



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. 4817 del 24 maggio 2021

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

CLASSE: 5[^]

SEZ.: H

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE.....	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE.....	4
QUADRO ORARIO.....	5
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO.....	6
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA.....	7
TESTI DI ITALIANO.....	9
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.....	10
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO.....	11
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO.....	12
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA.....	13
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO.....	14
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	16
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	45

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

In particolare:

Il Tecnico dei servizi enogastronomici è il responsabile delle attività di ristorazione 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 di ristorazione (tipologie e stili alimentari nazionali ed internazionali, impianti tecnologici ed attrezzature di servizio, approvvigionamenti e gestione di beni di consumo, rapporti di lavoro, programmazione e controllo economico)
- 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

- Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe si è formata al terzo anno, per la scelta dell'indirizzo, da classi diverse ed ha continuato ad avere una medesima composizione. Sono presenti n.2 alunni BES, di cui uno è un alunno H e segue una programmazione con obiettivi minimi e l'altra è DSA con un PDP.

- Continuità didattica dei docenti

Durante il ciclo scolastico i docenti si sono diversificati: la continuità si è avuta nel primo biennio. Nel secondo biennio sono subentrati, per l'inserimento di specifiche discipline di indirizzo, altri docenti che hanno quasi tutti la continuità didattica fino al quinto anno. In questo anno scolastico si è avuto un cambio di insegnanti di Matematica e Sala.

- Livelli di partenza (aspetti didattici)

Gli allievi sono in possesso di Diploma di Qualifica. I livelli di partenza sono eterogenei per le diverse competenze, abilità e conoscenze maturate a seconda delle predisposizioni degli alunni che hanno determinato una partenza didattica in generale sufficiente. In alcune discipline si è verificato un rallentamento del ritmo di apprendimento, dovuto anche alla DaD, causata dalla diffusione del COVID-19. Pertanto è stato necessario da parte dei docenti di operare scelte in ordine ai contenuti disciplinari da trattare e al grado di apprendimento degli studenti, anche per la preparazione del Colloquio d'Esame da affrontare.

- Profilo comportamentale

Il comportamento, in generale, risulta adeguato, non si registrano provvedimenti disciplinari. Nel complesso gli alunni si sono dimostrati corretti ed educati, hanno interagito nel dialogo educativo scolastico.

- Partecipazione alla vita scolastica

La classe, nel complesso, si presenta più attiva e partecipa alle lezioni in modalità DaD rispetto all'anno scorso e l'impegno è più costruttivo. Tuttavia è presente un esiguo gruppo di alunni che evidenzia un impegno discontinuo e un interesse limitato o saltuario alle lezioni.

- Situazione finale della classe

La classe si presenta disomogenea per frequenza, partecipazione al dialogo educativo e scolastico, interesse per le discipline in genere, motivazione allo studio e preparazione di base. Alcuni alunni evidenziano difficoltà nella rielaborazione e nell'esposizione dei saperi, scaturita da uno studio superficiale e discontinuo degli argomenti trattati. A ciò si aggiunge difficoltà nella connessione internet e di dispositivi informatici.

Una parte della classe ha conseguito una buona preparazione nella maggior parte delle discipline.

QUADRO ORARIO

IRC	1	1	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate - Scienze della terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate - Fisica	2	-	-	-	-
Scienze integrate - Chimica	-	2	-	-	-
Seconda lingua (Francese/Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 (2)	2 (2)	6 (1)	4 (1)	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 (2)	2 (2)	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

Il lavoro collegiale è stato organizzato sia nell'ambito del Consiglio di classe sia negli incontri informali tra i docenti.

In relazione alle singole discipline, le attività sono state organizzate in Dipartimenti per la definizione degli obiettivi formativi, dei percorsi per il loro conseguimento, dei criteri di valutazione, dei testi da adottare.

Le attività curriculari e l'organizzazione della didattica hanno seguito procedure definite nelle programmazioni individuali e di classe alle quali si rimanda.

Nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro (PCTO), gli alunni hanno frequentato stages presso strutture ristorative (eccetto in questo due anni di pandemia), ivi maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio soprattutto durante il periodo estivo come lavoratori stagionali.

Sono stati raggiunti globalmente i seguenti obiettivi:

CONOSCENZE:

- Conoscenza dei contenuti fondamentali delle discipline curriculari.
- Cultura generale accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico-espressive-interpretative.
- Conoscenza dei rapporti tra azienda ed ambiente in cui si opera per proporre soluzioni a problemi specifici.

COMPETENZE:

- Saper legger e decodificare i testi d'uso.
- Saper analizzare, interpretare e rappresentare i dati e i documenti per utilizzarli nella soluzione di problemi.
- Saper comunicare utilizzando i linguaggi tecnici specifici.
- Saper collegare e selezionare i vari argomenti anche tra diverse aree disciplinari.

ABILITA'

- Effettuare scelte e formulare proposte per la risoluzione di problemi.
- Documentare il proprio lavoro.
- Comunicare utilizzando appropriati linguaggi tecnici.
- Partecipare al lavoro organizzato, individualmente o in gruppo, accettando ed esercitando il coordinamento.

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.

Il consiglio di classe ha deciso di trattare gli argomenti disciplinari delle singole discipline tenendo presente gli obiettivi trasversali di educazione civica .

