed austriaca</li> <li>3) Le biografie dei maestri della pasticceria italiana, tedesca ed austriaca</li> <li>4) La piramide alimentare</li> <li>5) Storia ed attrazioni delle capitali di Austria e Germania: Vienna e Berlino</li> </ol>
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Le paste, le creme di base e le preparazioni complementari.</li> <li>2) Piatti e menu con intolleranze alimentari.</li> <li>3) L'igiene e la sicurezza nei laboratori</li> <li>4) I marchi di qualità ed i prodotti tipici del territorio</li> </ol>
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere, manipolare gli alimenti nei vari ambienti e adottare le corrette pratiche di produzione durante tutta la filiera agroalimentare.</li> <li>2) Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di Produzione inerenti il settore agroalimentare.</li> <li>3) Diete in condizioni fisiologiche e patologiche per sapere utilizzare gli alimenti nei corretti rapporti in nutrienti nelle varie fasce d'età e condizioni fisiologiche e formulare menù funzionali.</li> </ol>
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il fabbisogno finanziario ed i finanziamenti aziendali</li> <li>2) La comunicazione aziendale</li> <li>3) L'analisi dei costi delle imprese turistico- ristorative</li> <li>4) I contratti delle imprese turistico- ristorative</li> <li>5) Il mercato del lavoro</li> </ol>
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Struttura e proprietà .</li> <li>2) Funzioni delle biomolecole nelle produzioni da forno.</li> <li>3) Controllo e qualità di un alimento.</li> <li>4) Alimenti e salute</li> </ol>
<b>INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Sviluppare un maturo senso critico riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della libertà.</li> </ol>
<b>TECNICHE DEI PROCESSI PRODUTTIVI:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cenni di statistica, cinematica, dinamica, termodinamica ed elettrotecnica;</li> <li>2) Macchine del settore dolciario;</li> <li>3) La sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>4) Organizzazione aziendale;</li> </ol>

- 5) Gestione dei magazzini e delle scorte;  
6) Gestione dei processi produttivi. Certificazione di qualità.

## MODULI MATERIE

### ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

#### MATERIA: ITALIANO

<p>MOD. N.1 Il vero nel romanzo della seconda metà dell'Ottocento. Naturalismo e Verismo Giovanni Verga</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo Saper costruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera La vita di Verga nel suo tempo La poetica, lo stile Le opere: I Malavoglia, Mastro don Gesualdo</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento La nuova immagine della scienza L'idea del progresso Il positivismo L'Evoluzione di Darwin Il genere del romanzo La poetica naturalista La poetica verista Autori del Verismo Saper cogliere la novità e la centralità di Verga nel panorama letterario del suo tempo Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Collocare nel tempo e nello spazio Orientarsi tra testi e autori Contestualizzare testi letterarie tecnico- scientifici Stabilire collegamenti e confronti Individuare prospettive interculturali Comprendere e interpretare un testo Riconoscere i caratteri lessicali e stilistici Produrre varie tipologie di testi Contestualizzare autori e opere Comprendere e interpretare un testo Argomentare il proprio punto di vista</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>20 ore (circa)</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, masterlearning, ecc.</p>

	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.
--	-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MOD. N.2 Il Simbolismo poetico e la narrativa decadente  Giovanni Pascoli  G. D'Annunzio	ABILITA'	Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo e Simbolismo Saper costruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore
	CONOSCENZE	Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento La crisi del razionalismo Il Decadentismo Poeti simbolisti Le Avanguardie La vita di Pascoli nel suo tempo La poetica, lo stile Le opere: Il fanciullino, Myricae, Canti di Castelvecchio La vita di G. D'Annunzio nel suo tempo La poetica, lo stile Le opere: "Il piacere", "La pioggia nel pineto".
	COMPETENZE	Collocare nel tempo e nello spazio Orientarsi tra testi e autori Contestualizzare testi letterarie tecnico- scientifici Stabilire collegamenti e confronti Individuare prospettive interculturali Comprendere e interpretare un testo Riconoscere i caratteri lessicali e stilistici Produrre varie tipologie di testi Contestualizzare autori e opere Comprendere e interpretare un testo Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	20 ore (circa)
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, masterylearning, ecc.
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.

MOD. N. 3 Il romanzo tra la fine	ABILITA'	Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e dei primi due decenni del Novecento Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle avanguardie Saper costruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative
----------------------------------------	----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>dell'Ottocento e l'inizio del Novecento</p> <p>Italo Svevo</p> <p>Luigi Pirandello</p>		<p>Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale</p> <p>Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</p> <p>Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</p> <p>Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore (Svevo, Pirandello)</p> <p>Saper cogliere la neutralità e centralità di Svevo e di Pirandello</p> <p>Saper collegare nei testi i caratteri fondanti dell'opera</p> <p>Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</p>
	CONOSCENZE	<p>Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento e i primi due decenni del Novecento</p> <p>La crisi del razionalismo</p> <p>Il decadentismo</p> <p>Le Avanguardie</p> <p>Il genere del romanzo</p> <p>Il nuovo romanzo psicologico</p> <p>La vita di Svevo</p> <p>La poetica e lo stile</p> <p>Le opere: Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno</p> <p>La vita di Pirandello</p> <p>La poetica e lo stile</p> <p>Le opere: L'Umorismo, Novelle per un anno, Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila</p>
	COMPETENZE	<p>Collocare nel tempo e nello spazio</p> <p>Orientarsi tra testi e autori</p> <p>Contestualizzare testi letterarie tecnico- scientifici</p> <p>Stabilire collegamenti e confronti</p> <p>Individuare prospettive interculturali</p> <p>Comprendere e interpretare un testo</p> <p>Riconoscere i caratteri lessicali e stilistici</p> <p>Produrre varie tipologie di testi</p> <p>Contestualizzare autori e opere</p> <p>Comprendere e interpretare un testo</p> <p>Argomentare il proprio punto di vista</p>
	TEMPO IN ORE	20 ore (circa)
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, masterylearning, ecc.</p>
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.

