



**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore  
"LUIGI EINAUDI"**

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
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



Servizi



Prot. n. 4819 del 24 maggio 2021

**ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

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

**SEZ.: M**

**INDIRIZZO: SALA E VENDITA**

## 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 ...	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
TESTI DI ITALIANO .....	8
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO .....	100
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO.....	111
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO.....	122
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA .....	133
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO.....	144
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	166
ATTIVITA' DIDATTICO - EDUCATIVE CURRICOLARI.....	18
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	57

### ALLEGATI

ALLEGATO N.1 – Elenco Candidati

ALLEGATO N.2 – Argomenti per l'elaborato da discutere in sede d'esame

ALLEGATO N.3 – Relazione alunna DVA

ALLEGATO N.4 – Relazione alunno BES

## 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

- 1) Ripetenza e provenienza degli alunni  
La classe è composta da 6 alunni di cui uno 3 maschi e 3 femmine. Non tutti sono in regola con il corso di studi. Tutti provengono dal nostro Istituto.
- 2) Continuità didattica dei docenti  
Il consiglio di classe ha avuto continuità didattica ad eccezione dei seguenti casi: al quarto anno è cambiato l'insegnante di tedesco, al quinto i docenti di scienze motorie, tedesco. Per la lingua tedesca non c'è stata continuità nel corso dei tre anni.
- 3) Livelli di partenza (aspetti didattici)  
La classe è partita, all'inizio del triennio, in un numero più corposo anche perché era una classe articolata con gli allievi del corso di Accoglienza Turistica A causa di ciò, il terzo ed il quarto anno sono stati abbastanza complessi e le difficoltà di molti in diverse discipline sono emerse in modo preponderante. Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio dell'anno scolastico, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze eterogenei. Un gruppo esiguo si è distinto in riferimento all'interesse, alla partecipazione al dialogo educativo e nell'impegno nello studio, per cui il livello di tale gruppo può ritenersi buono per conoscenze e competenze. Per la restante parte non tutti hanno evidenziato un livello costante di impegno, tuttavia la gran parte degli alunni ha dimostrato un miglioramento nel corso del triennio. Nella classe sono presenti n. 1 alunna DVA e n. 1 alunno BES terza fascia per cui sono stati adottati percorsi didattici personalizzati.
- 4) Profilo comportamentale  
Nel corso del triennio gli studenti sotto il profilo comportamentale sono migliorati, dimostrando di essere maturati. Quest'anno il comportamento è stato, di norma, rispettoso ed educato nei confronti dei docenti, sul piano della condotta la classe è stata vivace, ma controllata.
- 5) Partecipazione alla vita scolastica  
La classe si presenta eterogenea, la maggior parte degli studenti ha partecipato attivamente al dialogo educativo anche se l'applicazione nello studio non sempre è stata adeguata. Un esiguo numero di alunni ha registrato un elevato numero di assenze con una conseguente discontinuità nella partecipazione. Alcuni opportunamente sollecitati, hanno mostrato accettabile impegno nello studio e adeguata partecipazione all'attività didattica. A partire dal mese di novembre, con l'attivazione della didattica a distanza, gli alunni che già in classe partecipavano attivamente e dimostravano impegno nello studio hanno confermato analogo impegno con la nuova modalità, alcuni invece per problematiche di varia natura non hanno mostrato l'impegno atteso, altri che in classe mostravano un impegno discontinuo sono apparsi più responsabili. Nel corso del triennio la classe ha partecipato in maniera attiva a tutte le manifestazioni che l'hanno coinvolta, mostrando entusiasmo dal punto di vista professionale.
- 6) Situazione finale della classe  
La classe, eterogenea per capacità e impegno nello studio, presenta nel complesso un profitto sufficiente. Alcuni alunni, dotati di una buona preparazione di base e in possesso di un metodo di studio adeguato e continuo, hanno conseguito risultati discreti. Altri allievi dotati di un metodo di studio discontinuo o finalizzato solo alle verifiche non hanno conseguito una preparazione adeguata in tutte le discipline, per cui il profitto risulta al limite della sufficienza. Altri ancora hanno manifestato impegno soprattutto nell'ultima parte dell'anno, ma i risultati non sono ancora pienamente sufficienti in tutte le discipline. Per quanto riguarda gli alunni per i quali sono stati

adottati percorsi personalizzati sosterranno la prova d'esame secondo quanto stabilito all'interno dei rispettivi documenti di programmazioni allegati al presente documento. Si sottolinea che per l'alunna DVA è stato concordato nel Consiglio di Classe la presenza della docente di sostegno durante la prova.

## 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)	6 (1)	4 (1)	4
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	2 (2)	2 (2)	-	2	2
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	-	-	4	3	3
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	-	-	4	5	5

## **OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO**

### **AREA COMUNE:**

- Acquisizione di una buona formazione culturale, di una valida educazione linguistica in almeno due lingue straniere.
- 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.

### **AREA D'INDIRIZZO:**

- Il coordinamento tra i settori della produzione, della distribuzione e del servizio nelle aziende ristorative.
- 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.
- Il servizio bar caffetteria e dei cocktail più richiesti.
- La realizzazione di banchetti, buffet, ricevimenti e meeting fuori azienda.
- La scelta e l'approvvigionamento dei prodotti alimentari.
- La conoscenza delle regole generali riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari, delle attrezzature  
 e dei locali.
- La conoscenza delle regole in materia di sicurezza.
- L'apporto e l'integrazione dei vari reparti nella realizzazione di servizi ristorativi "per regole".
- Gli strumenti di gestione.

## **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

- Costituzione  Carta europea dei diritti fondamentali
- Carta delle Nazioni Unite  Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- Convenzione dei diritti dell'infanzia  \_\_\_\_\_

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

- legalità e coesione sociale  appartenenza nazionale ed europea
- diritti umani  pari opportunità
- pluralismo  rispetto delle diversità
- dialogo interculturale  etica della responsabilità individuale e sociale  bioetica
- \_\_\_\_\_  tutela del patrimonio artistico e culturale
- sviluppo sostenibile  benessere personale e sociale
- fair play nello sport  sicurezza
- solidarietà e volontariato  \_\_\_\_\_

Obiettivi in termini di competenze

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

**Gabriele d'Annunzio**, brano da *Il Piacere*, 1889, cap. II; da *Alcyone*, terzo libro delle *Laudi*, 1903:  
*La pioggia nel pineto*, 1902.

---

**Giovanni Pascoli**, da *Myricae*: *X Agosto*, 1896; *Novembre*, 1891; da *I Canti di Castelvecchio*:  
*Il Gelsomino notturno*, 1903.

---

**Luigi Pirandello**, brano dal saggio *L'umorismo*, 1908; brano dal capitolo XV de *Il fu Mattia*  
*Pascal*, 1904; brano dal libro 8, cap. IV di *Uno nessuno centomila*, 1926.

---

**Italo Svevo**, brano dal cap. VIII di *Una vita*, 1892; brano dal cap. XIV di *Senilità*, 1898; brano dal  
cap. VI di *La coscienza di Zeno*, 1923

---

**Giovanni Verga**, *I Malavoglia*, 1881. Incipit del I capitolo.

---

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

### Attività svolte

- A.S. 2018/2019 classe Terza teoria 0 ore 44 ore in stage (Gate-Gusto)
- A.S. 2019/2020 classe Quarta teoria 0 ore 0 ore stage causa Covid-19
- A.S. 2020/2021 classe Quinta teoria (DaD ore 77), (laboratorio ore 20).
- *(4 ore corso sulla sicurezza)*

I Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento hanno durata non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali.

