



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

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



Prot. n. 4815 del 24/05/2021

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

CLASSE: 5° SEZ. F

***Laboratorio dei Servizi Enogastronomici per l'Ospitalità
Alberghiera***

Indirizzo: Sala e Vendita

Coordinatore: Consoletti *Ivano*

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	8
TESTI DI ITALIANO	10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	11
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	12
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	13
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA	14
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	15
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	17
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	20

ALLEGATI:

- N°1 ELENCO CANDIDATI.
- N°2 Argomenti per l'elaborato da discutere in sede d'esame
- N°3 ARGOMENTI PER L'ELABORATO da discutere in sede d'esame CANDIDATI ESTERNI.
- N°4 Relazione alunno BES
- N°5 Relazione alunna DVA

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 partita al terzo anno, per la scelta dell'indirizzo, da classi diverse ed ha continuato ad avere una medesima composizione. Hanno iniziato il percorso in ventuno studenti, con alunni ripetenti, (**Paragone e Stallone**) al terzo anno e al quarto anno l'alunna (**Lobasso Maria Chiara**), nel corso degli ultimi due anni si è ridotta agli attuali 17 alunni (di cui 3 maschi e 14 femmine) a causa di ritiri volontari e bocciature. L'alunno **Stallone Rosario** in elenco, regolarmente iscritto, non ha mai frequentato; si precisa, inoltre, che lo stesso allievo, per motivi personali e familiari, decise anche lo scorso anno di non seguire le lezioni. Nel gruppo classe ci sono due alunni BES, per i quali sono stati predisposti due allegati riservati inerenti a percorso educativo-didattico effettuato, uno affiancata per nove ore dalla docente di sostegno in quanto segue una programmazione per obiettivi minimi disciplinari mentre l'altro è un DSA con studio autonomo. Tutti gli alunni sono in possesso della qualifica.

2) Continuità didattica dei docenti

Durante il ciclo scolastico i docenti si sono diversificati: la continuità si è avuta nel primo biennio. Pertanto il Consiglio di classe è composto in parte da docenti che hanno seguito gli studenti nel corso del triennio e per la precisione risultano essere in continuità rispetto agli anni precedenti i docenti delle seguenti discipline: Italiano e Storia, Francese, Matematica, Laboratorio di Sala e Vendita, Diritto e Tecniche Amministrative, Religione, Inglese negli ultimi due anni; mentre per le altre materie, nuovi docenti hanno sostituito quelli del precedente anno scolastico, ovvero per le discipline , Scienze Motorie, Laboratorio di Cucina, Alimentazione. Fortunatamente, il consiglio di classe è rimasto costante dal primo giorno dell'anno scolastico, senza interruzioni di rilievo nel dialogo didattico - educativo.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

I livelli di partenza sono eterogenei per le diverse competenze, abilità e conoscenze maturate a seconda delle predisposizioni degli alunni che hanno determinato una partenza didattica in generale sufficiente. In alcune discipline si è verificato un rallentamento del ritmo di apprendimento, dovuto anche alla situazione di sospensione dell'attività didattica in presenza, causata dalla diffusione del COVID-19, e dell'inizio della Didattica a Distanza, che ha creato non poche difficoltà a docenti e alunni. Pertanto, in tale periodo è stato necessario da parte dei docenti di operare scelte in ordine ai contenuti disciplinari da trattare e al grado di apprendimento degli studenti, anche per la preparazione del Colloquio d'Esame da affrontare.

4) Profilo comportamentale

Da un punto di vista disciplinare il gruppo classe è apparso perlopiù rispettoso nei confronti dei docenti e degli ambienti scolastici, anche se non del tutto unito al suo interno.

Si registra, lungo tutta la durata dell'anno scolastico, una frequenza irregolare da parte di alcuni studenti, con numerose assenze, anche in corrispondenza di verifiche e interrogazioni. Il coinvolgimento attivo durante le lezioni è stato discontinuo nel corso dell'anno e non omogeneo per ogni materia. Molti studenti hanno dimostrato un impegno adeguato nello studio, anche se talvolta in maniera discontinua, alcuni hanno affrontato l'anno scolastico con eccessiva superficialità o con la tendenza a fare solo il necessario.

Per quanto riguarda il profitto, la maggioranza della classe raggiunge conoscenze e competenze sufficienti o più che sufficienti. Alcuni studenti, invece, a causa di un impegno discontinuo e un metodo di lavoro non consolidato, evidenziano lacune nelle conoscenze e nelle competenze e quindi non raggiungono pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La partecipazione al dialogo formativo sia come presenza in aula e successivamente nel percorso della DaD risulta nel suo complesso regolare. Si segnalano solo la discontinuità didattica in aula e in remoto per tre/quattro studenti.

6) Situazione finale della classe

L'intero gruppo docente si è comunque sempre reso disponibile per il recupero *in itinere* delle insufficienze riportate nei diversi moduli. Partendo dal presupposto che il compito fondamentale di un istituto professionale è fornire competenze adeguate e immediatamente spendibili sul mercato del lavoro, senza peraltro trascurare la formazione globale della persona come cittadino consapevole e attivo, la classe ha risposto coerentemente alla missione specifica della nostra scuola. Non sorprende pertanto che la peculiarità che caratterizza la classe nel suo insieme sia rappresentata dalle adeguate abilità, traducibili nel "saper fare", raggiunte nella materia professionalizzante. Il coinvolgimento attivo durante le lezioni è stato un po'altalenante nel corso dell'anno e non omogeneo per ogni materia. Molti studenti hanno dimostrato un impegno adeguato nello studio, anche se talvolta in maniera discontinua, alcuni hanno affrontato l'anno scolastico con eccessiva superficialità o con la tendenza a fare solo quanto necessario. A ciò si aggiunge il periodo di interruzione della didattica in presenza e di nuovi sistemi di relazionalità informatizzata. Una parte della classe ha conseguito una buona preparazione nella maggior parte delle discipline. La maggioranza della classe raggiunge conoscenze e competenze sufficienti o più che sufficienti. Alcuni studenti, invece, a causa di un impegno discontinuo e un metodo di lavoro non consolidato, evidenziano delle conoscenze e delle competenze superficiali nelle diverse discipline. Durante il triennio finale gli allievi hanno partecipato a manifestazioni enogastronomiche interne ed esterne organizzate dalla scuola per affinare le abilità del servizio di sala e vendita.

Si sottolinea che per l'alunno DVA è stato concordato nel Consiglio di Classe la presenza della docente di sostegno durante la prova.