<p>MOD.</p> <p>N. 4</p> <p>La letteratura in Italia tra le due guerre</p> <p>G.Ungaretti</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà Novecento</p> <p>Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo e del romanzo italiano degli anni trenta e quaranta</p> <p>Saper costruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative</p> <p>Saper rapportare le forme della narrativa della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale</p> <p>Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</p> <p>Saper cogliere la novità e centralità di Montale e Ungaretti nel</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		panorama letterario del loro tempo Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore (Ungaretti e Montale) Saper collegare nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	CONOSCENZE	Il contesto storico: dal 1918 alla seconda guerra mondiale L'Ermetismo La vita di Ungaretti La poetica e lo stile Le opere
	COMPETENZE	Collocare nel tempo e nello spazio Orientarsi tra testi e autori Contestualizzare testi letterarie tecnico- scientifici Stabilire collegamenti e confronti Comprendere e interpretare un testo Produrre varie tipologie di testi Contestualizzare autori e opere Comprendere e interpretare un testo Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	20 ore (circa)
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, masterylearning, ecc.
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.

MOD.  N. 5 La letteratura in Italia nella seconda metà del Novecento  Neorealismo	ABILITA'	Orientarsi nel contesto storico-culturale della seconda metà Novecento Saper costruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative Saper rapportare le forme della narrativa della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore Saper cogliere la novità e centralità degli autori del Neorealismo Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore Saper collegare nei testi i caratteri fondanti dell'opera
La poesia italiana dopo il 1945	CONOSCENZE	Il contesto storico: dal 1945 Il bisogno dell'impegno La narrativa di guerra e di Resistenza(Primo Levi)
	COMPETENZE	Collocare nel tempo e nello spazio Orientarsi tra testi e autori Contestualizzare testi letterarie tecnico- scientifici Stabilire collegamenti e confronti Individuare prospettive interculturali

		<p>Comprendere e interpretare un testo</p> <p>Riconoscere i caratteri lessicali e stilistici</p> <p>Produrre varie tipologie di testi</p> <p>Contestualizzare autori e opere</p> <p>Comprendere e interpretare un testo</p> <p>Argomentare il proprio punto di vista</p>
	TEMPO INORE	20 ore (circa)
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, masterylearning, ecc.</p>
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.

## MATERIA: STORIA

<p>MOD N.1</p> <p>L'Età dei Nazionalismi</p>	ABILITA'	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali.</p>
<p>Belle Epoque e società di massa</p> <p>L'età giolittiana</p> <p>Venti di guerra</p>	CONOSCENZE	<p>Epoca felice: cultura positivista, cambiamento dei costumi, rivoluzione industriale, scoperte e invenzioni.</p> <p>Società di massa, catena di montaggio.</p> <p>Neutralità dello Stato, lotte dei lavoratori, riforme sociali nell'Italia liberale.</p> <p>Colonialismo, corsa agli armamenti.</p> <p>Le dinamiche militari, politiche ed economiche della prima guerra mondiale.</p>
<p>La prima guerra mondiale</p>	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la Belle Epoque e la scienza, l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la rivoluzione industriale, la società di massa, la catena di montaggio, il colonialismo, la corsa agli armamenti, le premesse della Prima Guerra Mondiale.</p> <p>Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche del primo Novecento ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</p>

	TEMPO INORE	12 ore (circa)Settembre/ottobre
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

MOD. N.2 L'Età dei Totalitarismi Una pace instabile La rivoluzione russa e Stalin IL fascismo La crisi del '29 Il nazismo	ABILITA'	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali. Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali.
	CONOSCENZE	Il nuovo assetto geopolitico europeo, il principio di autodeterminazione, la Società delle Nazioni. La rivoluzione russa La situazione italiana nel dopoguerra: biennio rosso, avvento del fascismo, nascita del partito comunista. La fondazione dello stato fascista Il crollo di Wall Street, il New Deal. L'ascesa di Hitler.
	COMPETENZE	Individuare le connessioni tra i totalitarismi e la scienza, l'economia e la tecnologia. Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la rivoluzione russa, lo stalinismo, il biennio rosso, il nazismo, il fascismo e la crisi del '29. Collegare le caratteristiche peculiari dei totalitarismi e della crisi del '29 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.
	TEMPO INORE	15 ore (circa)Novembre/Gennaio
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

MOD. N. 3 I giorni della follia La seconda guerra mondiale	ABILITA'	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali. Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali.
------------------------------------------------------------------------------	----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>La guerra parallela dell'Italia e Resistenza</p> <p>Il tramonto dell'Europa</p>	CONOSCENZE	<p>Le dinamiche militari, politiche ed economiche della Seconda Guerra Mondiale</p> <p>Gli atroci stermini</p> <p>L'Italia fascista in guerra: difficoltà militari, caduta del fascismo e Resistenza.</p> <p>Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la seconda guerra mondiale e la scienza, l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono le battaglie della seconda guerra mondiale e la Resistenza.</p> <p>Collegare le dinamiche della guerra ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</p>
	TEMPO IN ORE	10 ore (circa)Febbraio/Marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

<p>MOD.</p> <p>N. 4</p> <p>L'equilibrio del terrore</p> <p>La guerra fredda</p> <p>Il periodo della distensione</p> <p>Gli anni sessanta</p>	ABILITA'	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali.</p>
	CONOSCENZE	<p>Gli scontri indiretti durante la guerra fredda</p> <p>La decolonizzazione in Africa ed Asia</p> <p>Le caratteristiche del '68.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la guerra fredda, il periodo della distensione e gli anni sessanta e la scienza, l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la guerra fredda e il periodo della distensione, gli anni sessanta.</p> <p>Collegare le dinamiche del bipolarismo, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale</p>
	TEMPO IN ORE	12 ore (circa)Aprile/Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

## MATERIA: MATEMATICA

MOD. N.1	ABILITA'	Conoscere le principali relazioni matematiche: equazioni, disequazioni e sistemi di equazioni e disequazioni e saperle risolvere; Conoscere il concetto di funzione e distinguo fisico con il concetto di equazione e disequazione;
	CONOSCENZE	Principi di calcolo (numerico e letterale)
	COMPETENZE	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Metodo direttivo-Metodo ripetitivo Stimolo-reazione-Problemsolving Mastery Learning-Lavoro di gruppo Didattica breve
	MEZZI	Libro di testo Lavagna Appunti-ricerche dal Web

MOD. N.2	ABILITA'	Conoscere il concetto di probabilità-possibilità; Conoscere il concetto di evento; Conoscere il concetto di calcolo combinatorio; Conoscere il calcolo combinatorio elementare (combinazioni – disposizioni - permutazioni);
	CONOSCENZE	Calcolo algebrico
	COMPETENZE	- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;  Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Metodo direttivo-Metodo ripetitivo Stimolo-reazione - Problemsolving Mastery Learning-Lavoro di gruppo Didattica breve

