



# 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. 5258/U del 13/05/2022

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

### **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

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

**SEZ.: H**

# 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
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO .....	10
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO .....	12
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO .....	13
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO .....	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA .....	16
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO.....	17
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	18
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	53

## 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 si è formata al terzo anno, per la scelta dell'indirizzo, da classi diverse ed ha continuato ad avere una medesima composizione. Sono presenti n.4 alunni BES, con programmazione con obiettivi minimi e un'alunna DSA con un PDP. Sono presenti n° 2 alunni ripetenti ed una ripetente e trasferita da altro indirizzo.

### **2) Continuità didattica dei docenti**

Durante il ciclo scolastico i docenti si sono diversificati: la continuità si è avuta nel primobiennio. Nel secondo biennio sono subentrati, per l'inserimento di specifiche discipline d'indirizzo, altri docenti che hanno quasi tutti la continuità didattica fino al quinto anno. In questo anno scolastico si è avuta discontinuità didattica rispetto all'anno precedente per le seguenti discipline: ITALIANO, STORIA, SCIENZE MOTORIE, LABORATORIO SALA E VENDITE,

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

Gli allievi sono in possesso di Diploma di Qualifica. I livelli di partenza sono eterogenei per le diverse competenze, abilità e conoscenze maturate a seconda delle predisposizioni degli alunni che hanno determinato una partenza didattica in generale sufficiente. In alcune discipline si è verificato un rallentamento del ritmo di apprendimento determinato dalle attività del PCTO. Da parte dei docenti si sono attuate scelte in ordine ai contenuti disciplinari da trattare e corrispondenti al grado di apprendimento degli studenti, anche per la preparazione del Colloquio d'Esame da affrontare.

### **4) Profilo comportamentale**

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

### **5) Partecipazione alla vita scolastica**

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

## **6) Situazione finale della classe**

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

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

## 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

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

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

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

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

### CONOSCENZE:

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

### COMPETENZE:

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

diverse aree disciplinari. ABILITA'

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

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

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

Il Consiglio di Classe ha deciso la trattazione di argomenti specifici nelle singole discipline tenendo conto degli obiettivi trasversali di Educazione Civica.

E' stato svolto un lavoro interdisciplinare sulle Istituzioni europee.

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

Costituzione

Carta delle Nazioni Unite

Convenzione dei diritti dell'infanzia

Carta europea dei diritti fondamentali

Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

\_\_\_\_\_

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

legalità e coesione sociale

diritti umani

pluralismo

dialogo interculturale

bioetica

sviluppo sostenibile

fair play nello sport

solidarietà e volontariato

appartenenza nazionale ed europea

pari opportunità

rispetto delle diversità

etica della responsabilità individuale e sociale

tutela del patrimonio artistico e culturale

benessere personale e sociale

sicurezza

\_\_\_\_\_

Obiettivi in termini di competenze

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.



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

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

<b>Attività svolte</b>
<p>Questo istituto scolastico, in sintonia con il sistema educativo del nostro paese, ha adottato nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento i seguenti obiettivi.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Attuare modalità di apprendimento flessibile ed equivalenti sotto il profilo culturale e educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;</li><li>Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;</li><li>Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;</li><li>Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti di cui all'art.1, comma 2, nei processi formativi;</li><li>Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.</li></ol> <p>Per gli allievi della classe quinta è stato possibile organizzare, solo per l'ultima annualità del corso di studi, uno stage sul territorio per rispondere alle richieste di aziende che collaborano efficacemente con il nostro Istituto. A causa del periodo di pandemia da Covid-19 e del conseguente regime di lock-down non è stato possibile, per il terzo e quarto anno svolgere alcuna attività di stage in presenza. Si precisa, al riguardo, che le famiglie hanno concorso nella individuazione delle strutture ospitanti, verificandone la disponibilità. Il tutor scolastico ha verificato la fattibilità e la congruità del percorso in tali strutture. Tutta la classe (frequentante) ha svolto l'attività di alternanza scuola lavoro per complessive:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>0 ore di stage presso aziende del settore e 0 ore di lezione d'aula al terzo anno</li><li>0 ore di lezione e 4 ore relative al corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro il quarto anno</li><li>120 ore di stage in azienda 25 ore di visite guidate nell'ambito del progetto "Itinerari del gusto, alla scoperta delle aziende del territorio" e 4 ore relative al corso sull'HACCP. Si precisa che le 120 ore di stage in azienda sono state svolte dal 02/02/2022 al 22/02/2022.</li></ul>
<b>Attività da svolgere</b>
nessuna
<b>Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:</b>

Titolo del progetto: “Itinerari del gusto, alla scoperta delle aziende del territorio”. Il progetto intende ottemperare alle normative vigenti in materia di stage e di alternanza scuola/lavoro degli istituti professionali ed incrementare le conoscenze e le seguenti competenze professionali del settore:

- Sensibilizzare gli allievi circa l'importanza di un adeguato comportamento in un ambito lavorativo (relazioni e rispetto delle regole);
- Verificare da parte degli studenti le competenze tecnico-pratiche acquisite nel percorso scolastico in una situazione reale;
- Favorire un eventuale inserimento lavorativo;
- Creare un rapporto stabile e continuativo tra l'istituzione scolastica e le aziende di settore;
- Fornire agli allievi gli strumenti necessari per una scelta professionale più consapevole.