QUADRO ORARIO

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

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

Il Corso quinquennale in Enogastronomia e Ospitalità alberghiera ha come obiettivo generale quello di formare gli studenti ad affrontare con piena consapevolezza e abilità pratica le attività svolte in ambito enogastronomico e legate al settore dell'Ospitalità alberghiera. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A) del Regolamento, di seguito specificati in termini di competenze:

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.
- ✓ Il coordinamento tra i settori della produzione, della distribuzione e del servizio nelle aziende 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.

Come previsto nel testo delle Indicazioni nazionali per il Curricolo, l'Educazione alla Cittadinanza implica l'impegno ad elaborare idee e a promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo del proprio contesto di vita, per essere cittadini INFORMATI, PARTECIPATIVI, RESPONSABILI. In quest'ottica nelle unità di apprendimento di Cittadinanza vengono proposte agli studenti della classe V F Servizi di sala e vendita, delle attività volte all'approfondimento di due Macro aree: "Conoscenza del testo della Costituzione Italiana" ed "Educazione ambientale ed eco sostenibilità".

Tra le attività svolte:

- ❖ Partecipazione al Convegno "Educazione alla legalità: la mafia teme più l'istruzione o la giustizia" tenutosi il 17 febbraio del 2020;
- ❖ Partecipazione alla "Giornata della memoria" il 27 gennaio 2020 con visione di film e documentari sulla Shoah;
- ❖ Partecipazione all'evento "Aggiungi un posto a tavola" 2019 sul tema "L'integrazione in Capitanata";
- ❖ Progetti realizzati con la Federazione Maestri del Lavoro su tematiche professionali, sociali e relativi alle problematiche adolescenziali.
- ❖ Con l'Associazione Libera di Don Ciotti si è stabilito un profondo legame circa le tematiche legate alla Legalità, a cui gli alunni hanno consapevolmente e liberamente aderito con grande interesse.
- ❖ Durante l'A.S.2018/2019 gli studenti hanno usufruito dell'assistente di lingua straniera (francese) per un'ora a settimana rientrando nel dialogo interculturale;

L'attività deve essere volta al raggiungimento delle tre competenze essenziali, ovvero La conoscenza civica (sapere), la disposizione civica e l'autogoverno (saper essere), l'abilità civica (saper fare).

In diversi momenti del triennio, si sono affrontate tematiche relative al disagio giovanile bullismo, cyber bullismo, giovani in rete, al tema della Shoà con la celebrazione del "Giorno della memoria". A partire dal mese di Novembre sono state sospese tutte le attività in presenza pertanto gli studenti hanno studiato alcuni argomenti riguardanti "Cittadinanza e Costituzione".

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

- | | |
|--|---|
| √ Costituzione | <input type="checkbox"/> Carta europea dei diritti fondamentali |
| <input type="checkbox"/> Carta delle Nazioni Unite | <input type="checkbox"/> Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo |
| <input type="checkbox"/> Convenzione dei diritti dell'infanzia | <input type="checkbox"/> _____ |

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 | <input type="checkbox"/> _____ |

Obiettivi in termini di competenze:

- 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:

- “La lupa”, novella di Giovanni Verga (pp. 114-117 del libro di testo)
- “La famiglia Toscano”, brano tratto dal romanzo “I Malavoglia” di Giovanni Verga (pp. 136-139 del libro di testo)
- “Il tuono” e “X agosto”, poesie di Giovanni Pascoli (pp. 267-269 del libro di testo)
- “La pioggia nel pineto”, poesia di Gabriele D’Annunzio (pp. 232-235 del libro di testo)
- “Il fumo”, brano tratto dal romanzo “La coscienza di Zeno” di Italo Svevo (pp. 388-391 del libro di testo)
- “Adriano Meis”, brano tratto dal romanzo “Il fu Mattia Pascal” di Luigi Pirandello (pp. 446-449 del libro di testo)
- “Il naso di Moscarda”, brano tratto dal romanzo “Uno, nessuno, centomila” di Luigi Pirandello (pp. 453-456 del libro di testo)
- Poesie di guerra di Giuseppe Ungaretti: “Veglia”, “Fratelli”, “Sono una creatura”, “Soldati” (pp. 556-558 del libro di testo)
- “Alle fronde dei salici”, poesia di Salvatore Quasimodo (pp. 599-600 del libro di testo)
- “Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”, poesia di Eugenio Montale (p. 678 del libro di testo)

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte
<ul style="list-style-type: none">❖ A.S. 2018/2019 classe Terza teoria 20 ore in classe 40 ore in stage presso le strutture ristorative del territorio❖ 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).❖ <i>(4 ore corso sulla sicurezza)</i> <p>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</p>
Attività da svolgere
Nessuna attività da svolgere.
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
<ul style="list-style-type: none">❖ Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente.❖ Integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro.❖ Offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a sviluppare il senso di responsabilità.❖ Favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
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.

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione del primo e secondo Quadrimestre per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- Il comportamento,
- Il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso,
- I risultati delle prove e i lavori prodotti,
- Le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate,
- L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe,
- L'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA A DISTANZA

	LIVELLI			
	Iniziale	Base	Intermedio	Avanzato
METODO E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO				
È puntuale nella consegna dei materiali o dei lavori assegnati				
Partecipa alle attività sincrone e asincrone proposte				
COMPETENZA DIGITALE				
Interagisce utilizzando correttamente diversi strumenti di comunicazione.				
È in grado di produrre contenuti digitali di differente formato				
IMPARARE AD IMPARARE				
Seleziona e organizza informazioni da diverse fonti in modo consapevole				
Pone domande pertinenti. Applica adeguate strategie di studio in modo autonomo.				
COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA				
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				
COMPETENZA PROFESSIONALE				
Si esprime in modo chiaro, logico e lineare				
Progetta un percorso operativo e lo ristruttura in base a problematiche insorte, trovando nuove strategie risolutive. Sa auto valutarsi, riflettendo sul percorso svolto				

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

ITALIANO:
❖ Raccontare la realtà così come è: Realismo, Naturalismo, Verismo, Neorealismo
❖ Le evoluzioni del linguaggio poetico e letterario: Simbolismo, Futurismo, Ermetismo
❖ L'identità disgregata dell'uomo contemporaneo nel romanzo psicologico moderno
❖ L'orrore della guerra raccontato attraverso la poesia
❖ La condizione della donna: ritratti al femminile in letteratura
STORIA:
❖ Raccontare la realtà così come è: Realismo, Naturalismo, Verismo, Neorealismo
❖ Le evoluzioni del linguaggio poetico e letterario: Simbolismo, Futurismo, Ermetismo
❖ L'identità disgregata dell'uomo contemporaneo nel romanzo psicologico moderno
❖ L'orrore della guerra raccontato attraverso la poesia
❖ La condizione della donna: ritratti al femminile in letteratura
MATEMATICA:
❖ Utilizzare i linguaggi ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
❖ Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni
❖ Utilizzare i concetti ed i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
❖ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare
❖ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
LINGUA STRANIERA: INGLESE
❖ Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei due bienni di studio della disciplina.
❖ Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto.
❖ Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali.