	MEZZI	Libro di testo Lavagna Appunti-ricerche dal Web
--	-------	-------------------------------------------------------

#### MODULO IN CORSO DI SVOLGIMENTO

<b>MOD. N.3</b>	ABILITA'	Saper affrontare e risolvere con metodo problematiche di varia natura, come quelle derivanti dalle prove Invalsi; Teoria degli errori, misure e strumenti di misura
	CONOSCENZE	Elementi di calcolo algebrico (letterale e numerico) Geometria elementare del triangolo – figure piane e relative formule per il calcolo di perimetri e superfici; peculiarità strumenti di misura unita di misura, grandezze e tabelle di conversione
	COMPETENZE	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Metodo direttivo-Metodo ripetitivo Stimolo-reazione-Problemsolving Mastery Learning-Lavoro di gruppo Didattica breve
	MEZZI	Libro di testo Lavagna Appunti-ricerche dal Web

#### MATERIA: INGLESE

MOD. N.1 Language Revision And Training for INVALSI	ABILITA'	Learning structures , communicative functions lexical items and the microl-language of the pastry department. Listening and reading comprehension useful to Invalsi test Communicating about topics of general and specific interest. Making comparisons with foreign cultures.
	CONOSCENZE	Present Simple, Past simple, Past simple vs Present Perfect Talking about personal details, talking about holidays, past events and recent/personal experiences.
	COMPETENZE	Language use: developing the four skills according to the B1/B2 CEFR levels (Quadro Comune Europeo di Riferimento) Training for successfull Invalsi Understanding key points in oral and written messages Interacting in short conversations about the given topics Using suitable lexical items to describe personal experiences Using the basic functions and structures to communicate Broadening cultural, social and human horizons thanks to the contact and comparisons with foreign cultures.
	TEMPO IN ORE	4

	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi, attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning.
	MEZZI	Libro di testo Testi di preparazione alle certificazioni, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet.
MOD. N.2 Covid 19 Citizenship	ABILITA'	Inferring the meaning of new words from the context. Listening comprehension Reading and understanding. Answering questions about Covid 19 Discussing the topic Writing a simple text.
	CONOSCENZE	Covid 19 – basic info How to protect yourself against the spread of covid19
	COMPETENZE	Learning structures, communicative functions, lexical items and the language used to talk about the novel coronavirus . Communicating about covid 19 and the rules to follow to prevent to be infected by the virus. Writing a mind map and a short text about the coronavirus Broadening cultural, social and human horizons.
	TEMPO IN ORE	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi , attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning
	MEZZI	Libro di testo, Internet( video e schede) riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna
MOD. N.3 Chocolate	ABILITA'	Inferring the meaning of new words from the context. Listening comprehension Reading and understanding. Answering questions about the main topic Discussing the topic Writing a simple text. Making comparisons with foreign cultures
	CONOSCENZE	The Mediterranean Diet The Food Pyramid Eating disorders The Macrobiotic, Vegetarian, Vegan and Flexitarian Diet
	COMPETENZE	Learning structures, communicative functions, lexical items and the micro-language of the pastry department. Communicating about nutrition, diets and the main eating disorders: anorexia, bulimia and binge eating Writing a mind map and a short text about different types of diets and the consequences of abnormal eating habits Broadening cultural, social and human horizons thanks to the contact and comparisons with foreign cultures
	TEMPO IN ORE	32
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi , attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning . DAD videolezioni in diretta, compiti assegnati da remoto, slow learning, videolezioni, chat, priorità alla produzione orale, colloqui via Meet/Zoom

	MEZZI	Libro di testo, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet, DAD : Axios ,Google classroom,Meet, Zoom, whatsapp, mail personale,video , file condivisi in videolezione, riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante
MOD. N.4 Diets And Eating Disorders*	ABILITA'	Inferring the meaning of new words from the context. Listening comprehension Reading and understanding. Answering questions about the evolution in women's rights Discussing the topic Writing a simple text, a summary and a mind map. Making comparisons with foreign cultures
	CONOSCENZE	25 th November International Day for the elimination of violence against women Celebrating Women's Day : Women's Rights gender equality and stereotypes
	COMPETENZE	Learning structures, communicative functions, lexical items useful to talk about women's rights, gender equality and violence against women. Communicating about women's rights evolution through centuries and the necessity to fight against stereotypes nowadays. Writing a mind map and a short text about the topic . Broadening cultural, social and human horizons thanks to the contact and comparisons with foreign cultures
	TEMPO IN ORE	6
	METODOLOGIE ADOTTATE	DAD videolezioni in diretta, compiti assegnati da remoto, slow learning, videolezioni, chat, priorità alla produzione orale, colloqui via Meet/Zoom
	MEZZI	DAD : Axios ,Google classroom,Meet, Zoom, whatsapp, mail personale, video , file condivisi in videolezione, riassunti e mappe, materiali da Internet e prodotti dall'insegnante, libro di testo.
	ABILITA'	Inferring the meaning of new words from the context. Listening comprehension Reading and understanding. Answering questions about the main topic Discussing the topic Making comparisons with foreign cultures
	CONOSCENZE	Fast food - Pros and Cons about fast food The Slow Food movement and its philosophy Video " Focaccia Blues"( docu-fiction )
	COMPETENZE	Learning structures, communicative functions, lexical items and the micro-language of the pastry department. Communicating about the main features of fast food compared to slow food. Writing a mind map and a simple text about the topic Broadening cultural, social and human horizons thanks to the contact and comparisons with foreign cultures.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	DAD videolezioni in diretta, compiti assegnati da remoto, slow learning, videolezioni, chat, priorità alla produzione orale, colloqui via Meet/Zoom
	MEZZI	Libro di testo DAD : Axios ,Google classroom,Meet, Zoom, whatsapp, mail personale,video , file condivisi in videolezione, riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante e presi da Internet
	ABILITA'	Inferring the meaning of new words from the context. Listening comprehension Reading and understanding. Answering questions about the main topic

		Discussing the topic
	CONOSCENZE	Oscar Wilde The rebel and the victim
	COMPETENZE	Learning structures, communicative functions and lexical items to talk about a literary text . Communicating about Oscar Wilde's main themes: his theory about Art and beauty, his being a rebel towards the Victorian values Writing a mind map and a simple text about the topic Broadening cultural, social and human horizons thanks to the contact and comparisons with foreign cultures
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	DAD videolezioni in diretta, compiti assegnati da remoto, slow learning, videolezioni, chat, priorità alla produzione orale, colloqui via Meet/Zoom
	MEZZI	DAD : Axios ,Google classroom,Meet, whatsapp, mail personale,video , file condivisi in videolezione, riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante e presi da Internet