### **Partecipazione degli alunni all'area di progetto**

Gli alunni hanno partecipato attivamente alle attività richieste per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, al fine di conseguire con efficienza le competenze necessarie e portare a termine tutte le attività previste.

## CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

### LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

## SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

**(Espressa in decimi)**

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

## 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 al Decreto legislativo 62/2017:

Media voti	Credito scolastico candidati interni - Punt		
	1° anno	2° anno	3° anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M<=7	8-9	9-10	10-11
7<M<=8	9-10	10-11	11-12
8<M<=9	10-11	11-12	13-14
9<M<=10	11-12	12-13	14-15

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

Il credito complessivo attribuito nel triennio sarà infine convertito secondo la tabella 1 di cui all'allegato C all'Ordinanza MI 14.03.2022, n. 65:

TABELLA 1 - Conversione del credito scolastico complessivo.

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40

33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

## **RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA**

### **Attività svolte**

Durante la seconda parte dell'a.s. gli alunni sono stati orientati a svolgere prove scritte di tipologia A sui nuclei tematici fondamentali della disciplina professionalizzante Scienza e Cultura dell'Alimentazione.

### **Difficoltà incontrate**

Decisamente il lungo periodo di emergenza sanitaria che abbiamo affrontato tutti;  
il periodo di PCTO che ha impegnato la classe per un intero mese tra febbraio e marzo;  
la frequenza discontinua di alcuni alunni;  
la pubblicazione tardiva dell'OM N.65 del 14 marzo 2022 che disciplina lo svolgimento dell'Esame di Stato e decreta la scelta della seconda prova scritta per gli Istituti Alberghieri indirizzo Enogastronomia.  
Tutto ciò ha inciso in modo significativo sui tempi di apprendimento degli alunni e di somministrazione delle verifiche scritte sul lavoro svolto.

### **Esiti delle prove**

Gli esiti delle prove fino ad ora somministrate, in linea di massima, hanno rispecchiato il profitto degli alunni avuto nel corso dell'anno scolastico

### **Altre osservazioni**

Nell'ultimo periodo di scuola si cercherà di proporre, come esercitazione, i testi delle seconde prove scritte degli anni precedenti



# **RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO**

## **Attività svolte**

Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinare e selezione di documenti significativi e coerenti con il percorso didattico secondo i nuclei fondanti delle discipline.

## **Esercitazioni eseguite**

Sono state effettuate delle simulazioni del colloquio durante le interrogazioni disciplinari.

## **Materiali di studio**

Testi di poesie e prosa in lingua italiana, testi di lingua inglese, documenti tratti da giornali, riviste, appunti grafici, tabelle, mappe concettuali, immagini e disegni, libri di testo, appunti dei docenti.

## **Metodologie didattiche adottate**

Lezione frontale, lezione partecipata, role-playing, peer-education.

## NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

<b>ITALIANO:</b>
La letteratura italiana tra fine Ottocento e Novecento. Il verismo e il naturalismo. La psicoanalisi e la letteratura. L'inetitudine e la scoperta dell'inconscio. L'arte umoristica. La poesia e la prosa del Novecento.
<b>STORIA:</b>
Il Novecento: processi di trasformazione tra il XIX secolo e il XX secolo, in Italia, in Europa e nel mondo. Società industrializzate, conquista dei diritti fondamentali umani e sociali. Territorio come fonte storica. Radici storiche della Costituzione Italiana. Istituzioni nazionali, europee ed internazionali.
<b>MATEMATICA:</b>
Lo studio di una funzione reale di una variabile reale per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica.
<b>LINGUA STRANIERA: INGLESE</b>
Grammar revision : present simple; present continuous; if clauses.
<i>Health and safety: HACCP</i>
<i>Diet and nutrition: The eatwell plate. Organic food and GMOs. The Mediterranean diet. Teenagers and diet. Sports diets.</i>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b>
La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive. Lo sport, le regole e il fair play. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.
<b>LINGUA STRANIERA: FRANCESE/TEDESCO</b>
Alimentazione e benessere. Marchi di qualità. Gastronomia regionale francese.
<b>LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:</b>
Settore CUCINA. Predisposizione realizzazione delle diverse tipologie di menu. Realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela condurbi alimentari, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Pianificare organizzare eventi di Catering e Banqueting. Organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie. Il sistema HACCP : criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b>
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 in condizioni fisiologiche e patologiche

per sapere utilizzare gli alimenti nei corretti rapporti in nutrienti nelle varie fasce d'età e condizioni fisiologiche e formulare menù funzionali.

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

Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il marketing. Pianificazione e programmazione: budget e business plan. Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare. I marchi di qualità alimentare.

**LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:**

1.L'arte della distillazione; 2.Dall'alchimia alla distillazione moderna; 3.Come si producono i distillati con le varie tecniche di distillazione; 4.La classificazione dei distillati (distillati di vino, di frutta, di vinaccia, di cereali); 5.I Liquori con la propria classificazione (liquori dolci e amari); 6.L'Arte di fare i cocktail dalla loro origine antica alla loro composizione; il set-al del banco del bar; le tecniche; la miscelazione e le varie attrezzature indispensabili per la realizzazioni dei cocktail; 7.Icocktail analcolici e dietetici; 8. Entrare nel mondo del lavoro (curriculum vitae, lettera di accompagnamento, il colloquio di lavoro e come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro); 9. La gestione dell'azienda ristorativa;

**RELIGIONE**

- l'identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;
- Conoscere a grandi linee la morale sociale della Chiesa e alcune questioni di Bioetica;
- Conoscere la storia della Chiesa del '900 in particolare il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;

## TESTI DI ITALIANO

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

### TESTI

- G. FLAUBERT – Madame Bovary – “Il matrimonio fra noia e illusioni”;
- L. CAPUANA – Giacinta – “Giacinta e il medico filosofo”;
- G. VERGA – I Malavoglia – “La fiumana del progresso”;  
Mastro Don Gesualdo – “La morte di Gesualdo”;
- C. BAUDELAIRE – I fiori del male – “Corrispondenze”;
- G. D’ANNUNZIO – Il Piacere – “Il ritratto dell’esteta”;  
Alcyone – “La pioggia nel pineto”;
- G. PASCOLI - Il fanciullino – “Il fanciullo che è in noi”;  
Myricae – “X agosto”;  
I Canti di Castelvecchio – “Il Gelsomino notturno”;
- F. DOSTOEVSKIJ – Delitto e castigo – “Delitto e fuga”;
- I. SVEVO – La coscienza di Zeno – “Il fumo”;
- L. PIRANDELLO Il fu Mattia Pascal : Adriano Meis .  
Uno, nessuno e centomila: Il naso di Moscarda.  
Sei personaggi in cerca d'autore: L'ingresso dei personaggi.
- P. LEVI                Se questo è un uomo : La condizione nel lager.
- G. UNGARETTI    L'allegria - San Martino del Carso
- E. MONTALE      Ossi di seppia - Meriggiare pallido e assorto – Spesso il male di vivere ho incontrato.
- S. QUASIMODO    Erato e Apollion - Ed è subito sera.
- U. SABA             Il Canzoniere - Trieste

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

**MATERIA:** ITALIANO

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa tardo-Ottocentesca al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Verga nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di Verga nel suo tempo</li> <li>• La poetica</li> <li>• Lo stile</li> <li>• Vita dei campi</li> <li>• Novelle rusticane</li> <li>• I Malavoglia</li> <li>• Mastro don Gesualdo</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.

	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.
--	-------	--

MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle Avanguardie</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia tardo-Ottocentesche al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> <li>• Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche</li> <li>• Saper rapportare le forme della poesia tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> <li>• Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare nel tempo e nello spazio</li> <li>• Orientarsi fra testi e autori</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Individuare prospettive interculturali</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Produrre varie tipologie di test</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> <li>• Contestualizzare autori e opere</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e i primi due decenni del Novecento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle Avanguardie</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> </ul> <p>Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</p>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e degli inizi del Novecento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Pirandello nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di Pirandello nel suo tempo</li> <li>• La poetica</li> <li>• Lo stile</li> <li>• L'umorismo</li> <li>• Il fu Mattia Pascal</li> <li>• Novelle per un anno</li> <li>• Uno nessuno centomila</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	40
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.4* Da terminare	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo e del romanzo italiano degli anni trenta e quaranta</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> <li>• Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contesto storico: dal 1918 alla Seconda Guerra Mondiale</li> <li>• Le Avanguardie</li> <li>• Esistenzialismo e marxismo</li> <li>• Il romanzo al tempo del fascismo</li> <li>• L'Ermetismo</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di Ungaretti nel suo tempo</li> <li>• La poetica</li> <li>• Lo stile</li> <li>• Il porto sepolto</li> <li>• Naufragi</li> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo</li> <li>• delle forme poetiche</li> <li>• Saper rapportare le forme della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestualizzare autori e opere</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

**MATERIA: STORIA**

## Modulo 1 Il nuovo secolo e la Grande Guerra

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

## Modulo 2: Il dopoguerra e l'età dei Totalitarismi

MOD. N.2	CONOSCENZE	Individua la visione Cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle altre religioni e sistemi di pensiero.
	COMPETENZE	Analizzare le cause di un mondo in crisi.
	ABILITÀ	Conoscere e comprendere i fenomeni storici usando un linguaggio specifico.
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lavoro di gruppo Dibattito Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	Libro di testo Verifiche orali