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

x Costituzione

x Carta europea dei diritti fondamentali

x Carta delle Nazioni Unite

x Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

Convenzione dei diritti dell'infanzia

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

x legalità e coesione sociale

x appartenenza nazionale ed europea

x diritti umani

x pari opportunità

pluralismo

x rispetto delle diversità

x dialogo interculturale

x etica della responsabilità individuale e sociale

bioetica

tutela del patrimonio artistico e culturale

x sviluppo sostenibile

x benessere personale e sociale

fair play nello sport

x sicurezza

x solidarietà e volontariato

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.

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

x 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.

x Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

x Partecipare al dibattito culturale.

x Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

x 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.

x 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.

x 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.

x 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.

x 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

TESTI DI PROSA

AUTORI EUROPEI

M. PROUST Alla ricerca del tempo perduto : Un caso di memoria involontaria.

F. KAFKA Metamorfofi : La trasformazione di Gregor Samsa.

Il processo : L'arresto di K.

Lettera al padre.

J. JOYCE Gente di Dublino: Eveline.

Ulisse : Leopold Bloom e Molly(caratteristiche dei personaggi).

V. WOOLF Gita al faro : trama e interpretazione.

AUTORI ITALIANI

I. SVEVO La coscienza di Zeno : Prefazione - Psicoanalisi – Il fumo – Il funerale mancato.

L. PIRANDELLO Il fu Mattia Pascal : Adriano Meis .

Uno,nessuno e centomila: Il naso di Moscarda.

Sei personaggi in cerca d'autore :L'ingresso dei personaggi.

G. D'ANNUNZIO Il piacere : Il ritratto dell' esteta.

Le vergini delle rocce : Il programma del Superuomo.

G. PASCOLI Il fanciullino : Il fanciullino che è in noi.

P. LEVI Se questo è un uomo : La condizione nel lager.

A. MORAVIA La ciociara : I risvolti della guerra.

TESTI DI POESIA

G. PASCOLI Myricae : X Agosto.

Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno - La cavalla storna.

G. D'ANNUNZIO Alcyone : La pioggia nel pineto.

G. UNGARETTI L'allegria : San Martino del Carso -Veglia -Fratelli – Soldati.

Allegria di naufragi : Mattina -La madre.

E. MONTALE Ossi di seppia : Merigiare pallido e assorto – Spesso il male di vivere ho incontrato.

Satura : Ho sceso, dandoti il braccio,almeno un milione di scale.

S. QUASIMODO Erato e Apollion : Ed è subito sera.

U. SABA Il Canzoniere : Trieste – A mia moglie – Goal.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte
<p>L' Alternanza Scuola -Lavoro, la cui denominazione a seguito dell'Art.57,comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata rinominata P.C.T.O., è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi.</p> <p>Tale attività è obbligatoria negli ultimi tre anni delle scuole superiori ed è una delle innovazioni più significative introdotte dalla legge 107 del 2015 (La Buona Scuola). Delle 400 ore inizialmente previste, a decorrere dall'a.s. 2018/2019, le ore di tale attività sono state ridotte quasi del 50% del monte ore triennale.</p> <p>Nel P.C.T.O. la classe ha realizzato:</p> <ul style="list-style-type: none">-a.s. 2018/2019 TERZE CLASSI – 40 ore in stage e 20 ore in aula-a.s. 2019/2020 QUARTE CLASSI- 0 ORE (4 ore di corso sulla Sicurezza).-a.s.2020/2021 QUINTE CLASSI – 0 ore in stage e 24 ore in aula <p>I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l' Orientamento hanno durata:</p> <ul style="list-style-type: none">-non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli Istituti Professionali.
Attività da svolgere
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
<ul style="list-style-type: none">● Favorire l' orientamento dei giovani per valorizzare le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente.● Integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro.● Offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a sviluppare il senso di responsabilità.● Favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca.
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
<p>La partecipazione degli alunni a tale progetto ,negli anni precedenti al quinto anno, è stato propositivo; gli allievi hanno raggiunto tutti gli obiettivi prefissati con ottimi risultati e hanno ricevuto elogi da parte delle strutture ospitanti, gratificandoli delle competenze tecnico-pratiche acquisite nel percorso scolastico e attualizzandole in una situazione reale.</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)

Voto	Conoscenze	Competenze	Abilità
10	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
9	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
8	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
7	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
6	Conoscenza essenziale degli argomenti	Applicazione semplice ma autonoma delle conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Organizzazione adeguata del discorso Espressione semplice ma chiara
5	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
4	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
1 / 3	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
METODO E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO				
È puntuale nella consegna dei materiali o dei lavori assegnati			x	
Partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte		x		
COMPETENZA DIGITALE				
Interagisce utilizzando correttamente diversi strumenti di comunicazione.		x		
È in grado di produrre contenuti digitali di differente formato	x			
IMPARARE AD IMPARARE				
Seleziona e organizza informazioni da diverse fonti in modo consapevole		x		
Pone domande pertinenti. Applica adeguate strategie di studio in modo autonomo.		x		
COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA				
In un gruppo tiene conto di opinioni ed esigenze altrui e le rispetta.			x	
Assume le conseguenze dei propri comportamenti, senza accampare giustificazioni dipendenti da fattori esterni			x	
Partecipa alle attività formali e non formali assumendo atteggiamenti inclusivi nei confronti dei compagni		x		
COMPETENZA PROFESSIONALE				
Si esprime in modo chiaro, logico e lineare		x		
Progetta un percorso operativo e lo ristrutturata in base a problematiche insorte, trovando nuove strategie risolutive. Sa auto valutarsi, riflettendo sul percorso svolto			x	