### Attività da svolgere

Nessuna

### Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:

- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché per 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 svilupparne 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

Nessuna

## 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
<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 vicina 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>
L'ideologia Positivistica e le poetiche naturalistiche: Giovanni Verga e l'interpretazione del romanzo "sperimentale" nella società italiana post unitaria
Le ideologie alla base del decadentismo europeo: l'interpretazione del ruolo dell'intellettuale nella società borghese nelle opere di Giovanni Pascoli e Gabriele d'Annunzio
Il decadentismo maturo e la nuova funzione dell'intellettuale nella società moderna: Luigi Pirandello e Italo Svevo
L'esperienza della prima guerra mondiale nelle liriche della raccolta "Porto sepolto" di Giuseppe Ungaretti
L'ideologia Positivistica e le poetiche naturalistiche: Giovanni Verga e l'interpretazione del romanzo "sperimentale" nella società italiana post unitaria
Le ideologie alla base del decadentismo europeo: l'interpretazione del ruolo dell'intellettuale nella società borghese nelle opere di Giovanni Pascoli e Gabriele d'Annunzio
<b>STORIA:</b>
La belle époque – modernizzazione del Paese nell'Italia liberale
Imperialismo e Nazionalismo alla base del primo conflitto mondiale
La prima guerra mondiale e l'acuirsi dei conflitti sociali e politici dopo i trattati di pace
La crisi della democrazia liberale e la nascita dei regimi totalitari
Il secondo conflitto mondiale e le conseguenze del nuovo assetto geopolitico sull'Italia del secondo dopoguerra
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>
L'emancipazione femminile nel corso del XX secolo
<b>MATEMATICA:</b>
Riconoscere le disequazioni algebriche, saper risolvere una disequazione intera o frazionaria e un sistema di disequazioni.
Conoscere il concetto di funzione, conoscere il concetto di dominio di funzione, saper classificare le funzioni per caratteristica.
Conoscere il concetto di limite di una funzione, riconoscere le situazioni analitiche distinte, saper determinare il limite di una funzione e risolvere le forme indeterminate mediante le proprietà.
Conoscere il concetto di derivata di una funzione, conoscere e saper applicare le regole fondamentali di derivazione.
Saper riconoscere i punti di max e minimo di una funzione e gli eventuali punti di flesso
Saper studiare una funzione elementare.
<b>LINGUA STRANIERA: INGLESE</b>
Forms of state
Drink and service
Diet and safe nutrition
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b>
1 Il linguaggio tecnico specifico nell'ambito sportivo ed approfondimento dei meccanismi alla base del movimento: fasi del processo coordinativo e dei processi di apprendimento.
2 Benessere salute sicurezza e prevenzione. La corretta alimentazione ed i principali disturbi alimentari. Le dipendenze da sostanza e le nuove dipendenze comportamentali "tecnologiche": effetti e danni. La prevenzione.
3 La comunicazione non verbale: la sua importanza nel contesto sociale.
4 Traumi comuni nell'attività sportiva e non sportiva.



<b>LINGUA STRANIERA: TEDESCO</b>
Funzioni linguistiche e comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di Riferimento Europeo delle lingue per l'interazione linguistica comunicativa su argomenti generali e specifici di indirizzo, per la comprensione e la produzione di testi scritti, orali e multimediali di interesse sociale, culturale e professionale.
Regole e comportamenti ai tempi del Coronavirus: rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.
Il mondo del lavoro. Organigramma del personale di sala e vendita. Annunci di lavoro. Redazione della candidatura per un posto di lavoro e predisposizione della relativa documentazione: curriculum vitae e lettera di motivazione.
Alimentazione e stili di vita sani - Innovazione e sostenibilità: Gruppi alimentari. Nutrienti. Abitudini alimentari, regole, principi per un'alimentazione sana ed equilibrata. Diete e modelli alimentari sostenibili - der Gesunde Teller - die Ernährungspyramide. Report BMEL 2020. Le nuove tendenze alimentari. Slow Food- Fast Food - Street Food - Vegetarische u. Vegane Diät. Clean Eating Methode.
Il servizio del vino. I principali vini tedeschi, austriaci, trentini. Caratteristiche e qualità dei vini. Consulenza al cliente relativamente agli abbinamenti dei vini alle pietanze.
<b>LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:</b>
1- I menu in funzione alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
2- Le nuove tecniche di cottura e conservazione in cucina
3- Regole per la preparazione, presentazione e degustazione di un piatto
4- Il decreto legislativo 81/2008
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b>
Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche e di sostenibilità ambientale
Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere alimenti e bevande; adottare corrette pratiche di produzione durante tutta la filiera agroalimentare
Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</b>
Facilitare la comprensione delle dinamiche turistica nazionali ed internazionali con consapevole acquisizione delle rispettive fonti normative
Comprensione delle logiche di gestione dell'impresa attraverso lo studio del marketing operativo e del marketing strategico
Gestione delle scritture obbligatorie e loro analisi
Gestione del profilo qualitativo offerto nel mercato turistico ricettivo
Acquisizione degli elementi fondanti della contrattualistica turistico ristorativa
<b>LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:</b>
❖ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera. –
❖ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
❖ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
❖ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
❖ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
❖ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

# **ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI**

**ITALIANO**

**STORIA**

**LINGUA INGLESE**

**TEDESCO**

**MATEMATICA**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**LAVORATORIO DI CUCINA**

**LABORATORIO DI SALA**

**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**I.R.C.**

**MATERIA: ITALIANO**

<p>MOD. N. 1 La corrente del positivismo e Giovanni Verga</p>	ABILITA'	Saper individuare negli scritti dell'autore le tecniche narrative, la poetica e il pensiero
	CONOSCENZE	La poetica di Verga nell'ambito della corrente ideologica positivista. Le tecniche narrative dell'autore. "I Malavoglia": trama e aspetti fondamentali
	COMPETENZE	Essere in grado di contestualizzare l'analisi della società meridionale all'interno dell'opera dell'autore e confrontare le problematiche di fine Ottocento con quelle attuali
	TEMPO	Settembre-Ottobre
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali esplicative;</li> <li>• Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva;</li> <li>• Rappresentazioni grafiche;</li> <li>• Analisi.</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti;</li> <li>• Schemi;</li> <li>• Ipertesti.</li> <li>• Videoproiettore</li> </ul>

<p>MOD. N. 2 II Decadentismo</p>	ABILITA'	Saper cogliere i temi e gli eroi degli autori decadenti.
	CONOSCENZE	Gli aspetti fondamentali del Decadentismo attraverso gli "eroi" creati dagli autori fondamentali: l'esteta, il superuomo, il fanciullino, l'inetto e l'uomo senza identità.
	COMPETENZE	Essere in grado di comprendere l'evoluzione del Decadentismo e della funzione dell'intellettuale moderno come "coscienza critica" della società.
	TEMPO	Ottobre-Novembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali esplicative;</li> <li>• Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva;</li> <li>• Rappresentazioni grafiche.</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti;</li> <li>• Schemi;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ipertesti.</li> <li>• Videolezioni</li> </ul>
--	--	--

MOD. N. 3 Il fanciullino pascoliano	ABILITA'	Saper individuare negli scritti dell'autore la poetica e il pensiero
	CONOSCENZE	La poetica e l'immagine del mondo di Pascoli, analisi di "Novembre", il " X agosto", "Il Gelsomino notturno"
	COMPETENZE	Saper ricostruire la poetica e il pensiero di Pascoli come interpretazione del ruolo della poesia nella società moderna
	TEMPO	Novembre-Gennaio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali esplicative;</li> <li>• Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva;</li> <li>• Rappresentazioni grafiche;</li> <li>• Analisi dei testi.</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti;</li> <li>• Schemi;</li> <li>• Ipertesti.</li> <li>• Videolezioni</li> </ul>

MOD. N. 4 L'esteta e il superuomo dannunziano	ABILITA'	Saper individuare nel romanzo "Il piacere" le caratteristiche del periodo estetico; saper individuare nel romanzo "Le vergini delle rocce" e nella poesia "La pioggia nel pineto" gli aspetti fondamentali del superomismo e del panismo
	CONOSCENZE	Il periodo estetico e superomistico di D'Annunzio, gli aspetti fondamentali de "Il piacere", "Le vergini delle rocce", "La pioggia nel Pineto"
	COMPETENZE	Saper ricostruire la poetica e il pensiero di D'Annunzio come reazione all'emarginazione subita dall'intellettuale nella società moderna
	TEMPO	Gennaio-Febbraio