- ❖ Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico.
- ❖ Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:

- ❖ La percezione di sé, la relazione con l'altro e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.
- ❖ 2) Gli sport, le regole e il fair play sono la base per proiettare gli alunni a essere dei buoni cittadini e migliorare il loro senso civico.
- ❖ 3) Benessere, salute, sicurezza e prevenzione. Benessere inteso come prevenzione delle malattie con l'adozione di corretti stili di vita.
- ❖ 4) Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico. Stimolare una maggiore attenzione per l'ambiente e conseguente rispetto di esso.

LINGUA STRANIERA: FRANCESE

❖ L'Economie en mouvement : la mondialisation

❖ Le Istituzioni: la cinquième République

❖ Les Médias

❖ La France et l'Europe

❖ Les deux guerres

LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:

- ❖ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ❖ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- ❖ 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.
- ❖ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche Negli specifici campi professionali di riferimento

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

- ❖ Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere, manipolare gli alimenti nei vari ambienti e adottare le corrette pratiche di produzione durante tutta la filiera agroalimentare.
- ❖ Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare.
- ❖ Diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche e patologiche, per sapere utilizzare gli alimenti nei corretti rapporti in nutrienti, per formulare menù funzionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

Religione: LA VITA COME RISPOSTA AD UNA VOCAZIONE

- LA CONOSCENZA DI SE' INDISPENSABILE PER PROGETTARE IL PROPRIO FUTURO
- LO STUDENTE COME CITTADINO DEL MONDO E PER IL MONDO: FARE PROPRI I VALORI DELLA SOLIDARIETA, DELLA LEGALITA', DELL'ACCETTAZIONE DELL'ALTRO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:

Interpretare le dinamiche in atto nel mercato turistico nazionale e internazionale;

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- Redigere un piano di marketing di un'impresa turistico alberghiera;
- Saper costruire un semplice business Plan;
- Saper redigere piani strategici e piani operativi;
- Compilare i diversi tipi voucher;
- Compilare una fattura;
- Sapere la differenza tra i prezzi al lordo e al netto;
- Individuare la normativa internazionale/ comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica;
- Individuare i diversi documenti che testimoniano l'attività della UE per il turismo

CONOSCENZE: - Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico; - Il business Plan e gestione strategiche nazionale e internazionale; - Tecniche di marketing turistico e web marketing; - Conoscere le norme comunitarie e internazionali di settore;

COMPETENZE: - Comprendere il concetto di trasversalità del turismo; - Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale; - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; - Individuare le peculiarità del marketing turistico pubblico; - Capire come si sviluppa la business idea; - Individuare fasi e procedure per redigere un business Plan;

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:

- 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.

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Romano Cristina	
MATEMATICA	Zannella Michele	
INGLESE	Ricciardi Angela	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Schena Maria Filomena	
Sostegno	Di Giovine Simona	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	Troiano Anna	
IRC	Lo Conte Ignazio	
LABORATORIO DI CUCINA	Angino Giuseppe	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Di Bitetto Vincenzo	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Aquilino Fausto	
LABORATORIO DI SALA	Consoletti Ivano	

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

ITALIANO

STORIA

LINGUA INGLESE

FRANCESE

MATEMATICA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

LABORATORIO DI CUCINA

LABORATORIO DI SALA

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

I.R.C.

Laboratorio di Sala e Vendita

MODULO N. 1	
ABILITÀ	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
CONOSCENZE	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
COMPETENZE	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
TEMPO IN ORE	24 ORE
METODOLOGIE ADOTTATE	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).
MEZZI	LIBRO DI TESTO, LABORATORIO, LIM, RIVISTE E GIORNALI

MODULO N. 2

<p align="center">ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ SAPER SPIEGARE LE CARATTERISTICHE DEI PIATTI ESALTANDONE REGIONALITA' ❖ SAPER PRESENTARE IL PIATTO SIA SOTTO L'ASPETTO DELLA PREPARAZIONE E DELLA TECNICA DI COTTURA SPIEGANDONE TRADIZIONALITA'
<p align="center">CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ CONOSCERE LE VARIETA' ENOGASTRONOMICHE ITALIANE ❖ CONOSCERE LE PREPARAZIONI PRINCIPALI DI OGNI REGIONE ITALIANA ❖ CONOSCERE I PRODOTTI DOP E IGP ITALIANI
<p align="center">COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ ESSERE IN GRADO DI PRESENTARE LE PREPARAZIONI AL CLIENTE CON UNA CONOSCENZA APPROFONDATA DEI PRODOTTI DOP E IGP ❖ INDIVIDUARE LE CARATTERISTICHE E LE PECULIARITA' GASTRONOMICHE E CULINARIE DELLE DIVERSE REGIONI ITALIANE
<p align="center">TEMPO IN ORE</p>	<p align="center">30 ORE</p>
<p align="center">METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>LEZIONE FRONTALE, DIALOGATA O MULTIMEDIALE DIDATTICA – DIGITALE-INTEGRATA RICERCHE INDIVIDUALI O DI GRUPPO</p>
<p align="center">MEZZI</p>	<p>LIBRO DI TESTO- VIDEO-LEZIONI SU GOOGLE- MEET</p>

MODULO N.3

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">❖ SAPER USARE UN LINGUAGGIO APPROPRIATO DURANTE UNA CONVERSAZIONE❖ SAPER ASCOLTARE IL CLIENTE E DIMOSTRARSÌ INTERESSATO A CIO' CHE DICE❖ SAPER GESTIRE I VARI METODI DI RISCOSSIONE
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">❖ SAPERE CHE LA COMUNICAZIONE E' UNA PARTE IMPORTANTE DEL SUO LAVORO❖ CONOSCERE I DOCUMENTI FISCALI E I VARI METODI DI PAGAMENTO
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">❖ ESSERE IN GRADO DI USARE LA COMUNICAZIONE VERBALE E QUELLA NON VERBALE❖ ESSERE IN GRADO DI GESTIRE UN RECLAMO❖ ESSERE IN GRADO DI PRESENTARE IL CONTO E INCASSARLO
TEMPO IN ORE	24 ORE
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none">❖ LEZIONE FRONTALE, DIALOGATA O MULTIMEDIALE DIDATTICA –DIGITALE- INTEGRATA❖ RICERCHE INDIVIDUALI O DI GRUPPO
MEZZI	LIBRO DI TESTO- VIDEO-LEZIONI SU GOOGLE- MEET