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

ITALIANO: L'Io e la psicanalisi. La malattia. Il benessere. La guerra. Tradizione e innovazione. La donna. Il tempo.
STORIA: Il Novecento: processi di trasformazione tra il XIX secolo e il XX secolo, in Italia, in Europa e nel mondo. Società industrializzate, conquista dei diritti fondamentali umani e sociali. Territorio come fonte storica. Radici storiche della Costituzione Italiana. Istituzioni nazionali, europee ed internazionali.
MATEMATICA: Lo studio di una funzione reale di una variabile reale per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica.
LINGUA STRANIERA: INGLESE Diet and Nutrition: la dieta mediterranea come prevenzione e cura di malattie croniche. Healthy eating: mangiare sano, alimentarsi in maniera equilibrata, pulita e salubre. Nutraceuticals and Marco Bianchi: lo chef scienziato e gli alimenti nutraceutici della sua cucina. Food safety: HCCP: sicurezza alimentare e salute del consumatore finale. Food safety during the Era of Covid 19 Pandemic: sicurezza alimentare durante l'era pandemica da Covid 19. Special diets: diete specifiche per le diverse intolleranze/allergie alimentari, diete alternative. Slow food: movimento in difesa della biodiversità e le tradizioni gastronomiche.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE: Principi riguardanti l'organizzazione Pratica di percorsi di Tonificazione in circuito. Attività Motoria per il benessere psico-fisico. Miglioramento delle funzioni dei vari apparati. I principi del fair-play e l'importanza delle regole. Attività motoria e doping.
LINGUA STRANIERA: FRANCESE Alimentazione e benessere. Marchi di qualità. Gastronomia regionale francese.
LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA: settore CUCINA Predisposizione realizzazione delle diverse tipologie di menu. Realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con disturbi alimentari, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Pianificare organizzare eventi di Catering e Banqueting. Organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie. Il sistema HACCP : criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 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. Prevenzione e

<p>controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare. 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.</p>
<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA: Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il marketing. Pianificazione e programmazione : budget e business plan. Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare. I marchi di qualità alimentare.</p>
<p>LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA: L'arte della distillazione. Dall'alchimia alla distillazione moderna .Come si producono i distillati con le varie tecniche di distillazione. La classificazione dei distillati. Liquori con la propria classificazione. L'arte di fare cocktail . Coktail analcolici e dietetici. Entrare nel mondo del lavoro. La gestione delle aziende ristorative.</p>

MATERIA: ITALIANO

Modulo 1 Il Novecento: storia e cultura

MOD. N.1	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Il quadro storico. La crisi dei valori della società tardo-ottocentesca. Aspetti fondamentali del Positivismo. caratteristiche del Simbolismo e la sua influenza sul Decadentismo. - Le filosofie irrazionalistiche. - Freud e la psicanalisi. - Il Decadentismo in Europa. - Autori: M.Proust – J. Joyce – F. Kafka V. Woolf.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere e confrontare la letteratura italiana e il contesto letterario europeo.
	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborazione di un testo scritto. - Riflessioni critiche.
	TEMPO IN ORE	26
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> – Lezione frontale – Lezione partecipata – Problem solving – Lavori di gruppo
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> – Libro di testo – Esercitazioni scritte – Verifiche orali

Modulo 2: L' "Io" protagonista del romanzo del primo '900

MOD. N.2	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Italo Svevo: biografia e formazione. - La coscienza di Zeno, - L. Pirandello: biografia e opere. - Il fu Mattia Pascal. - Uno, nessuno e centomila.
	COMPETENZE	- Saper riconoscere e confrontare gli autori italiani e le differenze narrative.
	ABILITA'	- Schemi, mappe, elaborazione di testi.
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	1001. Lezione frontale 1002. Lezione partecipata 1003. Problem solving 1004. Lavori di gruppo
	MEZZI	4. Libro di testo 5. Esercitazioni scritte

Modulo 3 L'io protagonista della poesia del Novecento.

MOD. N.3	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Evidenziare attraverso i testi di autori diversi la stessa visione decadente dell'esistenza. - G. Pascoli: biografia e opere. - G. D'Annunzio: biografia e opere. - Superomismo ed Estetismo.
	COMPETENZE	- Cogliere affinità e differenze tra testi di poeti diversi che vivono la stessa crisi dell'epoca.
	ABILITA'	- Capacità espositive.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	1005. Lezione frontale 1006. Lezione partecipata 1007. Problem solving 1008. Lavori di gruppo
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte

Modulo 4 Le correnti poetiche. Il Futurismo. L'Ermetismo.

MOD. N.4	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - T. Marinetti: Il Manifesto del Futurismo. - G. Ungaretti. - E. Montale. - S. Quasimodo. - U. Saba.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere gli elementi di novità e continuità nelle tendenze culturali e letterarie.
	ABILITÀ	- Confrontare poetiche, ideologie e scelte stilistico-espressive.