	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali esplicative;</li> <li>• Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva;</li> <li>• Rappresentazioni grafiche;</li> <li>• Analisi e ricerche.</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti;</li> <li>• Schemi;</li> <li>• Ipertesti.</li> <li>• Videolezioni</li> </ul>

MOD. N. 5 L'inetto e Italo Svevo	ABILITA'	Saper individuare negli scritti dell'autore la poetica e il pensiero
	CONOSCENZE	L'evoluzione della figura dell'inetto, La coscienza di Zeno
	COMPETENZE	Saper organizzare la poetica e l'immagine del mondo dell'autore come il tentativo dell'intellettuale di proporsi come coscienza critica della società.
	TEMPO	Febbraio-Marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali esplicative;</li> <li>• Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva;</li> <li>• Rappresentazioni grafiche;</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti;</li> <li>• Schemi;</li> <li>• Ipertesti.</li> <li>• Videoproiettore</li> </ul>

MOD. N. 6 L'uomo senza identità di Pirandello	ABILITA'	Saper individuare negli scritti dell'autore la poetica e il pensiero
	CONOSCENZE	L'immagine del mondo e la poetica di Pirandello

	COMPETENZE	Saper organizzare la poetica e l'immagine del mondo dell'autore come il tentativo dell'intellettuale di proporsi come coscienza critica della società
	TEMPO	Marzo-Aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali esplicative;</li> <li>• Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva;</li> <li>• Rappresentazioni grafiche;</li> <li>• Analisi e ricerche.</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti;</li> <li>• Schemi;</li> <li>• Ipertesti.</li> <li>• Videoproiettore</li> </ul>

MOD.  N. 7 La guerra come esperienza di maturazione personale	ABILITA'	Saper individuare negli scritti dell'autore la poetica e il pensiero
	CONOSCENZE	Il nuovo procedimento creativo di Giuseppe Ungaretti e la poetica delle liriche degli anni della prima guerra mondiale. Cenni sull'ermetismo degli anni '30
	COMPETENZE	Individuare tecnica e poetica delle liriche analizzate e usarle anche come fonte storica come testimonianza dell'esperienza di guerra
	TEMPO	Aprile-Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali esplicative;</li> <li>• Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva;</li> <li>• Rappresentazioni grafiche;</li> <li>• Analisi e ricerche.</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti;</li> <li>• Schemi;</li> <li>• Ipertesti.</li> <li>• Videolezioni</li> </ul>

**Contenuti minimi:**

<b>ARGOMENTI</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>COMPETENZE</b>
Il Novecento letterario	Esporre gli argomenti in modo chiaro e coerente, sia in forma orale che scritta	Saper inquadrare autori ed epoche nella linea del tempo
Caratteristiche generali del Decadentismo. Pascoli e opere. D'Annunzio e opere. Svevo e Pirandello: tematiche generali Ungaretti: l'esperienza della prima guerra mondiale attraverso le liriche di "Porto sepolto". Ermetismo: cenni		Sapersi relazionare

## MATERIA: STORIA

MOD. N. 1 la Belle époque e l'Italia liberale	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici.</li> <li>• Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti.</li> <li>• Sapersi esprimere in modo adeguato</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La società industriale moderna</li> <li>• L'età giolittiana</li> <li>• L'età dei nazionalismi</li> <li>• La Grande guerra</li> </ul>
	COMPETENZE	Individuare e riconoscere le trasformazioni politico-sociali fra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento in Italia e in Europa
	TEMPO	Settembre-Ottobre
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali esplicative;</li> <li>• Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva;</li> <li>• Rappresentazioni grafiche;</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti;</li> <li>• Schemi;</li> <li>• Ipertesti.</li> <li>• Videoproiettore</li> </ul>

MOD. N. 2 Il primo conflitto mondiale	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici.</li> <li>• Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti.</li> <li>• Sapersi esprimere in modo adeguato</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Grande guerra</li> <li>• La Rivoluzione russa</li> <li>• I trattati di pace</li> </ul>
	COMPETENZE	Individuare e riconoscere le dinamiche sociali, economiche e ideologiche alla base del conflitto mondiale
	TEMPO	Novembre-Marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali esplicative;</li> <li>• Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva;</li> <li>• Rappresentazioni grafiche.</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schemi;</li> <li>• Ipertesti.</li> <li>• Videoproiettore</li> </ul>
--	--	--

MOD. N. 3 I totalitarismi	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici.</li> <li>• Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti.</li> <li>• Sapersi esprimere in modo adeguato</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il fascismo</li> <li>• Lo stalinismo</li> <li>• Il nazismo</li> </ul>
	COMPETENZE	Saper individuare le trasformazioni ideologiche e socio economiche innestate dalla prima guerra mondiale
	TEMPO	Aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali esplicative;</li> <li>• Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva;</li> <li>• Rappresentazioni grafiche;</li> <li>• Analisi dei testi.</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti;</li> <li>• Schemi;</li> <li>• Ipertesti.</li> <li>• Videoproiettore</li> </ul>

MOD. N. 4 La seconda guerra mondiale	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici.</li> <li>• Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti.</li> <li>• Sapersi esprimere in modo adeguato</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La “guerra totale”</li> <li>• L'Italia dall'8 settembre 1943 al 25 aprile 1945</li> <li>• Il declino europeo e la nascita di un sistema “bipolare”</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare le trasformazioni ideologiche e socio</li> </ul>

		<p>economiche innestate dal secondo conflitto mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cogliere i nessi tra alcuni eventi del Novecento e la nostra attualità</li> </ul>
	TEMPO	Aprile-Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali esplicative;</li> <li>• Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva;</li> <li>• Rappresentazioni grafiche;</li> <li>• Analisi e ricerche.</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti;</li> <li>• Schemi;</li> <li>• Ipertesti.</li> <li>• Videoproiettore</li> </ul>

**Contenuti minimi:**

ARGOMENTI	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>La prima guerra mondiale</p> <p>L'età dei totalitarismi: comunismo, fascismo, nazismo.</p> <p>La seconda guerra mondiale</p> <p>Il passaggio dalla monarchia alla Repubblica in Italia</p>	<p>Individuare e riconoscere le trasformazioni politico-sociali di un periodo storico</p>	<p>Saper inquadrare eventi ed epoche nella linea del tempo</p>

**MATERIA: LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE**

<p>MOD. N.1 <i>Grammar revision</i></p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talking about free-time activities, routines and habits</li> <li>- Talking about actions in progress, temporary situations and future plans</li> <li>- Talking about past events, habits in the past or temporary actions in the past.</li> </ul>
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Present simple</li> <li>- Present continuous</li> <li>- Past simple</li> <li>- Past continuous</li> </ul>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Using the basic functions and structures to communicate in L2</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>20</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo (anche in formato digitale), lettori audio e video, internet, piattaforma G-Suite.</p>

<p>MOD. N.2 <i>At the</i></p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describing the different professional figures with their skills, qualities and requirements</li> <li>- To know the essential tools in a bar</li> </ul>
---------------------------------------	-----------------	---

<i>bar</i>	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The main professional figures in a bar, caffè or pub: barista, cellar technician, mixologist, counter service assistant</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Using the L2 for the reading and listening comprehension</li> <li>- Writing short texts and speaking about various topics, also referred to service at the bar</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale . Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo (anche in formato digitale), lettori audio e video, internet, piattaforma G-Suite.