## MATERIA: LINGUA FRANCESE

MOD. N. 1	ABILITA'	Comprendere e riassumere adeguatamente le informazioni contenute in un testo di area tecnica. Saper redigere testi di argomento tecnico
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali che sottendono la comunicazione scritta e orale nel settore della gastronomia e della pasticceria francesi. Conoscere i costrutti morfo-sintattici utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti di microlingua.
	COMPETENZE	Padroneggiare le scritture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo scelto.Sostenere un colloquio in lingua francese sull' argomento scelto .
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo, istruzione programmata,video -lezione
	MEZZI	Libro di testo; Fotocopie; Dizionario; PC

MOD. N. 2	ABILITA'	Sapere argomentare in modo corretto e personale su argomenti appartenenti all'area di indirizzo. Saper classificare i piatti,in base adeterminate caratteristiche ed al loro apporto nutrizionaleSaper illustrare le caratteristiche dei vari "régimes".
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali e specifici delle varie diete
	COMPETENZE	Ampliare gli orizzonti culturali, umani e professionali attraverso la conoscenza della realtà gastronomica e culturale francesi.
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo; Video-lezioni, Istruzione programmata;
	MEZZI	Libro di testo;

		Fotocopie; PC; Dizionario;
--	--	----------------------------------

MOD. N. 3*	ABILITA'	Realizzare una ricetta, un menu, una carta relative alle tradizioni enogastronomiche della Francia.
	CONOSCENZE	Conoscere i vari prodotti enogastronomici e saperli promuovere nella lingua straniera pubblicizzandoli adeguatamente. Conoscere le norme di sicurezza alimentare vigenti nelle varie strutture ristorative.
	COMPETENZE	Gestire con padronanza tecnica e morfo-sintattica il linguaggio relativo alla promozione di un prodotto agro-alimentare.
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo; Role play Istruzione programmata; Video lezioni
	MEZZI	Libro di testo; Fotocopie; PC; Dizionario;

## MATERIA: TEDESCO

N. 1	ABILITA'	Sapere leggere un semplice testo in lingua tedesca; Sapere comprendere le informazioni contenute in un qualsiasi testo in lingua tedesca.
	CONOSCENZE	Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare ed esprimere in lingua tedesca le proprie opinioni: Gli articoli e la loro declinazione; Gli aggettivi possessivi; I pronomi personali; I pronomi riflessivi; I pronomi possessivi; I casi e le loro funzioni; Il genere dei sostantivi; Le preposizioni con l'accusativo, con il dativo e con il genitivo; I verbi modali; Il presente indicativo; Il passato prossimo (Perfekt).
	COMPETENZE	assimilare le strutture grammaticali di base utili per condurre una semplice conversazione su aspetti della vita quotidiana.
	TEMPO IN ORE	40
	METODOLOGIE ADOTTATE	approccio -comunicativo, metodo nozionale-funzionale con lezione interattiva.
	MEZZI	Risorse didattiche multimediali e web-based a cura della docente

N.2 Die Mahlzeiten	ABILITA'	comprendere in lingua tedesca i testi relativi alle abitudini alimentari degli italiani e dei tedeschi; saper parlare delle proprie abitudini alimentari; saper creare un menù colazione ; descrivere le differenti abitudini alimentari italiane e tedesche.

	CONOSCENZE	conoscere le espressioni linguistiche adatte ad esprimere le proprie abitudini e preferenze alimentari; conoscere il lessico relativo agli alimenti e alle bevande. - Grammatica: - costruzione della frase in tedesco; - formazione del passivo; che ore sono?
	COMPETENZE	saper esprimere le differenze tra i pasti principali in Italia ed in Germania; sapersi rivolgere ad un cliente usando un adeguato registro linguistico; chiedere e dare consigli su come ordinare un menù al ristorante; saper ordinare e prendere un'ordinazione al ristorante; saper chiedere ed esprimere pareri e preferenze alimentari.
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	approccio comunicativo, metodo nozionale-funzionale con lezione interattiva e giochi di ruolo.
	MEZZI	libro di testo: "Paprika neu" e materiale fornito dal docente.

MOD.	In Der Bar	
N.3	ABILITA'	comprendere i testi relativi all'organizzazione del lavoro in un bar; descrivere la preparazione di un cocktail; descrivere il tuo cocktail preferito.
	CONOSCENZE	conoscere la terminologia riferita ai diversi tipi di bar, al personale che vi lavora e alle attrezzature usate in un bar; conoscere le strutture linguistiche necessarie per invitare un amico a bere un drink; Grammatica: i verbi di posizione.
	COMPETENZE	descrivere le figure professionali che lavorano in un bar con le relative mansioni svolte, saper invitare un amico a bere un drink; saper descrivere la preparazione di un cocktail; saper chiedere quali sono gli ingredienti di un cocktail; saper chiedere ad un cliente qual è la sua bevanda preferita.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale-funzionale con lezione interattiva e giochi di ruolo.
	MEZZI	Libro di testo "Paprika neu" (Hoepli)_ Scuolabook (piattaforma didattica Hoepli)_ Dizionari online_ LIM Tablet e PC _ Risorse didattiche multimediali e web-based a cura della docente_ Web TV Loescher

MOD.		
N. 4 Menükunde und Ernaehrung	ABILITA'	costruire un menù in lingua tedesca rispettando le regole gastronomiche; redigere e presentare menù e ricette; applicare tecniche di calcolo per definire il costo di un piatto, pasto, menù; descrivere gli apporti nutritivi delle pietanze; descrivere la piramide alimentare; illustrare il sistema HACCP
	CONOSCENZE	conoscere gli elementi costitutivi ed i principi base di costruzione di menù professionali in Italia ed in Germania; conoscere le tecniche di calcolo per definire il costo di un piatto, pasto e menù; conoscere le schede tecniche di una ricetta; conoscere i principi nutritivi e le funzioni principali degli alimenti nel corpo umano;



		conoscere le principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata. Grammatica: -le proposizioni oggettive e soggettive; -le proposizioni interrogative indirette; -le proposizioni temporali.
	COMPETENZE	saper riconoscere il ruolo centrale del menù nelle attività enogastronomiche; saper creare un menù in relazione alle caratteristiche e alle esigenze della clientela; saper comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi ed attivare le procedure di calcolo; assimilare e padroneggiare le strutture linguistiche e lessicali inerenti al settore dei servizi enogastronomici per : saper riconoscere i principi nutritivi degli alimenti; saper riconoscere le principali caratteristiche di un'alimentazione sana ed equilibrata.
	TEMPO IN ORE	17
	METODOLOGIE ADOTTATE	approccio comunicativo, metodo nozionale-funzionale con lezione interattiva e giochi di ruolo.
	MEZZI	libro di testo: "Paprika neu".