		- Saper analizzare, contestualizzare e confrontare un testo poetico.
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving • Lavori di gruppo
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte

Modulo 5 Il Neorealismo

MOD. N.5	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Contesto post-bellico. - Campionatura significativa di autori e registi del periodo. <ul style="list-style-type: none"> - P. Levi, C. Levi, A. Moravia. - E. Morante, I. Calvino.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la tematica del periodo storico. - Comprendere le altre forme di comunicazione: Il Cinema.
	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Ripetizioni frequenti. - Discussioni di gruppo e approfondimenti. - Elaborazione di saggi brevi.
	TEMPO IN ORE	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving • Lavori di gruppo
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Esercitazioni scritte - Ricerca di documenti. - Visione di filmati.

Modulo 6 La letteratura contemporanea

MOD. N.6	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Il dibattito politico- culturale in Italia. - Il ruolo dell'intellettuale. <ul style="list-style-type: none"> - L'editoria di massa.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le varie forme della comunicazione ed individuare le caratteristiche essenziali.
	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Saper produrre un testo giornalistico. - Saper produrre un saggio breve.
	TEMPO IN ORE	6
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving • Lavori di gruppo
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Esercitazioni scritte - Ricerca di documenti.

		- Visione di filmati.
--	--	-----------------------

MATERIA: STORIA

Modulo 1 Il nuovo secolo e la Grande Guerra

MOD. N.1	CONOSCENZE	- L'età Giolittiana, - L'età dei Nazionalismi, - La Grande Guerra. - La Rivoluzione Russa.
	COMPETENZE	- Conoscere e problematizzare i fenomeni storici. - Utilizzare procedimenti di spiegazioni dei fatti storiografici.
	ABILITÀ	- Inquadrare, comparare e periodizzare i fatti storici. - Distinguere le diverse funzioni sociali e storiche in ambito civile e ideologico.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezione frontale - Lavoro di gruppo - Dibattito - Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	- Libro di testo - Verifiche orali

Modulo 2: Il dopoguerra e l'età dei Totalitarismi

MOD. N.2	CONOSCENZE	- Individua la visione Cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle altre religioni e sistemi di pensiero.
	COMPETENZE	- Analizzare le cause di un mondo in crisi.
	ABILITÀ	- Conoscere e comprendere i fenomeni storici usando un linguaggio specifico.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	1009. Lezione frontale 1010. Lavoro di gruppo 1011. Dibattito 1012. Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	6. Libro di testo 7. Verifiche orali

Modulo 3 La Seconda Guerra Mondiale

MOD. N.3	CONOSCENZE	- La Seconda Guerra Mondiale. - L'Italia in guerra. - L'Olocausto. - La lotta di liberazione in Italia.
-------------	------------	--

	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare procedimenti di spiegazione dei fatti storici. - Distinguere le diverse funzioni sociali e storiche in ambito civile - e ideologico.
	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità espositive.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	1013. Lezione frontale 1014. Lavoro di gruppo 1015. Dibattito 1016. Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Verifiche orali.

Modulo 4 Il nuovo ordine mondiale e la Guerra Fredda

MOD. N.4	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - La nascita del sistema bipolare in Europa. - L'Italia del dopoguerra. - Dalla Guerra fredda alla distensione.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza e comprensione del fenomeno storico.
	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità espositive.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lavoro di gruppo • Dibattito • Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Verifiche orali.

Modulo 5 Scenari attuali e prospettive future

MOD. N.5	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Dal boom economico agli avvenimenti recenti. - 1968: contestazioni studentesche e operaie. - La legge sul divorzio. - Le BR. - Tangentopoli. - La II Repubblica. - Attentato alle Torri Gemelle.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare procedimenti di spiegazione dei fatti storici. - Distinguere le diverse funzioni sociali e storiche in ambito civile - e ideologico.
	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità espositive.

	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lavoro di gruppo • Dibattito • Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> – Libro di testo – Verifiche orali.

MATERIA: STORIA

Modulo 1 Il nuovo secolo e la Grande Guerra

MOD. N.1	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - L'età Giolittiana, - L'età dei Nazionalismi, - La Grande Guerra. - La Rivoluzione Russa.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e problematizzare i fenomeni storici. - Utilizzare procedimenti di spiegazioni dei fatti storiografici.
	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Inquadrare, comparare e periodizzare i fatti storici. - Distinguere le diverse funzioni sociali e storiche in ambito civile e ideologico.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lavoro di gruppo - Dibattito - Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> – Libro di testo – Verifiche orali

Modulo 2: Il dopoguerra e l'età dei Totalitarismi

MOD. N.2	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Individua la visione Cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle altre religioni e sistemi di pensiero.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare le cause di un mondo in crisi.
	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e comprendere i fenomeni storici usando un linguaggio specifico.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> 1017. Lezione frontale 1018. Lavoro di gruppo 1019. Dibattito 1020. Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> 8. Libro di testo 9. Verifiche orali

Modulo 3 La Seconda Guerra Mondiale

MOD.	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - La Seconda Guerra Mondiale.
------	------------	---

N.3		<ul style="list-style-type: none"> - L'Italia in guerra. - L'Olocausto. - La lotta di liberazione in Italia.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare procedimenti di spiegazione dei fatti storici. - Distinguere le diverse funzioni sociali e storiche in ambito civile e ideologico.
	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità espositive.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	1021. Lezione frontale 1022. Lavoro di gruppo 1023. Dibattito 1024. Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Verifiche orali.