MOD. N. 3  <i>Wine,</i>  <i>beer,</i>  <i>spirits</i>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- To understand and serve wine</li> <li>- To Know the European labels</li> <li>- To understand beer</li> <li>- To know the main spirits and liqueurs</li> <li>- Making and serving cocktails</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wine appellation</li> <li>- EU wine labelling</li> <li>- Types of beer and its history</li> <li>- Difference between spirits and liqueurs</li> <li>- Various types of cocktails</li> </ul>

	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Using the L2 for the reading and listening comprehension</li> <li>- Writing short texts and speaking about various topics, also referred to catering and service</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale . Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo (anche in formato digitale), lettori audio e video, internet, piattaforma G-Suite.

MOD. N.4 <i>Forms of state</i>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- To deal with some important aspects of the UK institutions</li> <li>- To deal with some important aspects of the Italian institutions in comparison with the British ones</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The UK public institutions</li> <li>- The Italian public institutions</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Using the L2 for the reading and listening comprehension</li> <li>- Writing short texts and speaking about various topics, also referred to socio-cultural aspects of countries</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione
	MEZZI	Libro di testo (anche in formato digitale), lettori audio e video, internet, piattaforma G-Suite.

Il seguente modulo è in fase di svolgimento e sarà portato a termine nel corso delle prossime lezioni

<p>MOD. N.5 <i>Safety and nutrition</i></p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- To know the correct use of the HACCP</li> <li>- To understand the different types of risks</li> <li>- To know the different types of diet</li> </ul>
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP and the main types of hazards</li> <li>- Types of diet: Mediterranean, alternative diets</li> </ul>
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Using the L2 for the reading and listening comprehension</li> <li>- Writing short texts and speaking about various topics, also referred to nutrition</li> </ul>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>20</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo (anche in formato digitale), lettori audio e video, internet, piattaforma G-Suite.</p>

**MATERIA: TEDESCO**

N. UDA	Leben, Verhalten, Pflichten und Rechte in Krisenzeiten	
N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper comprendere testi</li> <li>▪ multimediali</li> <li>▪ Saper produrre testi</li> <li>▪ multimediali (checkliste, post su bacheca virtuale)</li> <li>▪ Saper costruire una frase complessa</li> <li>▪ Saper esprimere relazioni di causa ed effetto</li> <li>▪ Saper formulare un ordine/obbligo, un divieto, un consiglio/invito/incitamento</li> <li>▪ Chiedere e dire la data del giorno</li> <li>▪ La data di un evento (consolidamento)</li> <li>▪ Saper collocare un evento in un periodo storico noto</li> <li>▪ Saper collaborare alla scrittura di un testo condiviso</li> </ul>
	CONOSCENZE	<p>Coronavirus e quotidiano Die Nazizeit- Der Holocaust</p> <p><u>Lessico tematico</u> <u>Grammatica</u> Consolidamento Verbi deboli e forti Presente indicativo Verbi separabili / non separabili Verbi modali Dativo/accusativo/Genitivo: Pronomi personali, riflessivi W-Fragen Struttura della frase affermativa Frase secondarie dichiarative e causali Pronomi personali complemento Pronomi riflessivi Fragewörter Verbi regolari, irregolari, separabili, inseparabili, riflessivi (Präsens)</p>

		<p>Indikativ-Consolidamento)  Partizip II (consolidamento)  Perfekt (consolidamento)  Verbi modali  La costruzione con man  (consolidamento)  Es gibt + accusativo (consolidamento)  La regola dell'inversione  (consolidamento)  Le preposizioni um, am  I numeri ordinali  Regole di costruzione della frase  Principale (interrogativa, enunciativa)  Regole di costruzione della frase  secondaria con  <i>dass, weil</i>  Preterito - Verbo <i>sein e haben</i>  Preterito verbi deboli e forti  Il concetto di salute, sicurezza, libertà  Il concetto di ambiente  Tipologie testuali  Slogan  Videoclip per campagne di utilità sociale  VideoClip musicale  Checkliste  Strumenti (software e applicativi web) per la  fruizione e produzione di oggetti  Multimediali digitali e web</p>
COMPETENZE		<p>▪ <u>Padroneggiare la lingua tedesca (L2) per interagire in diversi ambiti e contesti e comprendere gli aspetti significativi della civiltà dei Paesi di lingua tedesca in prospettiva interculturale</u>  Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue</p> <p><u>Competenze disciplinari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper interagire linguisticamente (tedesco) in situazioni comunicative</li> <li>▪ Riassumere il contenuto di un testo di varia tipologia: videoclip, Interviews, (Tagesschau-Nachricht), testo scritto informativo, comunicativo</li> </ul> <p><u>Competenze trasversali</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Usare la tecnologia per interagire positivamente con gli altri  Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.</li> </ul> <p><u>Competenze digitali</u></p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper utilizzare strumenti (software e applicativi web) per la fruizione e produzione di oggetti multimediali digitali e web</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Learning by doing _ Problem solving Brainstorming Partner-/ Gruppenarbeit Unterrichtsgespräch (discussione) _Presentazioni Scambio e confronto dei risultati di lavoro (Austausch der Arbeitsergebnisse)_ Giochi di ruolo/simulazioni _e-learning _Attività di ricerca, documentazione e presentazione dei risultati prodotti.
	MEZZI	GSuite Meet, classroom, applicativi di Google Suite for Education _Risorse didattiche multimediali e web selezionate e/o prodotte dalla docente _ Sito della docente <a href="https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/aruprof">https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/aruprof</a> - ARD1 Reportage mit Interviews von Zeugnissen und Überlebende der Shoa.
N. UDA	Arbeitswelt	
N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Leggere e Comprendere annunci di lavoro</li> <li>▪ Rispondere ad annunci di lavoro</li> <li>▪ Presentare la propria candidatura per un posto di lavoro in formato cartaceo e per mai; redigere e predisporre la relativa documentazione: lettera di motivazione, curriculum</li> <li>▪ Gestire un colloquio di lavoro</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organigramma e compiti del personale di Sala e Vendita</li> <li>▪ La terminologia e strutture linguistiche funzionali alla comprensione di un annuncio di lavoro, alla redazione di un curriculum vitae e di una candidatura</li> <li>▪ Gli elementi principali di un curriculum vitae</li> </ul> <p><u>Grammatica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frasi secondarie interrogative indirette</li> <li>▪ Verbi con preposizioni</li> <li>▪ Il Congiuntivo II</li> </ul>
	COMPETENZE	<p><u>Impiego della L2 nel settore professionale:</u> acquisizione e utilizzo delle funzioni linguistico-comunicative, della fraseologia e del lessico professionale inerenti al settore dei servizi enogastronomici per</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valutare le capacità, attitudini, competenze personali e professionali acquisite nell'ambito delle esperienze maturate formali, non-formali, informali per orientare le scelte di percorsi di formazione e/o di lavoro post-diploma</li> <li>▪ Conoscere le opportunità di studio e lavoro in Germania nel settore enogastronomico e alberghiero.</li> <li>▪ Acquisire gli strumenti e le conoscenze necessarie per cercare opportunità di lavoro, esperienze di stage e/o tirocinio in</li> </ul>