\*Da svolgere dopo il 15 maggio:

Modulo n. 4

## MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MOD. N.1 La dieta in condizioni fisiologiche	ABILITA'	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione
	CONOSCENZE	3.1 - Bisogni di energia e di nutrienti. 3.2 - Valutazione dello stato nutrizionale. 3.3 - Promozione della salute. 3.4- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 3.5- Diete particolari 3.6- L'alimentazione nella ristorazione collettiva Conoscere il significato di metabolismo, catabolismo e anabolismo. Conoscere i metodi per calcolare il fabbisogno energetico giornaliero. Conoscere il concetto di bilancio energetico. Conoscere le raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per una sana e corretta alimentazione. Conoscere le tipologie di diete in relazione alle condizioni fisiologiche Conoscere le principali caratteristiche di alcune tra le più conosciute diete Conoscere le diverse tipologie di ristorazione collettiva
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 2-6-7-8  Competenze professionali: generali di indirizzo: C-D; relative al settore enogastronomia: a-b-d

	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. N.2 La dieta nelle principali patologie	ABILITA'	Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela Saper mettere in relazione determinate patologie co abusi alimentari. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
	CONOSCENZE	<p>4.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari  4.2 – La dieta nelle malattie metaboliche  4.3 -La dieta in alcune delle malattie dell'apparato digerente  4.4 – Allergie ed intolleranze alimentari  4.5 – Alimentazione e tumori  4.6 – Disturbi alimentari</p> <p>Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie  Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza: 3-4-5-7.</p> <p>Competenze professionali:  generali di indirizzo: A-E;  relative al settore enogastronomia: b-d.</p>
	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo

		<p>dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

<p>MOD. N.3 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p>	ABILITA'	<p>Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione di alimenti. Applicare le norme igieniche nella manipolazione corretta degli alimenti; applicare i principi del piano Haccp. Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti</p>
	CONOSCENZE	<p>5.1 - Fattori tossici e contaminazioni alimentari. 5.2 - Contaminazione fisica, chimica e biologica. 5.3- Il sistema HACCP. 5.4 -La rintracciabilità, i marchi di qualità e le frodi alimentari Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti. Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. Conoscere alcune sostanze tossiche per l' uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche. Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi. Conoscere le principali cause di contaminazione particellare e radioattiva. Conoscere i requisiti generali in materia di igiene e ed il sistema HACCP.</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza: 1-2-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-b-d.</p>
	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi

		<p>coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

Il modulo 3 è in fase di completamento

## MATERIA: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

MOD. N. 1	ABILITA'	<p>Saper rappresentare le strutture degli acidi grassi; Saper rappresentare la struttura e la reazione di condensazione di un trigliceride; conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari; conoscere i principi delle metodiche analitiche applicate ai grassi alimentari; Conoscere, attraverso l'esecuzione di titolazione volumetrica, il valore di acidità di un olio d'oliva; Saper rappresentare la reazione di saponificazione di un acido grasso.</p>
	CONOSCENZE	<p>Lipidi saponificabili e insaponificabili; Acidi grassi saturi ed insaturi: I trigliceridi; Lipidi di maggior interesse in ambito alimentare; Oli e grassi di maggior impiego nelle produzioni da forno; Proprietà dei lipidi nelle produzioni da forno; L'olio d'oliva: classificazione e produzione; Irrancidimento; Principali metodi di analisi chimica degli oli e dei grassi.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare ed applicare criteri di classificazione per i lipidi; Utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali; Collegare le proprietà macroscopiche dei Lipidi con la classe di appartenenza; saper interpretare correttamente i dati derivanti da una titolazione volumetrica di un olio; saper individuare l'alimento corretto, per la preparazione di un dolce da forno, in base al contenuto lipidico.</p>
	TEMPO IN ORE	20 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali ed attività di laboratorio.

	MEZZI	Testo; appunti; strumenti di laboratorio.

MOD. N. 2	ABILITA'	Saper rappresentare le strutture aperte e cicliche del glucosio e del fruttosio; Saper la differenza tra uno zucchero riducente e non-riducente; Saper realizzare i più semplici saggi di riconoscimento dei glucidi riducenti;
	CONOSCENZE	Classificare i glucidi; I monosaccaridi di maggior interesse alimentare: struttura e proprietà chimiche; I disaccaridi di maggior impiego in pasticceria; Le tecniche di produzione del saccarosio; I polisaccaridi più importanti; Il miele: classificazione commerciale; Utilizzo delle sostanze zuccherine nelle produzioni da forno; Le principali analisi chimiche dei glucidi; Gli edulcoranti.
	COMPETENZE	Individuare ed applicare criteri di classificazione per i Glucidi; Utilizzare metodi sperimentali appropriati per valutare la classe di appartenenza dei glucidi; Collegare la struttura dei glucidi con la classe di appartenenza e quindi con la reattività; saper interpretare correttamente i dati derivanti da un saggio di riconoscimento su zuccheri semplici e complessi; saper individuare il dolcificante corretto, per la preparazione di un dolce da forno, in base al tipo di dieta di un individuo.
	TEMPO IN ORE	20 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali ed attività di laboratorio.
	MEZZI	Testo; appunti; strumenti di laboratorio.