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA

MODULO N.1 <u>TITOLO:</u> “I MENU E LA SALUTE”	ABILITA’	RICONOSCERE LE RICETTE E LA LORO COMPOSIZIONE IN FUNZIONE DEGLI ALLERGENI CONTENUTI E DELLE MISURE DI PREVENZIONE DA ATTUARE. SAPER CONSULTARE GLI ELENCHI UFFICIALI PER TIPOLOGIA DI INTOLLERANZA CHE RIPORTANO I PRODOTTI RITENUTI IDONEI. AVERE COSCIENZA DELL’ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO DELL’UE N.1169/2011.
	CONOSCENZE	TUTELA DELLA SALUTE E TIPOLOGIE DI INTOLLERANZE. CONOSCERE I PRINCIPALI DISTURBI ALIMENTARI DEL CLIENTE E LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI MENU IN RIFERIMENTO ALLE SUE ESIGENZE.
	COMPETENZE	APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI IN FATTO DI SICUREZZA ALIMENTARE, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI. PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITÀ DIETOLOGICHE.
	TEMPO IN ORE	14
	METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE FRONTALE. LEZIONE MULTIMEDIALE. FLIPPED LEARNING. PROBLEM SOLVING. DISCUSSIONE GUIDATA. STUDIO INDIVIDUALE.
	MEZZI	MANUALE IN DOTAZIONE. LAVAGNA. APPUNTI. VIDEO.

MODULO N.2 <u>TITOLO:</u> “CUOCERE E CONSERVARE GLI ALIMENTI”	ABILITA’	CONOSCERE L'ORGANIZZAZIONE DI UNA CUCINA E LE VARIE VASI DI PREPARAZIONE, COTTURA E CONSERVAZIONE. SAPER COMPRENDERE I VANTAGGI E GLI SVANTAGGI DEI DIVERSI SISTEMI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI. SAPER PROGETTARE MENU COMPATIBILI CON GLI STRUMENTI A DISPOSIZIONE.
	CONOSCENZE	PRODOTTI DEL TERRITORIO E PRODOTTI A KM ZERO. IL TERRITORIO ITALIANO NEI PIATTI. TECNICHE DI PREPARAZIONE, COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.
	COMPETENZE	ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI, VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI E I PRODOTTI A KM ZERO. SVILUPPARE L'AUTONOMIA PROFESSIONALE E DECISIONALE A SECONDA DEI MENU DA ARTICOLARE.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE FRONTALE. LEZIONE MULTIMEDIALE. FLIPPED LEARNING. PROBLEM SOLVING. DISCUSSIONE GUIDATA. STUDIO INDIVIDUALE.
	MEZZI	MANUALE IN DOTAZIONE. LAVAGNA. APPUNTI. VIDEO.

MODULO N.3 TITOLO: “CREAZIONE E PRESENTAZIONE DI UN PIATTO”	ABILITA’	<p>SAPER PROPORRE PERCORSI GASTRONOMICI PER VALORIZZARE I PRODOTTI TIPICI E PROMUOVERE IL TERRITORIO.</p> <p>SAPER RICONOSCERE I PARAMENTRI QUALITATIVI DEGLI ALIMENTI.</p> <p>SAPER COGLIERE L’ESSENZA DI OGNI INGREDIENTE, RACCONTARNE IN QUALCHE MODO IL PERCORSO E PROPORLO AI CLIENTI AL MASSIMO DELLA LORO SQUISITEZZA.</p>
	CONOSCENZE	<p>TECNICA DI DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI CON ANALISI SENSORIALE. ESAME VISIVO OLFATTIVO GUSTATIVO.</p> <p>STORIA DELL’ENOGASTRONOMIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE.</p> <p>SAPIENZA DELLE PRINCIPALI TECNICHE DI DECORAZIONE DEI PIATTI.</p>
	COMPETENZE	<p>VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI E NAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA.</p> <p>INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LINGUISTICHE, UTILIZZANDO LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE PER OTTIMIZZARE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO E DELL’OFFERTA RISTORATIVA.</p>
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>LEZIONE FRONTALE.</p> <p>LEZIONE MULTIMEDIALE.</p> <p>FLIPPED LEARNING.</p> <p>PROBLEM SOLVING.</p> <p>DISCUSSIONE GUIDATA.</p> <p>STUDIO INDIVIDUALE.</p>
	MEZZI	<p>MANUALE IN DOTAZIONE.</p> <p>LAVAGNA.</p> <p>APPUNTI.</p> <p>VIDEO.</p>

MODULO N.4 <u>TITOLO:</u> “PERSONE E ORGANIZZAZIONE IN CUCINA”	ABILITA’	<p>CONOSCERE L’ORGANIZZAZIONE DI UNA CUCINA CHE SI OCCUPA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E RISTORAZIONE TRADIZIONALE.</p> <p>SAPER COMPRENDERE I VANTAGGI E GLI SVANTAGGI DEI DIVERSI SISTEMI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.</p> <p>SAPER ORGANIZZARE IL SERVIZIO DI CETERING E BANQUETING ATTRAVERSO LA PROGRAMMAZIONE E IL COORDINAMENTO DI STRUMENTI, MEZZI E SPAZZI.</p> <p>SAPER COMPILARE LE CHECK LIST INDISPENSABILI PER PIANIFICARE UN EVENTO.</p>
	CONOSCENZE	<p>IL CUOCO E LA QUALITA’ OGGETTIVA E SOGGETTIVA.</p> <p>L’ARTE DEL BANQUETING E DEL CATERING.</p> <p>MARCHI DI QUALITA’, SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONI DEGLI INGREDIENTI, DEI PIATTI E DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE.</p>
	COMPETENZE	<p>CORRELARE LA CONOSCENZA STORICA GENERALE AGLI SVILUPPI DELLE SCIENZE, DELLE TECNOLOGIE E DELLE TECNICHE NEGLI SPECIFICI CAMPI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO.</p> <p>INNOVAZIONE E MUTAZIONE DELLE COMPETENZE DELLA BRIGATA DI CUCINA.</p>
	TEMPO IN ORE	<p>10</p>
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>LEZIONE FRONTALE.</p> <p>LEZIONE MULTIMEDIALE.</p> <p>FLIPPED LEARNING.</p> <p>PROBLEM SOLVING.</p> <p>DISCUSSIONE GUIDATA.</p> <p>STUDIO INDIVIDUALE.</p>
	MEZZI	<p>MANUALE IN DOTAZIONE.</p> <p>LAVAGNA.</p> <p>APPUNTI.</p> <p>VIDEO.</p>