		Germania e per presentare la propria candidatura.
	TEMPO IN ORE	14
	METODOLOGIE ADOTTATE	Learning by doing _ Problem solving Brainstorming Partner-/ Gruppenarbeit _ Unterrichtsgespäch (discussione) _ Presentazioni Scambio e confronto dei risultati di lavoro (Austausch der Arbeitsergebnisse) _ Giochi di ruolo/simulazioni _ e-learning _ Attività laboratoriali
	MEZZI	GSuite Meet, classroom e applicativi Google Workspace - Risorse didattiche multimediali e web prodotte e/o selezionate dalla docente _ Sito <i>aruprofdigitale</i> della docente <a href="https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/aruprof">https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/aruprof</a> Sito <i>Zukunftwerkstatt</i> , <a href="https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/zukunftswerkstatt/home">https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/zukunftswerkstatt/home</a> creato e curato dalla docente in collaborazione con la sig.ra Janina Bühler, già assistente di lingua tedesca presso la nostra istituzione.
N. UDA	Ernährung und nachhaltige Essentrends	
N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Classificare gli alimenti nei diversi gruppi alimentari in base al nutriente principale</li> <li>▪ Descrivere le funzioni dei nutrienti</li> <li>▪ Descrivere le proprie abitudini alimentari</li> <li>▪ Descrivere le abitudini alimentari dei consumatori tedeschi</li> <li>▪ Leggere, comprendere, presentare una statistica</li> <li>▪ Descrivere i locali tipici italiani e tedeschi</li> <li>▪ Esprimere e motivare le proprie opinioni, esprimere accordo/disaccordo con le opinioni altrui sul</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gruppi alimentari</li> <li>▪ Nutrienti</li> <li>▪ Concetto di sostenibilità in ambito alimentare</li> <li>▪ Modelli alimentari sostenibili: Der Gesunde Teller- Die Ernährungspyramide</li> <li>▪ BMEL Report 2020</li> <li>▪ Slow Food, Fast Food, Street Food, Vegetarische u. Vegane Diätformen: caratteristiche e differenze</li> <li>▪ Prodotti tipici dell'enogastronomia e ristorazione italiana e tedesca</li> </ul> <p>Lessico professionale tematico</p> <p>Grammatica</p>

		<i>Steigerung der Adjektive (I)</i> Le espressioni: <i>Mit etwas zustimmen/</i> <i>nicht zustimmen</i> <i>Sich für etwas einsetzen</i> <i>Für etwas stehen</i> <i>Ich bin der Meinung, dass....</i> <i>Meiner Meinung nach.....</i> <i>Ich denke, dass.....</i> <i>Ich nehme das an, dass....</i>
--	--	--

**MATERIA: MATEMATICA**

<b>MODULO N. 1</b>	
ABILITÀ	Conoscere le disequazioni e saperle risolvere. Conoscere il concetto di limite di una funzione. Saper calcolare il limite di una funzione. Conoscere i teoremi fondamentali sui limiti. Saper operare con i limiti. Conoscere il concetto di continuità della funzione in un punto e in un intervallo.
CONOSCENZE	Disequazioni - Intervalli e intorno - Concetto di limite di una funzione - Limite finito ed infinito per una funzione in un punto - Limite finito ed infinito per una funzione all'infinito - Teoremi fondamentali sui limiti - Funzioni continue.
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	18 (disequazioni) +25 (limiti)
METODOLOGIE ADOTTATE	Metodo direttivo - Metodo ripetitivo Stimolo-reazione - Problem solving Mastery Learning - Lavoro di gruppo Didattica breve
MEZZI	Libro di testo Lavagna

**MODULO N. 2**

ABILITA'	Conoscere il concetto di derivata di una funzione. Conoscere il significato geometrico di derivata. Conoscere le regole di derivazione. Saper calcolare la derivata di una funzione. Conoscere alcuni teoremi sulle derivate. Saper applicare le derivate nello studio di funzione.
CONOSCENZE	Concetto di derivata di una funzione - Derivate di alcune funzioni elementari - Derivate di una somma, di un prodotto, di un quoziente - Regole di derivazione - Derivate di ordine superiore - Alcuni teoremi sulle derivate.
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	19
METODOLOGIE ADOTTATE	Metodo direttivo-Metodo ripetitivo Stimolo-reazione- Problem solving Mastery Learning-Lavoro di gruppo Didattica breve-Didattica a distanza
MEZZI	Libro di testo-Lavagna-Piattaforma Google Classroom-Video lezioni con Meet- File video su Youtube-Lavagna virtuale Jamboard

<b>MODULO N.3</b>	
ABILITA'	Saper calcolare gli intervalli di crescita e di decrescita delle funzioni. Conoscere le regole per la determinazione dei massimi, dei minimi, dei punti di flesso e degli asintoti. Saper studiare e rappresentare graficamente semplici funzioni algebriche.
CONOSCENZE	Crescita e decrescita delle funzioni – Massimi e minimi – Punti di flesso – Asintoti verticali, orizzontali e obliqui – Concavità e convessità – Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica.
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	18
METODOLOGIE ADOTTATE	Metodo direttivo-Metodo ripetitivo Stimolo-reazione-Problem solving Mastery Learning-Lavoro di gruppo Didattica breve-DaD
MEZZI	Libro di testo Lavagna – Piattaforma G Suite

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

<p><b>UDA</b></p> <p><b>N.1</b></p> <p><b>L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</b></p> <p><b>1. Nuovi alimenti educazione alimentare</b></p> <p><b>2. Cibo e religioni e storia dell'alimentazione</b></p>	<p><b>ABILITA'</b></p>	<p>Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.                  Saper distinguere tra tradizione e innovazione.                  Saper associare ciascun alimento alla cultura del paese di origine o alla religione a cui è associato.                  Saper utilizzare nuovi cibi e nuove tradizioni e nuove tecniche.</p>
	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<p>Conoscere i nuovi alimenti.                  Conoscere la differenza tra cibi arricchiti ed integratori dietetici. Conoscere cibi che fanno bene alla salute.                  Conoscere cibi utilizzati in altre nazioni e in altre religioni.                  Conoscere le caratteristiche merceologiche fondamentali dei principali nuovi alimenti.</p>
	<p><b>COMPETENZE</b></p>	<p><b>Competenze professionali:                  generali di indirizzo: B-E-F;</b></p> <p>A. Utilizzare i nuovi alimenti.                  B. Saper fare scelte oculate di carattere salutistico, economico, nutrizionale.                  C. Saper valutare i rischi e i vantaggi dei nuovi alimenti.                  D. Saper valutare le differenze tra i vari stili alimentari nel mondo.                  E. Saper rispettare e integrare culture diverse.                  F. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.                  G. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p><b>relative al settore enogastronomia: a-b-c.</b></p> <p>a. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.                  b. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.                  c. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>
	<p><b>TEMPO IN ORE</b></p>	<p>16</p>
	<p><b>METODOLOGIE ADOTTATE</b></p>	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.T.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</p>

		<p>guidate, lavori di gruppo, progettazioni di power point che verranno inseriti tra i materiali della classe virtuale, tutoring affidato ai compagni. Durante la DDI si svolgono video lezioni in google meet della classe virtuale istituzionale.</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 e orale);</li> <li>• lezioni frontali, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• video lezioni in google meet della classe virtuale istituzionale.</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; libro di testo, raccolta di appunti, produzione di power point, testi alternativi, mappe concettuali, materiale audiovisivo, Internet, riviste scientifiche.

<p><b>UDA N.2</b></p> <p><b>Le cause di alterazione degli alimenti</b></p> <p><b>I metodi di conservazione degli alimenti (recupero)</b></p> <p><b>1. Gli additivi alimentari</b></p> <p><b>2. Biotecnologie</b></p>	ABILITA'	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari</p> <p>Identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento, dalla lettura dell'etichetta alimentare</p> <p>Distinguere un additivo da un coadiuvante tecnologico</p> <p>Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari</p>
	CONOSCENZE	<p>Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti</p> <p>Proporre tecniche di conservazione adeguate per ogni tipo di alimento e bevanda.</p> <p>Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente.</p> <p>Conoscere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente</p> <p>Conoscere i nuovi alimenti e bevande, le biotecnologie e le sue applicazioni</p>
	COMPETENZE	<p><b>Competenze professionali:</b></p> <p><b>generali di indirizzo: A-B-E-F;</b></p> <p>A. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>B. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>E. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>F. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e</p>

		<p>servizi in relazione al contesto.</p> <p><b>relative al settore enogastronomia: a-d.</b></p> <p>a. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.T.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, progettazioni di power point che verranno inseriti tra i materiali della classe virtuale, tutoring affidato ai compagni. Durante la DDI si svolgono video lezioni in google meet della classe virtuale istituzionale.</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 e orale);</li> <li>• lezioni frontali, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• video lezioni in google meet della classe virtuale istituzionale.</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; libro di testo, raccolta di appunti, produzione di power point, testi alternativi, mappe concettuali, materiale audiovisivo, Internet, riviste scientifiche.