MOD. N.3	ABILITA'	Conoscere le principali caratteristiche e merceologiche del latte; Conoscere la struttura generale di un amminoacido e delle proteine; Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse nell'ambito del latte; Saper elaborare i dati di una esperienza di laboratorio.
	CONOSCENZE	Gli amminoacidi: classificazione e struttura; Il legame peptidico; Le proteine: i 4 livelli strutturali; Gli alimenti completi; Il latte: def. Legale e caratteristiche generali, i tipi di latte commerciali; La pastorizzazione, la sterilizzazione, la microfiltrazione, il metodo UHT; Principali metodi di analisi chimiche del latte.
	COMPETENZE	Individuare ed applicare criteri di classificazione per proteine ed amminoacidi; Utilizzare metodi sperimentali appropriati per valutare la qualità del latte in base al valore di acidità ed al contenuto proteico; Collegare la struttura delle proteine con la funzione biologica; saper individuare l'alimento migliore, per la preparazione di un dolce da forno, in base al tipo di dieta di un individuo.

	TEMPO IN ORE	20 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali ed attività di laboratorio.
	MEZZI	Testo; appunti; strumenti di laboratorio.

Il modulo 3 è in fase di completamento.

## MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

MOD. N. 1	ABILITA'	Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività di gestione. Risolvere problemi economico aziendali applicando l'interesse semplice e il montante. Risolvere problemi economico aziendali applicando lo sconto commerciale e il valore attuale.
	CONOSCENZE	Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Capitale proprio e di debito. Banca e sue funzioni. Finanziamenti bancari. Interesse e montante. Sconto commerciale e valore attuale.
	COMPETENZE	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
	TEMPO IN ORE	22
	METODOLOGIE ADOTTATE	Le principali metodologie e strategie didattiche sono state: lezioni frontali, didattica breve, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo e soluzioni di casi pratici.
	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, Costituzione italiana, glossario, quotidiani e riviste specializzate.

MOD. N. 2	ABILITA'	Utilizzare il linguaggio giuridico. Individuare le caratteristiche dei contratti. Distinguere gli elementi dei contratti specifici del settore turistico ristorativo. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle certificazioni.
	CONOSCENZE	Contratti in generale. Contratti del settore turistico ristorativo. Certificazioni di qualità.
	COMPETENZE	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistico alberghiera. Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche.
	TEMPO IN ORE	22
	METODOLOGIE ADOTTATE	Le principali metodologie e strategie didattiche sono state: lezioni frontali, didattica breve, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo e soluzioni di casi pratici.
	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, Costituzione italiana, glossario, quotidiani e riviste specializzate.

MOD. N. 3	ABILITA'	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Calcolare la retribuzione lorda e netta. Compilare il foglio paga in semplici situazioni operative.
	CONOSCENZE	Mercato del lavoro. Reclutamento del personale Contratti di lavoro subordinato e autonomo. Retribuzione. Foglio paga dei lavoratori dipendenti. Norme in materia di sicurezza del lavoro.
	COMPETENZE	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza e prevenzione.
	TEMPO IN ORE	22
	METODOLOGIE ADOTTATE	Le principali metodologie e strategie didattiche sono state: lezioni frontali, didattica breve, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo e soluzioni di casi pratici.
	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, Costituzione italiana, glossario, quotidiani e riviste specializzate.

Di quest'ultimo 3° modulo resta da svolgere solo l'ultimo argomento: la normativa sulla sicurezza nelle imprese turistico ristorative.

### **MATERIA: Laboratorio di Enogastronomia – settore Pasticceria**

- MOD. N.1 - “Le Paste, le Creme di base e le Preparazioni Complementari”	ABILITA'	Conoscere e presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche Saper utilizzare le tecniche di base nella realizzazione dei prodotti di pasticceria.
	CONOSCENZE	Le basi e le tecniche fondamentali di pasticceria; Impasti, creme, salse e preparazioni complementari.
	COMPETENZE	Saper organizzare le preparazioni di base ed applicare correttamente i diversi sistemi di cottura.
	TEMPO IN ORE	15 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si utilizzerà una metodologia induttiva, che renda ciascun alunno sempre più protagonista del proprio lavoro e attivamente impegnato in un'ottica laboratoriale della pasticceria, adottando le seguenti metodologie: Lezioni frontali o multimediali; Lezioni di tipo dimostrativo e operativo
	MEZZI	Libro di testo Fotocopie, dispense, slide ed appunti forniti dal docente Materiale on-line Supporto audio e video Laboratorio di pasticceria

MOD. N.2 "Piatti e menu con intolleranze alimentari"	ABILITA'	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela; preparare piatti che ben si adattino anche a persone con problemi di intolleranze alimentari
	CONOSCENZE	Tipologie di intolleranze alimentari; Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
	COMPETENZE	Saper eseguire i diversi procedimenti, necessari alla realizzazione di un piatto; Individuare le adeguate metodologie per ottenere le specialità di pasticceria;
	TEMPO IN ORE	9 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si utilizzerà una metodologia induttiva, che renda ciascun alunno sempre più protagonista del proprio lavoro e attivamente impegnato in un'ottica laboratoriale della pasticceria, adottando le seguenti metodologie: Lezioni frontali o multimediali; Lezioni di tipo dimostrativo e operativo
	MEZZI	Libro di testo Fotocopie, dispense, slide ed appunti forniti dal docente Materiale on-line Supporto audio e video Laboratorio di pasticceria

MOD. N.3 "Semifreddi, Mousse e Bavaresi"	ABILITA'	Conoscere i principali dessert, semifreddi e dolci al cucchiaio; Saperli realizzare e servire adeguatamente.
	CONOSCENZE	Conoscere caratteristiche e tipologie delle materie prime; Saper lavorare al meglio gli ingredienti a disposizione, al fine di realizzare gli elaborati richiesti;
	COMPETENZE	Saper eseguire i diversi procedimenti, per ottenere le specialità di pasticceria. Individuare le tecniche giuste per poter eseguire un piatto alla perfezione.
	TEMPO IN ORE	9 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si utilizzerà una metodologia induttiva, che renda ciascun alunno sempre più protagonista del proprio lavoro e attivamente impegnato in un'ottica laboratoriale della pasticceria, adottando le seguenti metodologie: Lezioni frontali o multimediali; Lezioni di tipo dimostrativo e operativo
	MEZZI	Libro di testo Fotocopie, dispense, slide ed appunti forniti dal docente Materiale on-line Supporto audio e video Laboratorio di pasticceria



MOD. N.4 “L’igiene e la sicurezza nei laboratori”	ABILITA’	Conoscere le regole per simulare un piano HACCP  Saper applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	CONOSCENZE	Il pacchetto igiene; La rintracciabilità dei prodotti alimentari; La sicurezza sul lavoro e alimentare; Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.
	COMPETENZE	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	TEMPO IN ORE	21 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si utilizzerà una metodologia induttiva, che renda ciascun alunno sempre più protagonista del proprio lavoro e attivamente impegnato in un’ottica laboratoriale della pasticceria, adottando le seguenti metodologie: Lezioni frontali o multimediali; Lezioni di tipo dimostrativo e operativo
	MEZZI	Libro di testo Fotocopie, dispense, slide ed appunti forniti dal docente Materiale on-line Supporto audio e video Laboratorio di pasticceria