MODULO N.5 TITOLO: “LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE”	ABILITA’	CONOSCERE IL SISTEMA HACCP. SAPER IDENTIFICARE ALL’INTERNO DELL’INTERO CICLO PRODUTTIVO I POSSIBILI CCP E CREARE PROCEDURE PER LA PREVENZIONE E LA SORVEGLIANZA DEGLI EVENTUALI PERICOLI DI CONTAMINAZIONE.
	CONOSCENZE	SICUREZZA ALIMENTARE: SISTEMA E PIANO HACCP. CONOSCE LE FIGURE DI RIFERIMENTO RELATIVE ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA. CONOSCE PRINCIPALI RISCHI DEL SETTORE RISTORATIVO.
	COMPETENZE	OPERARE IN MODO AUTONOMO E NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE, INTERAGENDO CON LE FIGURE DI RIFERIMENTO. UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITÀ DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO DISCIPLINARE NELLA MATERIA IGIENICO-SANITARIA.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE FRONTALE. LEZIONE MULTIMEDIALE. FLIPPED LEARNING. PROBLEM SOLVING. DISCUSSIONE GUIDATA. STUDIO INDIVIDUALE.
	MEZZI	MANUALE IN DOTAZIONE. LAVAGNA. APPUNTI. VIDEO.

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL’ANNO SCOLASTICO

- **Predisporre menu in relazione alle esigenze della clientela**
- **Adeguare la produzione in relazione alla domanda di mercato**
- **Utilizzare le competenze professionali e tecniche di comunicazione per il miglioramento del servizio**
- **Conoscenza delle tecniche passate e moderne di cottura e di conservazione.**

MATERIA: MATEMATICA

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le principali relazioni matematiche: equazioni, disequazioni e sistemi di equazioni e disequazioni e saperle risolvere; - Conoscere il concetto di funzione e distinguo fisico con il concetto di equazione e disequazione;
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Principi di calcolo (numerico e letterale)
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione-Problemsolving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Lavagna - Appunti-ricerche dal Web

MOD. N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il concetto di probabilità-possibilità; - Conoscere il concetto di evento; - Conoscere il concetto di calcolo combinatorio; - Conoscere il calcolo combinatorio elementare (combinazioni – disposizioni - permutazioni);
	CONOSCENZE	Calcolo algebrico
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative

		<p>e quantitative;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione - Problemsolving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Lavagna - Appunti-ricerche dal Web

MOD. N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Saper affrontare e risolvere con metodo problematiche di varia natura, come quelle derivanti dalle prove Invalsi; - Teoria degli errori, misure e strumenti di misura
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di calcolo algebrico (letterale e numerico) - Geometria elementare del triangolo – figure piane e relative formule per il calcolo di perimetri e superfici; - Peculiarità strumenti di misura - Unità di misura, grandezze e tabelle di conversione
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione-Problemsolving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo

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

MATERIA: FRANCESE

MOD. N. 1: Les Médias	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico dell'area professionalizzante. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo. Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2

COMPETENZE	Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei due bienni di studio della disciplina
TEMPO IN ORE	n.10
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad- Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

<p>MOD.</p> <p>N.2 : La France et l'Europe</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo</p>

COMPETENZE	Assimilare strutture linguistiche e lessico appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto. Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali
TEMPO IN ORE	N.10
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad– Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

<p>MOD.</p> <p>N.3:</p> <p>La Mondialisation et la France dans le monde</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo</p>

COMPETENZE	Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico
TEMPO IN ORE	N.10
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l’interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad– Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

<p>MOD.</p> <p>N.4 : L'Economie en mouvement</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo</p>

COMPETENZE	Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico
TEMPO IN ORE	N.10
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l’interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad- Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

<p>MOD.</p> <p>N.5 : La cinquième République</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo</p>

COMPETENZE	Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. . Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
TEMPO IN ORE	N.10
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad– Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l’interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad– Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

Il modulo N.6 in svolgimento.

MOD.	ABILITA'	
N.6 : Histoire de France		Comprendere e svolgere dialoghi in ambiente simil lavorativo utilizzando il lessico adeguato al contesto. Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale

CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo. Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2
COMPETENZE	Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. Sostenere conversazioni su argomenti specifici. Sostenere conversazioni su argomenti specifici. Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
TEMPO IN ORE	N.10

METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad- Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad- Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

MATERIA: INGLESE

<p>MOD. N.1 MENU' PLANNING</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Le abilità riguarderanno la comprensione orale e scritta di testi e argomenti diversi</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Acquisizione del lessico e della sintassi, terminologia legata al campo di studi.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Lo studente sarà condotto a mettere in atto strategie comunicative a secondo il contesto. Tale competenza sarà raggiunta dopo l'acquisizione della capacità di produzione di forme espositive e argomentative</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>18</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale, DDI dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving,</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, laboratorio lavagna LIM, Google-Meet</p>

<p>MOD. N.2 SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Le abilità riguarderanno la comprensione orale e scritta di testi e argomenti diversi</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Acquisizione del lessico e della sintassi, terminologia legata al campo di studi.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Lo studente sarà condotto a mettere in atto strategie comunicative a secondo il contesto. Tale competenza sarà raggiunta dopo l'acquisizione della capacità di produzione di forme espositive e argomentative.</p>

	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, DDI dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving,
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio lavagna LIM, Google-Meet

MOD. N.3 IN THE RESTAURANT	ABILITA'	Le abilità riguarderanno la comprensione orale e scritta di testi e argomenti diversi
	CONOSCENZE	Acquisizione del lessico e della sintassi, terminologia legata al campo di studi
	COMPETENZE	Lo studente sarà condotto a mettere in atto strategie comunicative a secondo il contesto. Tale competenza sarà raggiunta dopo l'acquisizione della capacità di produzione di forme espositive e argomentative.
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, DDI dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving,
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio lavagna LIM, Google-Meet

--	--	--

MOD. N.4 AT THE BAR	ABILITA'	Le abilità riguarderanno la comprensione orale e scritta di testi e argomenti diversi
	CONOSCENZE	Acquisizione del lessico e della sintassi, terminologia legata al campo di studi
	COMPETENZE	Lo studente sarà condotto a mettere in atto strategie comunicative a secondo il contesto. Tale competenza sarà raggiunta dopo l'acquisizione della capacità di produzione di forme espositive e argomentative.
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, DDI dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving,
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio lavagna LIM, Google-Meet

MOD. N.5 CAREER PATHS	ABILITA'	Le abilità riguarderanno la comprensione orale e scritta di testi e argomenti diversi
	CONOSCENZE	Acquisizione del lessico e della sintassi, terminologia legata al campo di studi.