<p><b>UDA n.3: LA</b></p> <p><b>DIETA IN</b></p> <p><b>CONDIZIONI</b></p> <p><b>FISIOLOGICHE</b></p> <p><b>Bisogni di energia</b></p>	ABILITA'	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</p> <p>Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale</p> <p>Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</p>
	CONOSCENZE	<p>Conoscere il significato di metabolismo, catabolismo e anabolismo.</p> <p>Conoscere i metodi per calcolare il fabbisogno energetico giornaliero.</p> <p>Conoscere il concetto di bilancio energetico.</p> <p>Conoscere le raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per</p>



<p>e di nutrienti.  Valutazione dello stato nutrizionale.  Promozione della salute.  Diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche  Diete particolari</p>		<p>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</p>
	COMPETENZE	<p><b>Competenze professionali: generali di indirizzo: C-D;</b></p> <p>C. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>D. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p><b>relative al settore enogastronomia: a-b-d</b></p> <p>1. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>d. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.T.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, progettazioni di power point che verranno inseriti tra i materiali della classe virtuale, tutoring affidato ai compagni. Durante la DDI si svolgono video lezioni in google meet della classe virtuale istituzionale.</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, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• video lezioni in google meet della classe virtuale istituzionale.</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> </ul> <p>verifica finale e valutazione</p>

	MEZZI	Aula didattica; libro di testo, raccolta di appunti, produzione di power point, testi alternativi, mappe concettuali, materiale audiovisivo, Internet, riviste scientifiche
--	-------	---

<p><i>UDA n. 4: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</i></p> <p><b>La dieta nelle malattie cardiovascolari</b></p> <p><b>La dieta nelle malattie metaboliche.</b></p> <p><b>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</b></p> <p><b>Allergie e intolleranze alimentari</b></p> <p><b>L'alimentazione e i tumori.</b></p>	ABILITA'	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela</p> <p>Saper mettere in relazione determinate patologie con gli abusi alimentari.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</p>
	CONOSCENZE	<p>– <b>La dieta nelle malattie cardiovascolari</b></p> <p>– <b>La dieta nelle malattie metaboliche</b></p> <p>– <b>La dieta in alcune delle malattie dell'apparato digerente</b></p> <p>– <b>Allergie ed intolleranze alimentari</b></p> <p>– <b>Alimentazione e tumori</b></p> <p><b>Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie</b></p> <p><b>Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione</b></p>
	COMPETENZE	<p><b>Competenze professionali:</b></p> <p><b>generali di indirizzo: C-D;</b></p> <p>E. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>F. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p><b>relative al settore enogastronomia: a-b-d</b></p> <p>3. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>4. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>e. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>
	TEMPO IN ORE	23
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.T.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

		<p>alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, progettazioni di power point che verranno inseriti tra i materiali della classe virtuale, tutoring affidato ai compagni. Durante la DDI si svolgono video lezioni in google meet della classe virtuale istituzionale.</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, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• video lezioni in google meet della classe virtuale istituzionale.</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> </ul> <p>verifica finale e valutazione</p>
	MEZZI	Aula didattica; libro di testo, raccolta di appunti, produzione di power point, testi alternativi, mappe concettuali, materiale audiovisivo, Internet, riviste scientifiche.

<p><b>UDA</b></p> <p><b>N.5</b></p> <p><b><u>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</u></b> (In via di svolgimento) <b>Fattori tossici e contaminazioni alimentari. Contaminazione fisica, chimica e biologica. Il sistema HACCP. La rintracciabilità, i marchi di qualità e</b></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>. 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><b>Competenze professionali: generali di indirizzo: B-E-F;</b></p> <p>B. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>

<b>le frodi alimentari</b>		<p>E. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>F. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>
	TEMPO IN ORE	23
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.T.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, progettazioni di power point che verranno inseriti tra i materiali della classe virtuale, tutoring affidato ai compagni. Durante la DDI si svolgono video lezioni in google meet della classe virtuale istituzionale.</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, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• video lezioni in google meet della classe virtuale istituzionale.</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; libro di testo, raccolta di appunti, produzione di power point, testi alternativi, mappe concettuali, materiale audiovisivo, Internet, riviste scientifiche.	

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

MOD. N. 1 TURISMO INTERNAZIONALE E SUE FONTI NORMATIVE - TURISMO NAZIONALE E SUE FONTI NORMATIVE	ABILITA'	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Analizzare il mercato turistico e interpretare le sue dinamiche. Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
	CONOSCENZE	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale. Enti e organismi internazionali. Enti e organismi interni. Normativa internazionale e comunitaria di settore. Normativa nazionale di settore.
	COMPETENZE	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
	TEMPO IN ORE	30 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo.
	MEZZI	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore, sito didattico, piattaforma didattica Google Classroom, video lezioni in diretta con Meet.

MOD. N. 2 MARKETING OPERATIVO E MARKETING STRATEGICO	ABILITA'	Analizzare il mercato turistico e interpretare le sue dinamiche. Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato. Compiere scelte di marketing strategico. Utilizzare le leve di marketing mix. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing.
	CONOSCENZE	Tecniche di marketing turistico. Marketing pubblico, privato e integrato. Analisi interna ed esterna. <i>Targeting</i> , posizionamento e scelte strategiche. Leve di marketing. Tecniche e strumenti di web marketing. Piano di marketing.
	COMPETENZE	Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
	TEMPO IN ORE	50 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo.
	MEZZI	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore,

		sito didattico, piattaforma didattica Google Classroom, video lezioni in diretta con Meet.
--	--	--

<b>MOD. N. 3</b> <b>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b>	<b>ABILITA'</b>	Inquadrare gli elementi necessari per lo sviluppo della business idea. Saper costruire un semplice business plan. Effettuare calcoli dei principali indici finanziari. Saper redigere piani strategici e operativi. Individuare fasi e procedure per redigere un business plan. Individuare le caratteristiche della gestione strategica.
	<b>CONOSCENZE</b>	Come si sviluppa la business idea. Gli elementi costitutivi del business plan. Fasi procedure di redazione di business plan. I principali aspetti dell'analisi economica e finanziaria. Le caratteristiche della gestione strategica. Lessico di settore anche in lingua straniera.
	<b>COMPETENZE</b>	Utilizzare adeguati strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, della ristorazione e di accoglienza turistica alberghiera. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela.
	<b>TEMPO IN ORE</b>	65 ore
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, didattica a distanza.
	<b>MEZZI</b>	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore, sito didattico, piattaforma didattica Google Classroom, video lezioni registrate su canale YouTube, video lezioni in diretta con Meet.

Unità da svolgere entro la fine dell'anno scolastico

<b>MOD. N. 4</b> <b>I contratti del settore turistico-ristorativo</b> <b>Il Testo unico sulla sicurezza e sul lavoro e la normativa antiincendi</b>	<b>ABILITA'</b>	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti contrattuali di riferimento. Predisporre contratti del settore nella consapevolezza dell'importanza del concetto di responsabilità giuridica. Perfetta comprensione delle dinamiche e delle prescrizioni antiinfortunistiche di settore
	<b>CONOSCENZE</b>	Le norme sulla costituzione dell'impresa, sulla sicurezza, i contratti di albergo e di deposito, i contenuti del contratto di viaggio imposti dalla legge. Le caratteristiche e i diversi tipi di voucher. La normativa europea relativa ai contratti di viaggio e ai pacchetti turistici. Contratti di allotment e vuoto per pieno.
	<b>COMPETENZE</b>	Saper riconoscere la sfera di adempimento contrattuale ed extracontrattuale, prevenendo le conseguenze negative e risarcitorie di quest'ultima
	<b>TEMPO IN ORE</b>	28 ore
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, didattica a distanza.