Modulo 4 Il nuovo ordine mondiale e la Guerra Fredda

MOD. N.4	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - La nascita del sistema bipolare in Europa. - L'Italia del dopoguerra. - Dalla Guerra fredda alla distensione.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza e comprensione del fenomeno storico.
	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità espositive.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lavoro di gruppo • Dibattito • Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Verifiche orali.

Modulo 5 Scenari attuali e prospettive future

MOD. N.5	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Dal boom economico agli avvenimenti recenti. - 1968: contestazioni studentesche e operaie. - La legge sul divorzio. - Le BR. - Tangentopoli. - La II Repubblica. - Attentato alle Torri Gemelle.
-------------	------------	--

	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare procedimenti di spiegazione dei fatti storici. - Distinguere le diverse funzioni sociali e storiche in ambito civile - e ideologico.
	ABILITÀ	- Capacità espositive.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lavoro di gruppo • Dibattito • Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Verifiche orali.

MATERIA: MATEMATICA

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Saper riconoscere una funzione ❖ Saper classificare le funzioni ❖ Saper individuare il dominio di una funzione
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Le funzioni reali di variabile reale ❖ La proprietà delle funzioni e la loro composizione ❖ Il dominio di una funzione
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 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	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, Problem solving
MOD. N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Conoscere gli elementi fondamentali di topologia della retta. ❖ Conoscenza dei concetti di intervallo, intorno, punto d'accumulazione, punto isolato. ❖ Saper determinare: il dominio, gli intervalli di positività e negatività; le intersezioni con gli assi
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Interni ❖ Intervalli ❖ Punti isolati e di accumulazione ❖ Dominio di una funzione ❖ Segno della funzione ❖ Intersezione con gli assi
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 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	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, Problem solving
MOD.	ABILITA'	❖ Conoscere la definizione di limite. Saper verificare

N.3		<ul style="list-style-type: none"> e calcolare un limite ❖ Conoscenza di alcune forme inderminate ❖ Conoscere la definizione di funzione continua
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Approccio intuitivo al concetto di limite ❖ Definizione di limite ❖ Operazioni sui limiti ❖ Definizione di funzione continua
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 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	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, Problem solving
MOD. N.4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Conoscere il significato geometrico di derivata ❖ Conoscere il rapporto incrementale ❖ Conoscere i teoremi relativi alla derivazione di una funzione: Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni, derivazione composta
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Significato geometrico di derivata ❖ Rapporto incrementale ❖ Teoremi relativi alla derivazione di una funzione ❖ Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni ❖ Derivazione composta
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 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	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, Problem solving
MOD. N.5	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Conoscere le definizioni di minimo, massimo e di flesso ❖ Conoscenza ed applicazione dei metodi per la loro ricerca
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Definizioni di massimo, minimo, flesso ❖ Ricerca dei massimi e dei minimi relativi delle funzioni derivabili, dei massimi e dei minimi assoluti e dei punti di flesso
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ 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	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, Problem solving

MOD. N.6	ABILITA'	❖ Saper tracciare il grafico di funzioni algebriche
	CONOSCENZE	❖ Asintoto orizzontale, verticale, obliquo. Schema generale per lo studio di una funzione ed esempi
	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	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, Problem solving

MATERIA: IRC

Modulo 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 inreligioso;
	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;
Modulo n. 2	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.
	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: discussione libera e guidata . Didattica breve Problem-solving
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica; - Articoli tratti dai quotidiani; - Video;

MATERIA: FRANCESE

MOD. N.1	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper redigere brevi composizioni di argomento culturale o tecnico rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2 (HACCP e certificazioni alimentari)
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	Primo trimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna, cartine geografiche, ecc.
MOD. N. 2	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper redigere brevi composizioni di argomento culturale o tecnico rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite; saper realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2 (Le principali regioni francesi :Bretagna, Normandia, Pays de la Loire):
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	Gennaio/marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna, cartine geografiche, ecc.
MOD. N.3	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2 (Alimentazione e

		salute; carne, erbe aromatiche, spezie e salse francesi; piramide alimentare e dieta mediterranea; cibo e religioni; i cinque colori del “benessere”)
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell’indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	Aprile/giugno
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna, cartine geografiche, ecc.

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

<p>- LA SICUREZZA</p> <p>- IL SISTEMA H.A.C.C.P</p> <p>- L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE</p>	ABILITA'	<p>Simulare un piano H.A.C.C.P.</p> <p>- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>
	CONOSCENZE	<p>Il pacchetto igiene.</p> <p>La rintracciabilità dei prodotti alimentari.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p> <p>La sicurezza alimentare.</p> <p>– Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.</p>
	COMPETENZE	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi;</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico ,nutrizionale e gastronomico;</p> <p>– Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
	TEMPO IN ORE	Tempi: Settembre/Ottobre/Novembre (con attività pratiche in laboratorio)
	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, mastery learning, ecc.</p>
	MEZZI	<p>Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine</p>

MOD. 2: LA SALUTE IN CUCINA

	ABILITA'	Realizzare piatti funzionale all’esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
--	----------	--

<ul style="list-style-type: none"> • PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE E ALIMENTARI 		
	CONOSCENZE	Le reazioni avverse agli alimenti . – Le intolleranze alimentari.
	COMPETENZE	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	Tempi: Dicembre/Gennaio (con attività pratiche in laboratorio)
	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, mastery learning, ecc
MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.	