	COMPETENZE	Lo studente sarà condotto a mettere in atto strategie comunicative a secondo il contesto. Tale competenza sarà raggiunta dopo l'acquisizione della capacità di produzione di forme espositive e argomentative.
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, DDI dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving,
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio lavagna LIM, Google-Meet

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

MOD. N.1 Il mercato turistico	ABILITA'	Identificare le caratteristiche del mercato turistico • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le 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	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Problem solving Lezione interattiva Lezione frontale XRicerca, archiviazione ed elaborazione delle informazioni Formalizzazione dei risultati Esercitazioni pratiche in classe.
	MEZZI	

		Libro di testo, Google-Meet
--	--	-----------------------------

MOD. N.2 IL MARKETING	ABILITA'	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Distinguere le caratteristiche del mercato turistico • Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato • Operare scelte di marketing strategico • Utilizzare le leve di marketing mix • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
	CONOSCENZE	Tecniche di marketing turistico Marketing pubblico, privato e integrato Analisi interna ed esterna Targeting, posizionamento e scelte strategiche Leve di marketing Tecniche e strumenti di web marketing Piano di marketing
	COMPETENZE	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, DDI dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving,
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio lavagna LIM, Google-Meet

MOD. N.3 Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	ABILITA'	Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese Individuare le funzioni e gli elementi del budget
--	----------	--

	CONOSCENZE	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e tipologie di budget Controllo budgetario e report
	COMPETENZE	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di Approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, DDI dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving,
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio lavagna LIM, Google-Meet

MOD. N.4 La normativa del settore turistico ristorativo	ABILITA'	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
	CONOSCENZE	Sicurezza sul lavoro Sicurezza alimentare e frodi alimentari Tutela dei dati personali Certificazioni di qualità Contratti del settore turistico ristorativo e responsabilità degli operatori di settore Contratti di viaggio e danno da vacanza rovinata Contratto di trasporto Contratti di allotment e vuoto per pieno Tipologie di voucher Vendita

		di pacchetti turistici on line
	COMPETENZE	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. .Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, DDI dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving,
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio lavagna LIM, Google-Meet

MOD. N.5 Le abitudini alimentare l'economia del territorio	ABILITA'	Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari Analizzare i fattori economici territoriali che condizionano le abitudini alimentari Individuare gli elementi costitutivi di un marchio Classificare i marchi Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero
	CONOSCENZE	Consumi alimentari e abitudini alimentari Fattori che incidono sui consumi alimentari •Tendenze in campo alimentare Economia del territorio Normativa di settore Marchi di qualità alimentare • Prodotti a chilometro zero
	COMPETENZE	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle

		manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, DDI dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving,
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio lavagna LIM, Google-Meet

MATERIA: IRC

MOD. N.1	ABILITA'	- Conoscere il particolare rapporto che intercorre tra etica e religione. Riconoscere nell'impegno responsabile per la realizzazione della persona il fine di ogni itinerario di maturazione morale.
	CONOSCENZE	- L'importanza della religione per l'uomo; - La religione nella storia; - I valori della persona; - La Chiesa popolo di Dio; - La famiglia Cristiana; - Il dialogo interreligioso;
	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	- Libro di testo - Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica; - Articoli tratti dai quotidiani; - Video;

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

MATERIA: ITALIANO

MODULO N. 1 “Tra Ottocento e Novecento”

ABILITÀ	<p>Scrivere con organizzazione e proprietà linguistica. Esporre in modo chiaro, coerente e con criticità. Rielaborare criticamente le conoscenze acquisite. Fare ricerca utilizzando strumenti informatici, collegando le discipline in modo trasversale.</p>
CONOSCENZE	<p>Conoscere le caratteristiche principali del contesto storico e culturale di riferimento compreso tra fine Ottocento e inizio Novecento e dei principali movimenti letterari delle epoche. Conoscere le peculiarità della biografia, della poetica, dei nuclei concettuali e dello stile degli autori studiati.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Positivismo, Naturalismo, Verismo 2) Giovanni Verga 3) Prosa e poesia del Decadentismo 4) Gabriele D'Annunzio 5) Giovanni Pascoli 6) Italo Svevo, Luigi Pirandello
COMPETENZE	<p>Comprensione e analisi di testi letterari e non, sia in forma scritta che orale. Analizzare ed elaborare i dati più significativi dei testi letterari. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi, ortograficamente e grammaticalmente corretti.</p>
TEMPO IN ORE	36
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Oltre alla classica lezione frontale, si è fatto ricorso ad altre metodologie e strategie didattiche, quali ricerche individuali e di gruppo, problem-solving, brainstorming, dibattito, role playing, learning by doing, simulazioni, attività di laboratorio, lezioni multimediali, compiti di realtà.</p>
MEZZI	<p>Le attrezzature e gli strumenti didattici utilizzati sono stati: libro di testo, PC, LIM, riviste e giornali, libri di narrativa. Particolare spazio sarà assegnato a strumenti di tipo digitale (classi virtuali, piattaforme per videoconferenze, piattaforme e applicativi per la gamification, la condivisione e l'interazione, ecc.), nel contesto della didattica digitale integrata.</p>

MODULO N. 2 “L’età contemporanea”

ABILITÀ	<p>Scrivere con organizzazione e proprietà linguistica. Esporre in modo chiaro, coerente e con criticità. Rielaborare criticamente le conoscenze acquisite. Fare ricerca utilizzando strumenti informatici, collegando le discipline in modo trasversale.</p>
CONOSCENZE	<p>Conoscere le caratteristiche principali del contesto storico e culturale di riferimento compreso tra fine Ottocento e inizio Novecento e dei principali movimenti letterari delle epoche. Conoscere le peculiarità della biografia, della poetica, dei nuclei concettuali e dello stile degli autori studiati.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) L’Ermetismo 2) Giuseppe Ungaretti, Salvatore Quasimodo 3) Eugenio Montale