	MEZZI	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore, sito didattico, piattaforma didattica Google Classroom, video lezioni registrate su canale YouTube, video lezioni in diretta con Meet.
--	-------	---

## MATERIA: LABORATORIO DI CUCINA

### Unità di apprendimento 1: *I MENU E LA SALUTE*

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi
<b>1. PROBLEMI ALIMENTARI</b> <b>2. ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</b> <b>3. I MENU PARTICOLARI</b>	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.	Conoscere i principali disturbi alimentari Conoscere le diverse tipologie di menu in riferimento alle esigenze della clientela	Riconoscere piatti funzionale all'esigenza della clientela con problematiche alimentari.	<b>TEMPI</b> <b>:</b> <b>SETTE</b> <b>MBRE/</b> <b>OTTO</b> <b>BRE</b>

### Unità di apprendimento 2: *CUOCERE E CONSERVARE GLI ALIMENTI*

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi
<b>1. LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA CUCINA</b> <b>2. LE NUOVE TECNICHE DI CONSERVAZIONE</b>	Individuare le principali componenti della gastronomia. Realizzare preparazioni in funzione del loro utilizzo finale. Realizzare un piatto intervenendo con tecniche di conservazione appropriate.	Tecniche di cottura e conservazione dei piatti.	Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione.	<b>TEMPI</b> <b>:</b> <b>OTTO</b> <b>BRE</b>

### Unità di apprendimento 3: *CREAZIONE DEL PIATTO*

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi
<b>3. PERCEZIONE DEL CIBO</b> <b>4. GUSTARE E DEGUSTARE</b> <b>5. LA SCELTA DELLA CREAZIONE DI UN PIATTO</b>	Sa riconoscere se un piatto è stato composto in modo corretto	Conoscere i diversi abbinamenti possibili. Conoscere le principali regole di decorazione del piatto.	Sa accostare correttamente gli ingredienti.	<b>TEMPI</b> <b>:</b> <b>NOVE</b> <b>MBRE/</b> <b>DICE</b> <b>MBRE</b>

Unità di apprendimento 4: **LA PRESENTAZIONE DI UN PIATTO**

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi
1. <b>IL SEGMENTO RISTORATIVO</b> 2. <b>ALCUNE REGOLE PER NON SBAGLIARE</b>	Individuare i requisiti necessari per avviare un'attività ristorativa	Conoscere i diversi tipi di abbinamento possibili.	Sa comporre i piatti abbinando i diversi gusti	<b>TEMPI : GENNAIO/FEBBRAIO</b>

Unità di apprendimento 5: **PERSONE E ORGANIZZAZIONE IN CUCINA**

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi
1. <b>IL PERSONALE DI CUCINA</b> 2. <b>ORGANIZZARE IL LAVORO</b> 3. <b>PROGRAMMARE IL LAVORO</b>	Predisporre e organizzare in maniera ottimale il personale	Organizzazione del personale del settore cucina.	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. Utilizzare tecniche di approvvigionamento.	<b>TEMPI : MARZO/APRILE</b>

Unità di apprendimento 6: **LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE**

Unità didattiche	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi
1. <b>IL DEC. LEGS 81/2008</b> 2. <b>IL RISCHIO SUL LAVORO</b>	Operare in modo autonomo e nel rispetto della normativa sulla sicurezza, interagendo con le figure di riferimento.	Conosce le figure di riferimento relative alla normativa sulla sicurezza. Conosce principali rischi del settore ristorativo.	Sa utilizzare gli strumenti a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé per gli altri.	<b>TEMPI : MAGGIO/GIUGNO</b>

3. **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

(Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, *problem solving*, *brainstorming*, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, *role playing*, *learning by doing*, *e-learning*, studio autonomo, classe capovolta)

Si intende partire dalla lezione monologo, per presentare conoscenze e informazioni, per poi passare alla lezione, discussione finalizzata a promuovere la partecipazione degli alunni, ricorrendo a domande-stimolo, incoraggiamenti all'intervento e sollecitazioni ad interagire. Si suole comunque adottare una didattica flessibile adeguando il comportamento del docente alle reali situazioni soggettive e modificando le strategie sulla base dei risultati conseguiti nel processo formativo. Sarà infatti il dialogo continuo con gli alunni a stabilire le modalità dell'intervento successivo sia che esso riguardi l'approfondimento dell'argomento, sia quando la tematica affrontata offra spunti per una proficua discussione in classe. A tal fine si privilegerà una metodologia induttiva che renda ciascun alunno sempre più protagonista del proprio lavoro e attivamente impegnato in un'ottica laboratoriale dell'enogastronomia. Sarà possibile adottare le seguenti metodologie:

- Lezione frontale coadiuvata da schemi in classe ed esercitazione pratica in laboratorio
- Lezioni pratiche sia di tipo dimostrativo che operativo
- Intervento di esperti



#### **4. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI**

(Libri di testo, laboratorio, palestra, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali)

Gli strumenti da adottare potranno essere i più diversificati:

- Libro di testo, adottato in dipartimento, fotocopie e dispense somministrate dal docente
- Libri e materiali on-line
- Internet
- L.I.M
- Supporti audio, video e video proiezioni
- Laboratorio di cucina: uso dei laboratori, delle attrezzature, degli alimenti, degustazione del prodotto finale

#### **MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

<b>MODULO N. 1</b>	
<b>ABILITÀ</b>	SAPER COLLOCARE IL VINO NEL PAESE D'ORIGINE E SA CONSIGLIARE I VINI DELLE PRINCIPALI AREE VINICOLE DEL MONDO CONOSCERE L'IMPORTANZA DELLA CARTA DEI VINI SA SELEZIONARE I VINI DA ABBINARE A UN MENU
<b>CONOSCENZE</b>	SAPER COLLOCARE IL VINO NEL PAESE D'ORIGINE E SA CONSIGLIARE I VINI DELLE PRINCIPALI AREE VINICOLE DEL MONDO CONOSCERE L'IMPORTANZA DELLA CARTA DEI VINI SA SELEZIONARE I VINI DA ABBINARE A UN MENU
<b>COMPETENZE</b>	ESSERE IN GRADO DI PRESENTARE UN VINO E SPIEGARE LE SUE CARATTERISTICHE ESSERE IN GRADO DI CALCOLARE IL WINW COST DI UNA BOTTIGLIA E DI UN CALICE
<b>TEMPO IN ORE</b>	18 ORE
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo).
<b>MEZZI</b>	Libro di testo, Laboratorio, LIM, riviste e giornali

<b>MODULO N. 2</b>	
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ SAPER SPIEGARE LE CARATTERISTICHE DEI PIATTI ESALTANDONE LA REGIONALITA'</li> <li>❖ SAPER PRESENTARE IL PIATTO SIA SOTTO L'ASPETTO DELLA PREPARAZIONE E DELLA TECNICA DI COTTURA SPIEGANDONE LA TRADIZIONALITA'</li> </ul>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ CONOSCERE LE VARIETA' ENOGASTRONOMICHE ITALIANE</li> <li>❖ CONOSCERE LE PREPARAZIONI PRINCIPALI DI OGNI REGIONE ITALIANA</li> <li>❖ CONOSCERE I PRODOTTI DOP E IGP ITALIANI</li> </ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ ESSERE IN GRADO DI PRESENTARE LE PREPARAZIONI AL CLIENTE CON UNA CONOSCENZA APPROFONDATA DEI PRODOTTI DOP E IGP</li> <li>❖ INDIVIDUARE LE CARATTERISTICHE E LE PECULIARITA' GASTRONOMICHE E CULINARIE DELLE DIVERSE REGIONI ITALIANE</li> </ul>
TEMPO IN ORE	24 ORE
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale Didattica – Digitale-Integrata Ricerche individuali o di gruppo
MEZZI	Libro di testo- Video-lezioni su Google- Meet