## Modulo 3 La Seconda Guerra Mondiale

MOD. N.3	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La Seconda Guerra Mondiale.</li> <li>- L'Italia in guerra.</li> <li>- L'Olocausto.</li> <li>- La lotta di liberazione in Italia.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare procedimenti di spiegazione dei fatti storici.</li> <li>- Distinguere le diverse funzioni sociali e storiche in ambito civile e ideologico.</li> </ul>

	ABILITA'	- Capacità espositive.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lavoro di gruppo Dibattito Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Verifiche orali.</li> </ul>

Modulo 4 Il nuovo ordine mondiale e la Guerra Fredda

MOD. N.4 Da ultimar e	CONOSCENZE	La nascita del sistema bipolare in Europa. L'Italia del dopoguerra. Dalla Guerra fredda alla distensione.
	COMPETENZE	Conoscenza e comprensione del fenomeno storico.
	ABILITÀ	- Capacità espositive.
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lavoro di gruppo Dibattito Metodo ripetitivo e induttivo-deduttivo e comparativo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Verifiche orali.</li> </ul>

**MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**  
**MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE**

- LA SICUREZZA  - IL SISTEMA H.A.C.C.P  - L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE	ABILITA'	Simulare un piano H.A.C.C.P. - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	CONOSCENZE	Il pacchetto igiene. La rintracciabilità dei prodotti alimentari. La sicurezza sul lavoro. La sicurezza alimentare. - Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.
	COMPETENZE	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi; Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico; - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei

		prodotti.
	<b>TEMPO IN ORE</b>	Tempi: Settembre/Ottobre/Novembre (con attività pratiche in laboratorio)
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc.
	<b>MEZZI</b>	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucina

## MOD. 2: LA SALUTE IN CUCINA

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI</b></li> </ul>	<b>ABILITA'</b>	Realizzare piatti funzionali all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
	<b>CONOSCENZE</b>	Le reazioni avverse agli alimenti . – Le intolleranze alimentari.
	<b>COMPETENZE</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.
	<b>TEMPO IN ORE</b>	Tempi: Dicembre/Gennaio (con attività pratiche in laboratorio)
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc
	<b>MEZZI</b>	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucina.

--	--	--

### MOD. 3: CATERING E BANQUETING

<b>IL CATERING</b>  <b>ILBANQUETING</b>  <b>IL SERVIZIO A BUFFET</b>	<b>ABILITA'</b>	<p>Simulare eventi di catering e banqueting.          Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie .          Progettare menu per tipologia di eventi.          – Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.</p>
	<b>CONOSCENZE</b>	<p>Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering.          Il Banqueting : caratteristiche e forme.          Il trasporto dei pasti.          – Il servizio a buffet.</p>
	<b>COMPETENZE</b>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera.          – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	<p>Tempi da Febbraio/Marzo/ Aprile (con attività pratiche in laboratorio)</p>
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, didattica laboratoriale, ecc</p>
	<b>MEZZI</b>	<p>Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.</p>

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

<b>– MANUALE HACCP</b>	<b>ABILITA'</b>	<p>Simulare un piano H.A.C.C.P.          – Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>
------------------------	-----------------	---

	<b>CONOSCENZE</b>	Il pacchetto igiene. Il sistema H.A.C.C.P: descrizione delle fasi. – Simulazione del piano di autocontrollo H.A.C.C.P DI UN RISTORANTE
	<b>COMPETENZE</b>	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.
	<b>TEMPO IN ORE</b>	Tempi da Maggio / Giugno
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc
	<b>MEZZI</b>	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine Didattiche

**MATERIA: MATEMATICA**

<b>MOD. N.1</b>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le disequazioni e saperle risolvere;</li> <li>- Conoscere il concetto di limite di una funzione;</li> <li>- Saper calcolare il limite di una funzione;</li> <li>- Conoscere i teoremi fondamentali sui limiti;</li> <li>- Saper operare con i limiti;</li> <li>- Conoscere il concetto di continuità della funzione in un punto e in un intervallo.</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>- Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> </ul>

	TEMPO IN ORE	25(disequazioni) +25 (limiti)
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo direttivo-Metodo ripetitivo</li> <li>- Stimolo-reazione-Problem solving</li> <li>- Mastery Learning-Lavoro di gruppo</li> <li>- Didattica breve</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Lavagna</li> </ul>

<b>MOD. N.2</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il concetto di derivata di una funzione;</li> <li>- Conoscere il significato geometrico di derivata;</li> <li>- Conoscere le regole di derivazione;</li> <li>- Saper calcolare la derivata di una funzione;</li> <li>- Conoscere alcuni teoremi sulle derivate;</li> <li>- Saper applicare le derivate nello studio di funzione</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetto di derivata di una funzione-Derivate di alcune funzioni elementari- Derivate di una somma, di un prodotto, di un quoziente e della radice-Regole di derivazione.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>- Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo direttivo-Metodo ripetitivo</li> <li>- Stimolo-reazione - Problem solving</li> <li>- Mastery Learning-Lavoro di gruppo</li> <li>- Didattica breve</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Lavagna</li> </ul>