	<p>4) Il Neorealismo</p> <p>5) Prosa e poesia nell'età contemporanea</p>
COMPETENZE	<p>Comprensione e analisi di testi letterari e non, sia in forma scritta che orale.</p> <p>Analizzare ed elaborare i dati più significativi dei testi letterari.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi, ortograficamente e grammaticalmente corretti.</p>
TEMPO IN ORE	36
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Oltre alla classica lezione frontale, si è fatto ricorso ad altre metodologie e strategie didattiche, quali ricerche individuali e di gruppo, problem-solving, brainstorming, dibattito, role playing, learning by doing, simulazioni, attività di laboratorio, lezioni multimediali, compiti di realtà.</p>
MEZZI	<p>Le attrezzature e gli strumenti didattici utilizzati sono stati: libro di testo, PC, LIM, riviste e giornali, libri di narrativa. Particolare spazio sarà assegnato a strumenti di tipo digitale (classi virtuali, piattaforme per videoconferenze, piattaforme e applicativi per la gamification, la condivisione e l'interazione, ecc.), nel contesto della didattica digitale integrata.</p>

MODULO N. 3 “Tanti tipi di testo”	
ABILITÀ	<p>Riconoscere le caratteristiche, la funzione e lo scopo di un testo espositivo, argomentativo e di un articolo di giornale, ed essere capace di analizzarlo e riprodurlo.</p> <p>Cogliere la differenza tra un tema e un saggio breve.</p> <p>Strutturare il saggio in funzione della destinazione editoriale.</p> <p>Definire una tesi e sostenerla con prove e argomenti.</p> <p>Selezionare e integrare le informazioni.</p> <p>Formulare un titolo efficace e accattivante.</p>
CONOSCENZE	<p>Il testo espositivo.</p> <p>Il testo argomentativo.</p> <p>L'articolo di giornale.</p> <p>Il saggio breve.</p> <p>La relazione.</p> <p>La presentazione power-point.</p> <p>Il curriculum vitae.</p> <p>Il colloquio di lavoro.</p> <p>Scrivere per l'Esame di Stato.</p> <p>Contenuti di educazione civica.</p>
COMPETENZE	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione e la comunicazione verbale in diversi contesti.</p> <p>Leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi, ortograficamente grammaticalmente corretti.</p> <p>Utilizzare le conoscenze precedentemente acquisite per un corretto uso della comunicazione nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.</p>

TEMPO IN ORE	36
METODOLOGIE ADOTTATE	Oltre alla classica lezione frontale, si è fatto ricorso ad altre metodologie e strategie didattiche, quali ricerche individuali e di gruppo, problem-solving, brainstorming, dibattito, role playing, learning by doing, simulazioni, attività di laboratorio, lezioni multimediali, compiti di realtà.
MEZZI	Le attrezzature e gli strumenti didattici utilizzati sono stati: libro di testo, PC, LIM, riviste e giornali, libri di narrativa. Particolare spazio sarà assegnato a strumenti di tipo digitale (classi virtuali, piattaforme per videoconferenze, piattaforme e applicativi per la gamification, la condivisione e l'interazione, ecc.), nel contesto della didattica digitale integrata.

MATERIA: STORIA

MODULO N. 1 “A cavallo tra due secoli”	
ABILITÀ	<p>Ordinare gli eventi e i fenomeni storici nel tempo e collocarli nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</p> <p>Utilizzare fonti e documenti accessibili con riferimento al periodo e alle tematiche studiate.</p> <p>Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica.</p> <p>Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico.</p> <p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo e le loro interconnessioni.</p>
CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sviluppo industriale e società di massa 2. Le potenze europee tra Otto e Novecento 3. L'età giolittiana in Italia 4. Approfondimenti sulla storia dei trasporti, dell'igiene, dell'emigrazione, dell'istruzione 5. Alimentazione e ospitalità tra fine Ottocento e Novecento 6. Collegamenti tematici con educazione civica e con la Costituzione italiana
COMPETENZE	<p>Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>
TEMPO IN ORE	18

METODOLOGIE ADOTTATE	Oltre alla classica lezione frontale, si è fatto ricorso ad altre metodologie e strategie didattiche, quali ricerche individuali e di gruppo, problem-solving, brainstorming, dibattito, role playing, learning by doing, simulazioni, attività di laboratorio, lezioni multimediali.
MEZZI	Le attrezzature e gli strumenti didattici utilizzati sono stati: libro di testo, PC, LIM, riproduzioni di documenti storici e fonti d'archivio. Particolare spazio sarà assegnato a strumenti di tipo digitale (classi virtuali, piattaforme per videoconferenze, piattaforme e applicativi per la gamification, la condivisione e l'interazione, ecc.), nel contesto della didattica digitale integrata.

MODULO N. 2 “Conflitti e rivoluzioni del primo Novecento”	
ABILITÀ	<p>Ordinare gli eventi e i fenomeni storici nel tempo e collocarli nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</p> <p>Utilizzare fonti e documenti accessibili con riferimento al periodo e alle tematiche studiate.</p> <p>Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica.</p> <p>Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico.</p> <p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo e le loro interconnessioni.</p>
CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le cause, gli eventi e i fronti principali del primo conflitto mondiale 2. L'Italia dalla neutralità all'intervento 3. I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra 4. La Russia prima della guerra 5. I bolscevichi al potere e la guerra civile 6. La nascita dell'URSS e la dittatura di Stalin 7. Collegamenti tematici con l'educazione civica e la Costituzione italiana
COMPETENZE	<p>Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>
TEMPO IN ORE	16
METODOLOGIE ADOTTATE	Oltre alla classica lezione frontale, si è fatto ricorso ad altre metodologie e strategie didattiche, quali ricerche individuali e di gruppo, problem-solving, brainstorming, dibattito, role playing, learning by doing, simulazioni, attività di laboratorio, lezioni multimediali.
MEZZI	Le attrezzature e gli strumenti didattici utilizzati sono stati: libro di testo, PC, LIM, riproduzioni di documenti storici e fonti d'archivio. Particolare spazio sarà assegnato a strumenti di tipo digitale (classi virtuali, piattaforme per videoconferenze, piattaforme e applicativi per la gamification, la condivisione e l'interazione, ecc.), nel contesto della didattica digitale integrata.