MOD. N.5 “I Marchi di Qualità ed i prodotti tipici del Territorio”	ABILITA’	Conoscere le regole per realizzare piatti con prodotti del territorio; Saper riconoscere i diversi Marchi di Qualità e utilizzare i sistemi di Tutela e Certificazione.
	CONOSCENZE	Marchi di Qualità, sistemi di Tutela e relative Certificazioni; Caratteristiche dei prodotti tipici del territorio.
	COMPETENZE	Utilizzare prodotti che valorizzino e promuovano le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.  Individuare le nuove tendenze di filiera.
	TEMPO IN ORE	27 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si utilizzerà una metodologia induttiva, che renda ciascun alunno sempre più protagonista del proprio lavoro e attivamente impegnato in un’ottica laboratoriale della pasticceria, adottando le seguenti metodologie: Lezioni frontali o multimediali; Lezioni di tipo dimostrativo e operativo

	MEZZI	Libro di testo Fotocopie, dispense, slide ed appunti forniti dal docente Materiale on-line Supporto audio e video Laboratorio di pasticceria
--	-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**MATERIA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI  
MODULO 1 – CENNI DI STATICA, CINEMATICA, DINAMICA E TERMODINAMICA**

MOD. N.1	ABILITA'	Comprendere ed illustrare le caratteristiche tecniche e operative delle macchine Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine di settore illustrandole attraverso schemi e disegni Applicare le leggi della cinematica e della dinamica all'analisi di trasmissione del moto in macchine del settore al fine di calcolare le condizioni di esercizio dei loro organi mobili di lavoro Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi
	CONOSCENZE	Grandezze fisiche Sistemi di unità di misura e S.I. Grandezze fisiche di interesse (temperatura, velocità, accelerazione, forza, pressione, potenza, energia, lavoro) Sistemi e organi per la trasmissione del moto Meccanismi di trasmissione del calore (conduzione - convezione - irraggiamento)
	COMPETENZE	Saper costruire le unità di misura delle grandezze fisiche derivate sulla base delle leggi fisiche Comprendere la notazione tecnica Condurre e gestire macchine del settore considerando gli aspetti prettamente meccanici e di trasmissione del moto al fine di garantire la qualità richiesta dalla filiera produttiva
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali Risoluzione guidata di problemi semplici Lavoro individuale e di gruppo
	MEZZI	Libro di testo Materiale fornito dal docente Schemi, tabelle e cataloghi tecnici Utilizzo della lavagna tradizionale

-  
- **MODULO 2 – PRINCIPI DI ELETTROTECNICA**

MOD. N.2	ABILITA'	Disegnare semplici schemi di impianti elettrici Interpretare schemi e disegni riportati sui manuali di istruzione e sulla documentazione tecnica a corredo di macchine del settore Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi
	CONOSCENZE	Leggi fondamentali dei circuiti elettrici Corrente continua e corrente alternata Sistemi monofase e trifase Trasmissione e distribuzione dell'energia elettrica Macchine elettriche (trasformatori, motori e generatori) Principi di elettrotecnica, funzionamento e caratteristiche dei circuiti e dei componenti elettrici
	COMPETENZE	Condurre macchinari del settore con particolare riguardo ai principali elementi elettrici e alle normative di sicurezza in ambito elettrico Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni

		tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni on line sincrone tramite la piattaforma Meet Risoluzione guidata di problemi semplici Lavoro individuale e di gruppo
	MEZZI	Libro di testo Materiale condiviso dal docente su Google Classroom Schemi, tabelle e cataloghi tecnici Utilizzo della lavagna digitale dell'applicativo Jamboard

#### MODULO 3 - LE MACCHINE DEL SETTORE DOLCIARIO

MOD. N.3	ABILITA'	Condurre e controllare macchine ed impianti del settore Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche ed operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi
	CONOSCENZE	Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno Principi di meccanica Energia e principio di conservazione Macchine e conversione dell'energia Classificazione delle macchine Energia, potenza e rendimento
	COMPETENZE	Riconoscere macchinari e impianti di produzione nel settore dolciario e da forno Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni on line sincrone tramite la piattaforma Meet Risoluzione guidata di problemi semplici Lavoro individuale e di gruppo
	MEZZI	Libro di testo Materiale condiviso dal docente su Google Classroom Schemi, tabelle e cataloghi tecnici Utilizzo della lavagna digitale dell'applicativo Jamboard

#### MODULO 4 – SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

MOD. N.4	ABILITA'	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio
	CONOSCENZE	La sicurezza nei luoghi di lavoro La normativa e la terminologia Documenti obbligatori secondo il D.Lgs. 81/2008 Rischio elettrico Rischio meccanico Microclima Rischio per videoterminali Rischio incendio

	COMPETENZE	Applicare le normative vigenti nazionali in ambito di sicurezza sul lavoro Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni on line sincrone tramite la piattaforma Meet Risoluzione guidata di problemi semplici Lavoro individuale e di gruppo
	MEZZI	Libro di testo Materiale condiviso dal docente su Google Classroom Schemi, tabelle e cataloghi tecnici Utilizzo della lavagna digitale dell'applicativo Jamboard

**MODULO 5 – L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E LA GESTIONE DEI MAGAZZINI E DELLE SCORTE**

MOD. N.5	ABILITA'	Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime
	CONOSCENZE	Tipologie di organigrammi Distinta base Il ciclo di vita del prodotto Gestione dei magazzini e delle scorte
	COMPETENZE	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni on line sincrone tramite la piattaforma Meet Risoluzione guidata di problemi semplici Lavoro individuale e di gruppo
	MEZZI	Libro di testo Materiale condiviso dal docente su Google Classroom Schemi, tabelle e cataloghi tecnici Utilizzo della lavagna digitale dell'applicativo Jamboard

**MODULO 6 – LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

MOD. N.6	ABILITA'	Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout
	CONOSCENZE	Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche umane Metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione Strumenti per il project management (PERT, GANTT e WBS)
	COMPETENZE	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni on line sincrone tramite la piattaforma Meet Risoluzione guidata di problemi semplici Lavoro individuale e di gruppo