MOD. 3: CATERING E BANQUETING

<ul style="list-style-type: none"> IL CATERING IL BANQUETING IL SERVIZIO A BUFFET 	ABILITA'	Simulare eventi di catering e banqueting. Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie . Progettare menu per tipologia di eventi. – Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.
	CONOSCENZE	Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering. Il Banqueting : caratteristiche e forme. Il trasporto dei pasti. – Il servizio a buffet.
	COMPETENZE	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera. – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
	TEMPO IN ORE	Tempi da Febbraio/Marzo/ Aprile (con attività pratiche in laboratorio)
	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, didattica laboratoriale, ecc
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.

MOD. 4: IL PIANO DI AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P

- MANUALE HACCP	ABILITA'	Simulare un piano H.A.C.C.P. - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	CONOSCENZE	Il pacchetto igiene. Il sistema H.A.C.C.P: descrizione delle fasi. - Simulazione del piano di autocontrollo H.A.C.C.P DI UN RISTORANTE
	COMPETENZE	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.
	TEMPO IN ORE	Tempi da Maggio / Giugno
	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, mastery learning, ecc
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine Didattiche

Modulo 5 Scenari attuali e prospettive future

MOD. N.5	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Dal boom economico agli avvenimenti recenti. - 1968: contestazioni studentesche e operaie. - La legge sul divorzio. - Le BR. - Tangentopoli. - La II Repubblica. - Attentato alle Torri Gemelle.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare procedimenti di spiegazione dei fatti storici. - Distinguere le diverse funzioni sociali e storiche in ambito civile e ideologico.
	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità espositive.
	TEMPO IN ORE	10

	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lavoro di gruppo • Dibattito • Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> – Libro di testo – Verifiche orali.

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Unità di apprendimento 1: L'arte della distillazione.

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
<ul style="list-style-type: none"> - Come si producono i distillati. - Le tecniche di distillazione. - Classificare i distillati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisire le tecniche di produzione dei distillati. 2. Acquisire le tecniche di distillazione di vino (Brandy, Armagnac e Cognac). 3. Acquisire le tecniche dei distillati di vinaccia (Grappa, Assenzio, Rum e derivati). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere le tecniche di lavorazione dei distillati col metodo alambicco continuo e discontinuo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saper applicare le regole del servizio dei distillati di vino, distillati di vinacce e di altri vegetali. 	10 ore

Unità di apprendimento 2: Distillati di frutta e di cereali.

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
<ol style="list-style-type: none"> 1. Distillati di frutta Calvados, Kirsch. 2. Distillati di cereali Scotch Whisky, Irish Whiskey, Vodka, Gin. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisire le tecniche di produzione dei distillati di frutta e cereali. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere le fasi di lavorazione dei distillati di frutta e cereali. 2. Conoscere la classificazione dei distillati di frutta e cereali. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saper classificare i distillati in base alle lavorazioni subite e all'invecchiamento. 2. Saper effettuare il servizio dei distillati. 	6 ore

Unità di apprendimento 3: I Liquori: il profumo nel bicchiere.

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
<ol style="list-style-type: none"> Dai conventi al bar. La classificazione dei liquori. I liquori dolci e amari. 	<ol style="list-style-type: none"> Storia dei liquori ad uso terapeutico dell'erbe. Acquisire le tecniche di produzione dei liquori. 	<ol style="list-style-type: none"> Conoscere le fasi di produzioni dei liquori. Estrazione delle sostanze aromatizzanti a caldo e a freddo. 	<ol style="list-style-type: none"> Saper classificare i liquori in base all'estrazione a freddo e a caldo. Saper classificare i liquori in base alla gradazione alcolica. 	10

Unità di apprendimento 4: L'arte di fare i cocktail.

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
<ol style="list-style-type: none"> Cocktail per tutti i gusti. La classificazione dei cocktail. I Cocktail internazionali. 	<ol style="list-style-type: none"> Acquisire le basi teoriche necessarie della classificazione dei cocktail. 	<ol style="list-style-type: none"> Conoscere la classificazione dei cocktail in base al momento della giornata in cui si gustano. Conoscere la classificazione dei cocktail in base alla quantità di alcol. 	<ol style="list-style-type: none"> Saper organizzare il lavoro di miscelazione in base alle ore della giornata. Eeguire le principali tecniche di miscelazione. 	12 ore

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Modulo 1 LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> interpretare le dinamiche in atto nel mercato turistico nazionale e internazionale Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> 1.Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico

		nazionale e internazionale
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il concetto di trasversalità del turismo • Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lezione frontale 2. Lezione partecipata 3. Problem solving 4. Lavori di gruppo
	MEZZI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Libro di testo 2. Esercitazioni scritte

IL MARKETING

OD. N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere un piano di marketing di un'impresa turistico-alberghiera
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il marketing e suoi elementi, il marketing mix e la pianificazione di marketing • Conoscere quali sono i fattori oggetto dell'analisi dell'ambiente esterno dell'impresa • Comprendere che cosa si intende per segmentazione del mercato, targeting e posizionamento • Conoscere il marketing mix
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato • Individuare le peculiarità del marketing turistico pubblico
	TEMPO IN ORE	70
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale

		<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata • Problem solving • -Lavori di gruppo
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte

Modulo 3 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

N.3	ABILITA'	Saper costruire un semplice business plan Saper redigere il budget
	CONOSCENZE	Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e controllo budgetario Business plan
	COMPETENZE	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
	TEMPO IN ORE	50
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving • Lavori di gruppo
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte

MOD. N.4	ABILITA'	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza alle certificazione obbligatorie e volontarie Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare norme e procedure relative per la tracciabilità dei prodotti
	CONOSCENZE	Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti
	COMPETENZE	Applicare la normative in material di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving • Lavori di gruppo
MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte 	

MATERIA: Lingua e Cultura Inglese

MOD.	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica relativo ai tipi di dieta alimentare, stili di vita e Slow food. Saper riassumere e argomentare Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite relativamente al settore della nutrizione Saper classificare i vari tipi di dieta alimentare Sostenere una conversazione relativa al movimento culturale internazionale Slow Food
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all' area di indirizzo Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato in L2 relativamente ad argomenti specifici: le diete
	COMPETENZE	Sostenere una conversazione riguardante le diete e lo

N. 1		Slow food. Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al settore della nutrizione
	TEMPO	Settembre-ottobre-novembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale interattiva, lettura e analisi dei testi proposti, discussione in classe sugli argomenti trattati in lingua straniera, lavori di gruppo, questionari, processi di apprendimento individualizzati, lavori al computer
	MEZZI	Libro di testo Fotocopie Lavagna Dizionario Computer per video e connessioni internet Schemi forniti dalla docente

MOD. N. 2	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica relativo ai tipi di allergie e intolleranze alimentari Saper riassumere e argomentare. Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite relativamente al settore delle patologie legate alla nutrizione
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 relativi alle allergie ,intolleranze alimentari e gli alimenti nutraceutici Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato in L2, relativamente ad argomenti specifici: allergie, celiachia e nutraceutica Conoscere gli aspetti essenziali della nutraceutica e della cucina dello chef scienziato Marco Bianchi
	COMPETENZE	Saper descrivere una delle intolleranze alimentari più diffuse: la celiachia Sostenere una conversazione riguardante la dieta del celiaco Sostenere una conversazione relativa alla cucina nutraceutica di Marco Bianchi
	TEMPO	Dicembre-gennaio-febbraio
	METODOLOGIE ADOTTATE	Didattica a distanza (DaD) : trasmissione di materiale didattico attraverso il suo caricamento sulla piattaforma digitale Google classroom, apprendimento con collegamento diretto o indiretto, immediato differito

		attraverso video lezioni
	MEZZI	Libro di testo Dizionario Computer per video e connessioni internet

MOD.	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica relativo alle origini, normativa, applicazione e principi del sistema HACCP e sicurezza alimentare durante l'era della pandemia da Covid19 Saper riassumere e argomentare Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico, le strutture acquisite relativamente al settore della gastronomia
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato in L2 relativamente ad argomenti specifici: parlare di sicurezza alimentare
	COMPETENZE	Saper padroneggiare la lingua inglese nel mondo della ristorazione rapportata alla salute
	TEMPO	Marzo-aprile-maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	Didattica a distanza (DaD) : trasmissione di materiale didattico attraverso il suo caricamento sulla piattaforma digitale Google classroom, apprendimento con collegamento diretto o indiretto, immediato differito attraverso video lezioni
	MEZZI	Libro di testo Dizionario Computer per video e connessioni internet

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MOD. N.1 SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI	ABILITA'	<p>Individuare le cause che alterano gli alimenti. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>
	CONOSCENZE	<p>1.1 Le cause di alterazione degli alimenti 1.2 - I metodi di conservazione degli alimenti. Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti Proporre tecniche di conservazione adeguate per ogni tipo di alimento. Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente . Conoscere i nuovi alimenti, le biotecnologie e le sue applicazioni</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza: 1-2-3-7-8. Competenze professionali: generali di indirizzo: A-B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-d.</p>
	TEMPO IN ORE	15
	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;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
MEZZI	<p>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.2 La dieta in	ABILITA'	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</p>
---	----------	---

condizioni fisiologiche		
	CONOSCENZE	<p>2.1 - Bisogni di energia e di nutrienti. 2.2 - Valutazione dello stato nutrizionale. 2.3 - Promozione della salute. 2.4- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 2.5- Diete particolari 2.6- L'alimentazione nella ristorazione collettiva</p> <p>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</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza: 2-6-7-8</p> <p>Competenze professionali: generali di indirizzo: C-D; relative al settore enogastronomia: a-b-d</p>
	TEMPO IN ORE	30
	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;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
MEZZI	<p>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 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	3.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari 3.2 – La dieta nelle malattie metaboliche 3.3 – Allergie ed intolleranze alimentari 3.4 – Alimentazione e tumori 3.5 – Disturbi alimentari Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 3-4-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: A-E; relative al settore enogastronomia: b-d.
	TEMPO IN ORE	30
	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 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 style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
	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.	ABILITA'	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla
-------------	-----------------	--

N.4 (in via di svolgimento) Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare		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
	CONOSCENZE	4.1 - Fattori tossici e contaminazioni alimentari. 4.2 - Contaminazione fisica, chimica e biologica. 4.3- Il sistema HACCP. 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.
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 1-2-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-b-d.
	TEMPO IN ORE	25
	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 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 style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
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	

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

Unità di apprendimento 1: La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo delle capacità motorie ed espressive.