MODULO N. 3 “La crisi della civiltà europea”

ABILITÀ	<p>Ordinare gli eventi e i fenomeni storici nel tempo e collocarli nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</p> <p>Utilizzare fonti e documenti accessibili con riferimento al periodo e alle tematiche studiate.</p> <p>Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica.</p> <p>Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico.</p> <p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo e le loro interconnessioni.</p>
CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il fascismo al potere: leggi fasciste, dittatura, politica economica ed estera 2. La crisi economica del 1929 negli Stati Uniti e il New Deal 3. Il nazismo al potere: totalitarismo, politica economica ed estera, antisemitismo 4. La dittatura in Spagna e l'imperialismo giapponese 5. La spedizione dei Mille e la nascita del Regno d'Italia 6. Eventi e fronti principali del secondo conflitto mondiale 7. La shoah 8. La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra 9. Resistenza e liberazione in Italia 10. Alimentazione e ospitalità nella prima metà del Novecento 11. Collegamenti tematici con l'educazione civica e la Costituzione italiana
COMPETENZE	<p>Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>
TEMPO IN ORE	20
METODOLOGIE ADOTTATE	Oltre alla classica lezione frontale, si è fatto ricorso ad altre metodologie e strategie didattiche, quali ricerche individuali e di gruppo, problem-solving, brainstorming, dibattito, role playing, learning by doing, simulazioni, attività di laboratorio, lezioni multimediali.
MEZZI	Le attrezzature e gli strumenti didattici utilizzati sono stati: libro di testo, PC, LIM, riproduzioni di documenti storici e fonti d'archivio. Particolare spazio sarà assegnato a strumenti di tipo digitale (classi virtuali, piattaforme per videoconferenze, piattaforme e applicativi per la gamification, la condivisione e l'interazione, ecc.), nel contesto della didattica digitale integrata.

MODULO N. 4 “Dal secondo dopoguerra ad oggi”

ABILITÀ	<p>Ordinare gli eventi e i fenomeni storici nel tempo e collocarli nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</p> <p>Utilizzare fonti e documenti accessibili con riferimento al periodo e alle tematiche studiate.</p> <p>Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica.</p>
----------------	---

	<p>Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico. Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo e le loro interconnessioni.</p>
CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. USA e URSS dall'equilibrio del terrore al disgelo 2. L'idea di un'Europa unita 3. Il processo di decolonizzazione 4. Il boom economico degli anni Sessanta e il Sessantotto 5. Eventi, fenomeni e protagonisti della storia dell'Italia repubblicana al 1946 ad oggi 6. Eventi, fenomeni e protagonisti del mondo contemporaneo 7. Alimentazione e ospitalità nella seconda metà del Novecento 8. Collegamenti tematici con l'educazione civica e la Costituzione italiana
COMPETENZE	<p>Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>
TEMPO IN ORE	6
METODOLOGIE ADOTTATE	Oltre alla classica lezione frontale, si è fatto ricorso ad altre metodologie e strategie didattiche, quali ricerche individuali e di gruppo, problem-solving, brainstorming, dibattito, role playing, learning by doing, simulazioni, attività di laboratorio, lezioni multimediali.
MEZZI	Le attrezzature e gli strumenti didattici utilizzati sono stati: libro di testo, PC, LIM, riproduzioni di documenti storici e fonti d'archivio. Particolare spazio sarà assegnato a strumenti di tipo digitale (classi virtuali, piattaforme per videoconferenze, piattaforme e applicativi per la gamification, la condivisione e l'interazione, ecc.), nel contesto della didattica digitale integrata.

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

MODULO N. 1

Conoscere il proprio corpo

ABILITÀ	Utilizzare le qualità fisiche neuro-muscolari in modo adeguato alle diverse situazioni spazio-temporali. Abile nell'utilizzare le conoscenze anatomo-funzionale dei diversi apparati al fine di gestire in modo adeguato la pratica motoria, Gestire la comunicazione non verbale. Relazioni tra sport e società
CONOSCENZE	Funzioni del controllo motorio. Funzione della comunicazione corporea. Conoscere le principali strutture e funzioni dell'apparato scheletrico, muscolare.
COMPETENZE	Comprendere la funzionalità dei diversi apparati nella pratica motoria. Comunicare con il corpo.
TEMPO IN ORE	12 ORE
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, lezioni sincrone e asincrone.
MEZZI	Libro di testo, palestra, LIM, registro elettronico, applicative, google, suite, video youtube.

MODULO N. 2

Giochi di squadra e sport individuali

ABILITÀ	Capacità di eseguire correttamente i fondamentali individuali di squadra e di imbastire un'azione di gioco. – Perseguire in ogni contesto il principio di legalità e - di solidarietà
CONOSCENZE	Conoscere l'aspetto educativo e sociale degli sport di squadra e individuali. Il fair play (argomento di Ed. Civica)

COMPETENZE	Padroneggiare le abilità motorie adattandole alle diverse condizioni di gioco. Consolidare valori, tanto importanti nella vita quanto nello sport, come l'amicizia, il rispetto del prossimo e lo spirito di gruppo.
TEMPO IN ORE	14 ORE
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, lezioni sincrone e asincrone.
MEZZI	Libro di testo, palestra, LIM, registro elettronico, applicative, google, suite, video youtube.

MODULO N.3

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

ABILITA'	Memorizzare, interpretare le nozioni acquisite.
CONOSCENZE	Conoscere alcuni elementi di primo soccorso. - Conoscere i benefici dell'attività fisica giornaliera intesa come parte di un corretto stile di vita e degli effetti dannosi della sedentarietà. - Conoscere gli aspetti positivi di un benessere fisico e socio-relazionale dell'individuo (Conoscenza delle malattie sessualmente trasmissibili). Conoscenza degli aspetti scientifici e sociali delle problematiche legate all'uso di sostanze che creano dipendenze come l'alcol.
COMPETENZE	Comprendere e saper esporre verbalmente l'argomento trattato
TEMPO IN ORE	30 ore
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education, lezioni sincrone e asincrone
MEZZI	Libro di testo, palestra, LIM, registro elettronico, applicative, google, suite, video youtube.

MODULO N.4Relazioni con l'ambiente naturale
e tecnologico

ABILITA'	Muoversi nei diversi ambienti: il mare, il fiume, i laghi, la montagna Sapersi orientare. Utilizzare strumenti tecnologici di supporto all'attività fisica.
CONOSCENZE	Conoscere le attività e le norme di sicurezza nei diversi ambienti, strumenti tecnologici di supporto all'attività svolta.
COMPETENZE	Proporre ed organizzare in modo consapevole e competente attività in ambiente naturale.
TEMPO IN ORE	8 ore
METODOLOGIA ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education, lezioni sincrone ed asincrone
MEZZI	Libro di testo, palestra, LIM, registro elettronico, applicative, google, suite, video youtube.