<b>MOD. N.3</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper calcolare gli intervalli di crescita e di decrescenza delle funzioni;</li> <li>- Conoscere le regole per la determinazione dei massimi, dei minimi, dei punti di flesso e degli asintoti;</li> <li>- Saper studiare e rappresentare graficamente semplici funzioni algebriche.</li> </ul>
---------------------	----------	--

	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crescenza e decrescenza delle funzioni – Massimi e minimi – Punti di flesso – Asintoti verticali, orizzontali e obliqui–Concavità e convessità- Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>- Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	19
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo direttivo-Metodo ripetitivo</li> <li>- Stimolo-reazione-Problem solving</li> <li>- Mastery Learning-Lavoro di gruppo</li> <li>- Didattica breve</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>- Libro di testo</li> <li>- Lavagna</li> </ul>

**MATERIA: FRANCESE**

MOD. N.1	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper redigere brevi composizioni di argomento culturale o tecnico rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2 (HACCP e Istituzioni francesi);
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere



	TEMPO IN ORE	Primo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna, cartine geografiche, ecc.

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

MOD. N.3	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale;
-------------	----------	---

	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2 (Alimentazione e salute: benessere alimentare, piramide alimentare e dieta mediterranea, i cinque colori del benessere, i marchi di qualità francesi);
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere;
	TEMPO IN ORE	Maggio/giugno
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna, cartine geografiche, ecc.

**MATERIA: LINGUA E CULTURA INGLESE**

MOD. N.1 <i>Grammar revision</i>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talking about routines</li> <li>- Talking about recent and past actions</li> <li>- Temporary actions</li> <li>- Future plans and intentions</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Present simple</li> <li>- Present continuous</li> <li>- Past simple</li> <li>- Perfect conditional</li> <li>- Future</li> <li>- If clauses</li> <li>- Giving personal information</li> <li>- Making hypothesis</li> </ul>
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper produrre testi di vario tipo a scopo comunicativo
	TEMPO IN ORE	11
	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, fotocopie, lettori audio

MOD. N.2 <i>Health and safety</i>	ABILITA'	Acquisire la conoscenza del sistema Haccp
	CONOSCENZE	HACCP La sicurezza alimentare;
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo; Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico;
	TEMPO IN ORE	6
	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, fotocopie, lettori audio

MOD. N.3 <i>Diet and nutrition</i>	ABILITA'	Saper distinguere il cibo biologico e quello geneticamente modificato;  Saper distinguere tra diversi tipi di dieta  Distinguere i principi nutritivi degli alimenti
	CONOSCENZE	La dieta e la nutrizione <ul style="list-style-type: none"> <li>- The eatwell plate</li> <li>- Organic food and GMOs</li> <li>- The Mediterranean diet</li> <li>- Teenagers and diet</li> <li>- Sports diets</li> </ul>

	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo  Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico
	TEMPO IN ORE	15
	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, fotocopie, lettori audio

MOD. N.4 <i>Food allergies and intolerances</i>	ABILITA'	Saper distinguere tra allergie e intolleranze
	CONOSCENZE	Food allergies and intolerances  Le allergie e le intolleranze alimentari
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo  Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico
	TEMPO IN ORE	3
	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, fotocopie, lettori audio

MOD. N.5 <b><i>Eating disorders</i></b> Modulo da svolgere	ABILITA'	Saper conoscere e riconoscere i sintomi dei principali disturbi alimentari
	CONOSCENZE	Anorexia and bulimia I disturbi alimentari
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo  Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico
	TEMPO IN ORE	
	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, fotocopie, lettori audio

MOD. N.6 <b><i>Slow food</i></b> Modulo da svolgere	ABILITA'	Distinguere i principi dello slow food
	CONOSCENZE	Slow food Lo slow food
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo  Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico
	TEMPO IN ORE	
	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 , fotocopie, lettori audio

MOD. N.7 <b>European Institutions</b>	ABILITA'	Saper parlare delle principali istituzioni europee
	CONOSCENZE	The European Union EU Institutions The EU flag
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	3
	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, fotocopie, lettori audio.

### MATERIA: SALA E VENDITA

MOD. N.1	ABILITA'	Saper applicare le regole del servizio dei distillati di vino, distillati di vinacce e di altri vegetali.
	CONOSCENZE	Conoscere le tecniche di lavorazione dei distillati col metodo alambicco continuo e discontinuo
	COMPETENZE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acquisire le tecniche di produzione dei distillati.</li> <li>2. Acquisire le tecniche di distillazione di vino (Brandy, Armagnac e Cognac).</li> <li>3. Acquisire le tecniche dei distillati di vinaccia (Grappa, Assenzio, Rum e derivati).</li> </ol>

	TEMPO IN ORE	10 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, classe capovolta
	MEZZI	libri di testo, Lim, filmati

MOD. N.2	ABILITA'	1. Saper classificare i distillati in base alle lavorazioni subite e all'invecchiamento.  Saper effettuare il servizio dei distillati.
	CONOSCENZE	1. Conoscere le fasi di lavorazione dei distillati di frutta e cereali. Conoscere la classificazione dei distillati di frutta e cereali
	COMPETENZE	Acquisire le tecniche di produzione dei distillati di frutta e cereali
	TEMPO IN ORE	6 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, classe capovolta
	MEZZI	libri di testo, Lim, filmati