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
<ul style="list-style-type: none"> - Variazioni fisiologiche indotte da attività di diversa durata ed intensità; - Consapevolezza degli effetti positivi generati dall'attività motoria; - Perfezionare il ritmo musicale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Accrescere la padronanza di sé; - Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità; - Coordinarsi col tempo musicale. 	<p>Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il Movimento;</p> <p>Conoscere le funzioni dei meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore;</p> <p>Conoscere ed applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee estati d'animo -</p> <p>Conoscere i brani adatti per lezioni a ritmo di musica ed interpretarli.</p> <p>-Conoscere la Storia delle Olimpiadi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse; - Eseguire un brano completo a ritmo velocizzando la musica. 	12

Unità di apprendimento 2: Lo sport, le regole e il fair play.

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
<ul style="list-style-type: none"> - Attività sportive individuali e giochi di squadra; - Praticare gli sport approfondendo la teoria, la tecnica e la tattica. - Affrontare il confronto agonistico con rispetto delle regole e vero fair play. 	<ul style="list-style-type: none"> - Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini. 	<ul style="list-style-type: none"> - Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra ed individuali; - Teoria dell'allenamento; - Tornei, giochi, partite - Sport in ambiente urbano, aerobica, step, cardiofitness. 	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale. 	24

*Unità di apprendimento 3: **Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.***

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
- Presa di coscienza del proprio benessere individuale; - Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività, nel rispetto della propria e dell'altrui incolumità.	- Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni; Essere consapevoli dei danni alla salute di alcune sostanze nocive; - Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà.	- Conoscere il concetto di salute con regole di vita corretta e Prevenzione; - Conoscere le norme igienico sanitarie sulla sessualità. - Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui.	- Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.	12

*Unità di apprendimento 4: **Il movimento e la sua relazione con l'ambiente naturale.***

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
- Rapporto con la natura sviluppato attraverso attività che permetteranno esperienze motorie ed organizzative di maggiore difficoltà.	- Sapersi orientare con mappe; - Sapere come equipaggiarsi ed abbigliarsi prima di un'escursione in ambiente naturale; - Sapere cosa fare per evitare rischi e pericoli; - Avere comportamenti rispettosi nei confronti della natura.	- Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono; - Conoscere come tutelare e rispettare la natura; - Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente Naturale.	- Muoversi in sicurezza in diversi ambienti.	4

*Unità di apprendimento 5: **Tecniche di primo soccorso.***

Unità didattiche	Competenze	Conoscenz	Abilità	Tempi in ore
Posizione Laterale di Sicurezza in stato di incoscienza; - Riconoscimento soffocamento e Manovre di Disostruzione (Manovra di Heimlich per rimozione ostruzione delle vie aeree da corpo	- Riconoscere ed agire in maniera tempestiva ad un evento che può essere potenzialmente causa di morte per un soggetto che è incosciente ma respira, che sta soffocando ma respira, che è incosciente e non respira e quindi in arresto cardiorespiratorio; - Sicurezza ambientale e	- Conoscere la tecnica per mettere un paziente in Posizione Laterale di Sicurezza; - Conoscere la corretta gestione dell'ostruzione delle vie aeree da corpo estraneo attraverso le tecniche di base; - Conoscere la gestione di un arresto cardiaco attraverso la realizzazione	- Sapere eseguire la PLS (Posizione Laterale di Sicurezza); - Sapere eseguire le Manovre di Disostruzione; - Sapere eseguire il Massaggio Cardiaco (RCP).	8

estraneo); - RCP: Sequenza e tecniche di Rianimazione Cardio Polmonare in caso di arresto cardiaco nell'adulto.	chiamata di aiuto in genere e del soccorso sanitario avanzato (118); - Effettuare qualcosa è meglio del non fare nulla.	di una serie di interventi per favorire la "Catena della Sopravvivenza".		
--	--	--	--	--

Unità di apprendimento 6: Corretti stili di vita.

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi in ore
- Principi generali riguardo i corretti Stili di Vita: NO a droghe, alcool, fumo e SI a Movimento regolare ed Alimentazione equilibrata.	- Saper seguire una sana e corretta alimentazione;	- Elementi di educazione alimentare; - I disturbi alimentari:anoressia e bulimia.	- Utilizzare l'esercizio fisico e la sana alimentazione per migliorare lo stato di salute e prevenire le malattie metaboliche;	4

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	De Cillis Anna	
MATEMATICA	D'Alessandro M. Franca	
INGLESE	Altomano M. R.	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Pillo Giusrppe	
IRC	Marella Daniela	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	Guidacci Maria	
LABORATORIO DI CUCINA	Maggiore Piero	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Ciaccia Vilma	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	De Palma Patrizia	
LABORATORIO DI SALA	Di Maggi Grazia	
SOSTEGNO	Damiani Grazia	

Allegati riservati:

- n° 1 Allegato elenco candidati
- n° 2 Argomenti assegnati per l'elaborato
- n°3 Allegato riservato H
- n° 4 Allegato riservato DSA