<b>MODULO N.3</b>	
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ SAPER USARE UN LINGUAGGIO APPROPRIATO DURANTE UNA CONVERSAZIONE</li> <li>❖ SAPER ASCOLTARE IL CLIENTE E DIMOSTRARSÌ INTERESSATO A CIO' CHE DICE</li> <li>❖ SAPER GESTIRE I VARI METODI DI RISCOSSIONE</li> </ul>

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ SAPERE CHE LA COMUNICAZIONE E' UNA PARTE IMPORTANTE DEL SUO LAVORO</li> <li>❖ CONOSCERE I DOCUMENTI FISCALI E I VARI METODI DI PAGAMENTO</li> </ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ ESSERE IN GRADO DI USARE LA COMUNICAZIONE VERBALE E QUELLA NON VERBALE</li> <li>❖ ESSERE IN GRADO DI GESTIRE UN RECLAMO</li> <li>❖ ESSERE IN GRADO DI PRESENTARE IL CONTO E INCASSARLO</li> </ul>
TEMPO IN ORE	18 ore
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Lezione frontale, dialogata o multimediale Didattica –Digitale- Integrata</li> <li>❖ Ricerche individuali o di gruppo</li> </ul>
MEZZI	Libro di testo- Video-lezioni su Google- Meet

<b>MODULO N.4</b>	
ABILIT A'	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ SAPER STRUTTURARE UN BANCO BAR</li> <li>❖ SAPER UTILIZZARE LE ATTREZZATURE</li> <li>❖ SAPER UTILIZZARE IL FREE POURING</li> <li>❖ SAPER USLE LE PRINCIPALI TECNICHE DI SERVIZIO BAR</li> </ul>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ CONOSCERE LE NUOVE EVOLUZIONI DEL BAR</li> <li>❖ CONOSCERE LE NUOVE TECNICHE DI DOSAGGIO</li> <li>❖ CONOSCERE LE NUOVE ATTREZZATURE</li> </ul>
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ ESSERE IN GRADO DI STILARE UNA COCKTAIL LIST</li> <li>❖ ESSERE IN GRADO DI PREPARARE I PRINCIPALI PREMIX</li> <li>❖ ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE PREPARAZIONI CON IL FREE POURING</li> </ul>
TEMPO IN ORE	24 ore

METODOLOGIA ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Lezione frontale, dialogata o multimediale Didattica – Digitale-Integrata</li> <li>❖ Ricerche individuali o di gruppo</li> </ul>
MEZZI	Libro di testo- Video-lezioni su Google- Meet

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE**

MOD. N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Essere consapevoli dei danni alla salute dovuti ad alimentazione scorretta e saper individuare i pilastri dello star bene</li> <li>-Saper rispettare le normali regole di igiene alimentare</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere il concetto di salute, come mantenerla con regole di vita corrette e le varie forme di prevenzione</li> <li>-conoscere i principi base dell'alimentazione e i pericoli legati ad un'alimentazione errata</li> <li>-conoscere le problematiche relative ai disturbi alimentari sotto l'aspetto sociale e psicofisico</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper riconoscere i rischi e comportarsi in modo salutare</li> <li>-saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita e idonee prevenzioni</li> </ul>
	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'	Essere consapevoli della differenza tra capacità motorie (“ il poter fare”) abilità motorie (il “saper fare) e della conoscenza del processo di apprendimento motorio in tutte le sue componenti, in modo da poter sfruttare al meglio le proprie potenzialità.
	CONOSCENZE	Terminologia e linguaggio specifici delle scienze motorie. Le fasi del processo coordinativo. L'apprendimento motorio – Le capacità coordinative
	COMPETENZE	Comprendere, conoscere ed approfondire le varie fasi proprie del movimento. Esprimersi con linguaggio e terminologia tecnica specifica.
	TEMPO IN ORE	9
	METODOLOGIE ADOTTATE	Video lezioni, testo
	MEZZI	Globale analitico, peer education, problem solving

MOD. N.4	ABILITA'	Capacità di ricercare nella Costituzione la tutela indiretta dello sport da essa prevista.
	CONOSCENZE	Analisi degli articoli della Costituzione che, pur non indicando esplicitamente lo sport, ne prevedono la cosiddetta "tutela indiretta".
	COMPETENZE	Comprendere come la Costituzione nella sua struttura abbia previsto, sia pure in maniera non esplicita, la tutela di tutti gli aspetti della vita di una persona e nel caso specifico la tutela dello sport. Uno sportivo prima di essere tale è innanzitutto un cittadino.
	TEMPO IN ORE	3
	METODOLOGIE ADOTTATE	Globale analitico, peer education, problem solving
	MEZZI	Video, Video lezione, ricerca di materiale, appunti.

MOD. N.5	ABILITA'	-Saper argomentare sulla problematica con specifica terminologia
	CONOSCENZE	Comprendere il fenomeno "dipendenze" e le nuove dipendenze comportamentali tecnologiche. Conoscere le motivazioni alla base di tale fenomeno e i danni derivanti. Riconoscere i segnali e le situazioni di rischio.
	COMPETENZE	Esporre il proprio pensiero e le proprie valutazioni in merito al fenomeno ed ai danni derivanti. In caso di necessità sapere a chi rivolgersi.
	TEMPO IN ORE	5
	METODOLOGIE ADOTTATE	Globale analitico, peer education, problem solving
	MEZZI	Video, video lezioni, appunti e testo

MOD. N. 6	ABILITA'	Saper utilizzare la comunicazione non verbale nei vari contesti sociali
	CONOSCENZE	Come interpretare e sfruttare al meglio la comunicazione non verbale.
	COMPETENZE	Sfruttare al meglio e a proprio vantaggio la comunicazione non verbale, valido aiuto in determinate situazioni come ad esempio un colloquio di lavoro.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Globale analitico, peer education, problem solving
	MEZZI	Video lezione, testo ed esercitazioni

MOD. N.7	ABILITA'	Primo soccorso in caso di infortunio.
	CONOSCENZE	Principali traumi articolari, muscolari ed ossei nella pratica sportiva. Primo soccorso.
	COMPETENZE	Modalità corretta di approccio a seconda del trauma occorso alla persona.
	TEMPO IN ORE	3
	METODOLOGIE ADOTTATE	Globale analitico, peer education, problem solving
	MEZZI	Video, Video lezione, testo ed appunti.

**MATERIA: IRC**

<b>MOD. N.1</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'importanza della religione per l'uomo;</li> <li>- La religione nella storia;</li> <li>- I valori della persona;</li> <li>- La Chiesa popolo di Dio;</li> <li>- La famiglia Cristiana;</li> <li>- Il dialogo interreligioso;</li> </ul>
	COMPETENZE	Sviluppare un maturo senso critico 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: discussione libera e guidata. Didattica breve Problem-solving
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica;</li> <li>- Articoli tratti dai quotidiani;</li> <li>- Video;</li> </ul>

<b>MOD. N.2</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individua la visione Cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle alte religioni e sistemi di pensiero.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere la valenza delle scelte morali, valutandole alla luce della proposta Cristiana.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapporto tra coscienza, libertà e legge;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	3 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussione libera e guidata. Didattica breve Problem-solving
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica;</li> <li>- Articoli tratti dai quotidiani;</li> <li>- Video;</li> </ul>



## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<b>Prencipe Paola</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>Filaseta Marco Saverio</b>	
<b>INGLESE</b>	<b>Mascolo Natascia</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>Oriente Paola</b>	
<b>IRC</b>	<b>Marella Daniela</b>	
<b>LINGUA STRANIERA TEDESCO</b>	<b>Rungetti Rita</b>	
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	<b>Dimauro Fabio</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>Gherghi Angela</b>	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<b>Rutigliano Raffaele</b>	
<b>LABORATORIO DI SALA</b>	<b>Consoletti Ivano</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>Galano Flavia</b>	