**MATERIA: SALA E VENDITA**

MOD. N.3	ABILITA'	1. Saper classificare i liquori in base all'estrazione a freddo e a caldo. Saper classificare i liquori in base alla gradazione alcolica.
	CONOSCENZE	1. Conoscere le fasi di produzioni dei liquori. Estrazione delle sostanze aromatizzanti a caldo e a freddo.
	COMPETENZE	1. Storia dei liquori ad uso terapeutico dell'erbe. Acquisire le tecniche di produzione dei liquori
	TEMPO IN 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, classe capovolta
	MEZZI	libri di testo, Lim, filmati

MOD. N.4	ABILITA'	1. Saper organizzare il lavoro di miscelazione in base alle ore della giornata. Eseguire le principali tecniche di miscelazione
	CONOSCENZE	1. Conoscere la classificazione dei cocktail in base al momento della giornata in cui si gustano.



		2. Conoscere la classificazione dei cocktail in base alla quantità di alcol.
	COMPETENZE	Acquisire le basi teoriche necessarie della classificazione dei cocktail.
	TEMPO IN ORE	12 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, classe capovolta
	MEZZI	libri di testo, Lim , filmati

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**Modulo 1:** *La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.*

MOD. N. 1	ABILITÀ	- Essere in grado di sviluppare un'attività motoria complessa adeguata alla maturazione personale, tramite il perfezionamento della tecnica acquisita ed una esecuzione sempre più precisa e raffinata.
	CONOSCENZE	- Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il Movimento (apparato locomotore); - Conoscere i brani adatti per lezioni a ritmo di musica.
	COMPETENZE	- Accrescere la padronanza di sé; - Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità; - Coordinarsi col tempo musicale.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe; - Circuiti e lavoro a stazioni.
	MEZZI	- Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, video dimostrativi, Palestra, Pista di Atletica Leggera, Campetto di Calciotto, attrezzi specifici dei diversi sport.

--	--	--

**Modulo 2:** *Lo Sport, le regole e il fair play.*

MOD.  N. 2	ABILITÀ	Praticare attivamente diversi sport di squadra cooperando ed interagendo col gruppo nella gestione dei ruoli, rispetto delle regole, correttezza comportamentale; Saper organizzare e gestire attività ed eventi sportivi, anche nella loro direzione arbitrale, nell'ambito scolastico ed extra-scolastico, per migliorare il proprio senso civico e proiettarsi nella società come buoni cittadini;
	CONOSCENZE	- Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra ed individuali; - Teoria dell'allenamento e principio del sovraccarico; - Tornei, giochi, partite e regolamenti;
	COMPETENZE	- Affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini; - Sperimentare nuove specialità sportive.
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe; - Circuiti tecnici specifici.
	MEZZI	- Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, video dimostrativi, Palestra, Pista di Atletica Leggera, Campetto di Calcetto, attrezzi specifici dei diversi sport.

**Modulo 3:** *Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.*

MOD.  N. 3	ABILITÀ	- Utilizzare l'esercizio fisico e la sana alimentazione per migliorare lo stato di salute e prevenire le malattie metaboliche; Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute; Sperimentare un metodo personale che comprenda il movimento e la sana alimentazione da applicare nella vita; Rinforzare le acquisizioni sulla sicurezza per agire con consapevolezza ed urgentemente.
	CONOSCENZE	- Conoscere i principi di una corretta alimentazione oltre che nel quotidiano (Dieta bilanciata e BMI), anche nell'ambito dell'attività fisica e sportiva; - Consolidare il ruolo della postura corretta e l'importanza della prevenzione delle diverse algie vertebrali; - Conoscere ed eventualmente intervenire con le procedure di primo soccorso in attesa di personale

		<p>medico;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza DAE (Defibrillatore Automatico Esterno);</li> <li>- Principi generali riguardo i corretti Stili di Vita: NO a droghe (Doping), alcool, fumo e SI a Movimento regolare ed Alimentazione equilibrata.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni;</li> <li>- Saper seguire una sana e corretta alimentazione;</li> <li>- Simulazioni pratiche di: PLS (Posizione Laterale di Sicurezza), Disostruzione e Manovra di Heimlich, RCP (Rianimazione Cardio Polmonare);</li> <li>- Essendo consapevoli, prevenire i danni alla salute di alcune sostanze nocive (fumo, alcol, droga, doping) e causati dalla sedentarietà.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali o lezioni pratiche anche con esercitazioni a coppie.
	MEZZI	Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, tabelle nutrienti, tabelle BMI, video dimostrativi.