	MEZZI	Libro di testo Materiale condiviso dal docente su Google Classroom Schemi, tabelle e cataloghi tecnici Utilizzo della lavagna digitale dell'applicativo Jamboard
--	-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**MODULO 7 – CERTIFICAZIONI DI QUALITA'**

MOD. N.7	ABILITA'	Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout
	CONOSCENZE	Il controllo di qualità per incrementare il valore aggiunto al prodotto finito Influenza delle tecniche del controllo qualità nel plan lay out aziendale Total Quality Management e lean production Normativa di riferimento in ambito qualità Certificazioni volontarie
	COMPETENZE	Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda
	TEMPO IN ORE	14
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni on line sincrone tramite la piattaforma Meet Risoluzione guidata di problemi semplici Lavoro individuale e di gruppo
	MEZZI	Libro di testo Materiale condiviso dal docente su Google Classroom Schemi, tabelle e cataloghi tecnici Utilizzo della lavagna digitale dell'applicativo Jamboard

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE**

MOD. N.1	ABILITA'	Essere consapevoli dei danni alla salute dovuti ad alimentazione scorretta e saper individuare i pilastri dello star bene Saper rispettare le normali regole di igiene alimentare
	CONOSCENZE	Conoscere il concetto di salute, come mantenerla con regole di vita corrette e le varie forme di prevenzione Conoscere i principi base dell'alimentazione e i pericoli legati ad un'alimentazione errata Conoscere le problematiche relative ai disturbi alimentari sotto l'aspetto sociale e psicofisico
	COMPETENZE	Saper riconoscere i rischi e comportarsi in modo salutare Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita e idonee prevenzioni
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Globale analitica peer education problem solving
	MEZZI	Video lezioni, ,testo, appunti filmati

MOD. N.2	ABILITA'	-Saper argomentare sulla problematica con specifica terminologia
	CONOSCENZE	-Comprendere e analizzare le problematiche legate a Bullismo, cyber bullismo e discriminazione -Riconoscere le principali situazioni di rischio

	COMPETENZE	-Esporre il proprio pensiero personale in modo critico -Sapere come intervenire e a chi rivolgersi
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Globale analitico peer education Problem solving
	MEZZI	Video lezioni, ,testo, appunti filmati

MOD. N.3	ABILITA'	saper individuare,gestire e risolvere attriti e conflitti all'interno dei principali contesti di vita
	CONOSCENZE	conoscere i concetti di diversita' e discriminazione
	COMPETENZE	saper essere e saper comportarsi all'interno dei contesti
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	brainstorming e dibattito
	MEZZI	mappe concettuali e slide

MOD. N.4	ABILITA'	Utilizzare in maniera costruttiva e creativa le capacità cognitive nei vari contesti: familiare,scolastico,sociale.
	CONOSCENZE	Conoscenza delle principali capacità cognitive
	COMPETENZE	Capacità di risoluzione dei problemi e approccio creativo al lifelong learning
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	lezione frontale e brainstorming
	MEZZI	Mappe concettuali e slide

MOD. N.5	ABILITA'	Individuare episodi scorretti in ambito sportivo e sociale e mettere in pratica buone prassi di Fair Play
	CONOSCENZE	Aspetti etici e morali del Fair Play sportivo e sociale
	COMPETENZE	Saper rispettare regole e norme in campo sportivo e sociale
	TEMPO IN ORE	6

	METODOLOGIE ADOTTATE	Brainstorming e intervista
	MEZZI	Video youtube e slide

MOD. N.6	ABILITA'	Approccio pratico alle caratteristiche attività motorie e sportive del Wellness
	CONOSCENZE	Conoscere il concetto di Wellness sportivo e attivo
	COMPETENZE	Maturare un benessere psico-fisico promotore di comportamenti relazionali, comunicativi ed empatici nei vari contesti di vita.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Dibattito in classe
	MEZZI	Powerpoint, slide, video

Di quest'ultimo modulo resta da svolgere: consumismo, doping, traumi sportivi.

**MATERIA: I.R.C.**

MOD. N.1	ABILITA'	Conoscere il particolare rapporto che intercorre tra etica e religione. Riconoscere nell'impegno responsabile per la realizzazione della persona il fine di ogni itinerario di maturazione morale.
	CONOSCENZE	L'importanza della religione per l'uomo; La religione nella storia; I valori della persona; La Chiesa popolo di Dio; La famiglia Cristiana; Il dialogo inrereligioso;
	COMPETENZE	Sviluppare un mature senso critic e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio Cristiano.
	TEMPO IN ORE	15 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussion libera e guidata . Didattica breve Problem-solving
	MEZZI	Libro di testo Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica; Articoli tratti dai quotidiani; Video;

	ABILITA'	Individua la visione Cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle alter religioni e sistemi di pensiero.
--	----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MOD. N.2	CONOSCENZE	Cogliere la valenza delle scelte morali, valutandole alla luce della proposta Cristiana.
	COMPETENZE	Rapporto tra coscienza, libertà e legge;
	TEMPO IN ORE	3 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussion libera e guidata . Didattica breve Problem-solving
	MEZZI	Libro di testo Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica; Articoli tratti dai quotidiani; Video;



## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<b>DE CRISTOFARO MARIA I.</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>MICHELE ZANNELLA</b>	
<b>INGLESE</b>	<b>MASTROPIERI GABRIELLA</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>GIUSEPPE CARONE</b>	
<b>IRC</b>	<b>MARELLA DANIELA</b>	
<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>	<b>MARCHESINO MARIA ROSARIA</b>	
<b>LINGUA STRANIERA TEDESCO</b>	<b>CASTIELLO MARIA GIUSEPPINA</b>	
<b>LABORATORIO DI PASTICCERIA</b>	<b>PIGNATIELLO LUCIA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>MANCINI MARIA PIA</b>	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<b>RUTIGLIANO RAFFAELE</b>	
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI</b>	<b>DI GIOIA MARIANTONIETTA</b>	
<b>TECNICHE DEI PROCESSI PRODUTTIVI</b>	<b>TROIANO LILIANA</b>	
<b>LABORATORI DI CHIMICA</b>	<b>LOMBARDI GIOVANNA</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>CAVALLO ANNAISA</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>MIRMINA ANNA MONIA</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>MOTTOLA ALESSANDRA</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>NAPODANO ANTONIO</b>	