**Modulo 4:** *Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.*

MOD. N. 4	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Muoversi e sperimentare sport individuali e di squadra in sicurezza ed in diversi ambienti naturali.</li> <li>- Stimolare una maggiore attenzione per l'ambiente naturale e conseguente rispetto di esso, praticando sport all'aria aperta che non comportano l'utilizzo di motori;</li> <li>- Utilizzare la tecnologia per allenarsi e mantenersi in salute con abbigliamento ed attrezzature tecniche all'avanguardia.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono;</li> <li>- Conoscere come tutelare e rispettare la natura;</li> <li>- Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente Naturale.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi orientare con eventuali mappe o Google Earth;</li> <li>- Sapere come equipaggiarsi prima di un'escursione in ambiente naturale;</li> <li>- Sapere cosa fare per evitare rischi e pericoli;</li> <li>- Avere comportamenti rispettosi nei confronti della natura.</li> <li>- Aiutare eventualmente i compagni in difficoltà.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe; Circuit training, interval training, walking all'aria aperta.

	MEZZI	Libro di testo, App fitness e musicali, tabelle di allenamento, video, cronometro, cardiofrequenzimetro, ecc.
--	-------	---

**Modulo 5: Tecniche e Manovre di Primo Soccorso (Argomento di Educazione Civica).**

MOD. N. 5	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eventualmente intervenire con le procedure di Primo Soccorso attivando la cosiddetta “Catena della Sopravvivenza” (118, RCP, DAE, SA) in attesa di personale sanitario.</li> <li>- Simulazioni pratiche di: PLS (Posizione Laterale di Sicurezza) - Disostruzione e Manovra di Heimlich - RCP (Rianimazione Cardio Polmonare).</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la tecnica per mettere un paziente in Posizione Laterale di Sicurezza;</li> <li>- Conoscere la corretta gestione dell'ostruzione delle vie aeree da corpo estraneo attraverso le tecniche di base;</li> <li>- Conoscere la gestione di un arresto cardiaco attraverso la realizzazione di una serie di interventi per favorire la cosiddetta “Catena della Sopravvivenza”.</li> <li>- Conoscenza DAE (Defibrillatore Automatico Esterno);</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere ed agire in maniera tempestiva ad un evento che può essere potenzialmente causa di morte per un soggetto che è incosciente ma respira, che sta soffocando ma respira, che è incosciente e non respira e quindi in arresto cardiorespiratorio;</li> <li>- Sicurezza ambientale e chiamata di aiuto in genere e del soccorso sanitario avanzato (118);</li> <li>- Effettuare qualcosa è meglio del non fare nulla.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali o lezioni pratiche anche con esercitazioni a coppie.
	MEZZI	Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, schemi riassuntivi, video dimostrativi.

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

Modulo n.1	ABILITA'	Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il viaggio come metafora della vita</li> <li>- Il cammino interiore dell'uomo</li> <li>- Vita interiore-vita spirituale</li> <li>- Reimparare il tempo</li> </ul>

	COMPETENZE	Sviluppare un senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità di uomo in cammino che deve riscoprire l'interiore nella vita quotidiana.
	TEMPO INORE	Settembre – Ottobre: 4 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo Scolastico, Documenti.

Modulo n. 2	ABILITA'	Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana cattolica.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi del credo</li> <li>- Io credo, spero e amo</li> <li>- I punti fondamentali del cristianesimo</li> <li>- Il mistero della Trinità</li> <li>- Il senso dell'Incarnazione</li> </ul>
	COMPETENZE	Utilizzare consapevolmente le fonti del cristianesimo interpretando correttamente i contenuti teologici
	TEMPO INORE	Novembre- Dicembre: 6 Ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, Dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, documenti, mezzi audiovisivi

Modulo n.3.	ABILITA'	In parallelo alla storia civile cercare di comprendere la storia della Chiesa nel '900. Usare ed interpretare correttamente le fonti bibliche per una conoscenza corretta dei vangeli.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vicende ecclesiali nel '900</li> <li>- Il mistero pasquale</li> <li>- Le opere di misericordia</li> </ul>
	COMPETENZE	Avere la competenza di riuscire a leggere il vissuto del '900 con gli eventi ecclesiali.
	TEMPO INORE	Gennaio-Marzo: 10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico; mezzi audiovisivi

MOD. N.4	ABILITA'	Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e nell'ambito tecnologico e bioetico
-------------	----------	---

	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brevi cenni di Morale Sociale</li> <li>- Le quattro tappe della maturità</li> <li>- Accogliere gli altri</li> <li>- Cibo e religione</li> </ul> <hr/> <p><b><u>Dopo il 15 Maggio:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper Scegliere</li> </ul>
	COMPETENZE	Saper cogliere l'incidenza del cristianesimo nella vita personale, della famiglia e nella società .
	TEMPO IN ORE	Aprile-Giugno: Ore 4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi.

## MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

---

MOD. N.1 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN	ABILITA'	<p>Calcolare il metabolismo basale di un individuo utilizzando le apposite tabelle sul MB</p> <p>Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo considerando il MB ed i LAF</p> <p>Valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona</p> <p>Definire il peso teorico di un individuo secondo le formule di Broca e Lorenz e il tipo morfologico</p> <p>Definire e applicare il metodo dell'IMC</p> <p>Saper calcolare il F. E. e i nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando le indicazioni LARN</p> <p>Elencare le 10 linee guida per una sana alimentazione italiana ed esplicitare comportamenti alimentari adeguati per mantenere la salute.</p>
	CONOSCENZE	<p>1.1 Bioenergetica e bisogno di energia</p> <p>1.2 Fabbisogno energetico</p> <p>1.3 Metabolismo basale fabbisogno energetico totale giornaliero</p> <p>1.4 Formule per il calcolo del peso teorico</p> <p>1.5 Indice di massa corporea</p> <p>1.6 LARN e dieta equilibrata</p> <p>1.7 Linee guida per una sana alimentazione</p>

	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza: 1-2-6-8.</p> <p>Competenze professionali:          generali di indirizzo: A-D-E;          relative al settore enogastronomia: a-b-c.</p>
	TEMPO IN ORE	23
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare;</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. N.2	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>
-------------	----------	---

<b>SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI</b>		Distinguere un additivo da un coadiuvante tecnologico Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari
	<b>CONOSCENZE</b>	2.1 Le cause di alterazione degli alimenti 2.2 - I metodi di conservazione degli alimenti. Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti Proporre tecniche di conservazione adeguate per ogni tipo di alimento. Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente . Conoscere i nuovi alimenti, le biotecnologie e le sue applicazioni
	<b>COMPETENZE</b>	Competenze di cittadinanza: 1-2-3-7-8.  Competenze professionali: generali di indirizzo: A-B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-d.
	<b>TEMPO IN ORE</b>	30
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.  Fasi di applicazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività</li> </ul>



		<p>laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

<p>MOD. N.3 La dieta in condizioni fisiologiche</p>	ABILITA'	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</p>
	CONOSCENZE	<p>3.1 - Bisogni di energia e di nutrienti. 3.2 - Valutazione dello stato nutrizionale. 3.3 - Promozione della salute. 3.4- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 3.5- Diete particolari 3.6- L'alimentazione nella ristorazione collettiva Conoscere il significato di metabolismo, catabolismo e anabolismo. Conoscere i metodi per calcolare il fabbisogno energetico giornaliero. Conoscere il concetto di bilancio energetico. Conoscere le raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per una sana e corretta alimentazione. Conoscere le tipologie di diete in relazione alle condizioni fisiologiche Conoscere le principali caratteristiche di alcune tra le più conosciute diete Conoscere le diverse tipologie di ristorazione collettiva.</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza: 2-6-7-8</p> <p>Competenze professionali: generali di indirizzo: C-D; relative al settore enogastronomia: a-b-d</p>
	TEMPO IN ORE	23

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

MOD.  N.4 La dieta nelle principali patologie	ABILITA'	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela</p> <p>Saper mettere in relazione determinate patologie co abusi alimentari.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p>
	CONOSCENZE	<p>4.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <p>4.2 – La dieta nelle malattie metaboliche</p> <p>4.3 -La dieta in alcune delle malattie dell'apparato digerente</p> <p>4.4 – Allergie ed intolleranze alimentari</p> <p>4.5 – Alimentazione e tumori</p> <p>4.6 – Disturbi alimentari</p> <p>Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle</p>

		principali patologie Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 3-4-5-7.  Competenze professionali: generali di indirizzo: A-E; relative al settore enogastronomia: b-d.
	TEMPO IN ORE	22
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.  Fasi di applicazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD.  N.5 (da fare) Il rischio e la sicurezza	ABILITA'	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
---	----------	--

nella filiera alimentare		
	CONOSCENZE	<p>5.1 - Fattori tossici e contaminazioni alimentari.  5.2 - Contaminazione fisica, chimica e biologica.  5.3- Il sistema HACCP.  5.4 -La rintracciabilità, i marchi di qualità e le frodi alimentari</p> <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>Competenze di cittadinanza: 1-2-5-7.</p> <p>Competenze professionali:  generali di indirizzo: B-E-F;  relative al settore enogastronomia: a-b-d.</p>
	TEMPO IN ORE	23
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>	

	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate
--	-------	---

**Allegati riservati:**

- n° 1 Relazione Prof.ssa Mancini
- n° 2 Relazione Prof. Piccirilli
- n° 3 Relazione DSA

**FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Prof. Vigilante Michele	
MATEMATICA	Prof.ssa D'Alessandro Maria Franca	
INGLESE	Prof.ssa Solomita Marina	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Prof. Pillo Giuseppe	
IRC	Prof. Mantova Antonio	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	Prof.ssa Guidacci Maria	
LABORATORIO DI CUCINA	Prof. Trigiani Giuseppe Marco	

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>Prof.ssa Ciaccia Vilma</b>	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<b>Prof.ssa Triggiani Michela</b>	
<b>LABORATORIO DI SALA</b>	<b>Prof. D'Agrippino Urbano</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>Prof.ssa Mancino Roberta</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>Prof. Piccirilli Luca</b>	