



**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[^]

SEZ.: M

***LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA***

INDIRIZZO: Sala e Vendita

COORDINATORE: Angela Giovanna Gherghi

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE.....	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE.....	4
QUADRO ORARIO.....	5
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO.....	6
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO	
TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA.....	7
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.....	8
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO.....	11
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E E LIVELLI DI APPRENDIMENTO.....	12
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO.....	13
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	15
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO.....	16
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	17
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	21

ALLEGATI:

N. 1 ELENCO CANDIDATI

N. 2 RELAZIONE ALUNNO DVA

N. 3 RELAZIONE ALUNNO DVA

N. 4 RELAZIONE ALUNNO DVA

N. 5 RELAZIONE ALUNNO DVA

N. 6 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 composta da 15 alunni, 9 ragazze e 6 ragazzi. Non ci sono ripetenti e tutti i ragazzi provengono dal nostro Istituto. Negli ultimi tre anni il gruppo classe è rimasto lo stesso: ci sono cinque ragazzi DVA per i quali sono stati predisposti gli allegati riservati inerenti il percorso educativo - didattico effettuato. Uno di loro è affiancato per 18 ore settimanali dal docente di sostegno e segue una programmazione differenziata; altri tre sono affiancati per diciotto ore dalle docenti di sostegno e seguono una programmazione per obiettivi minimi disciplinari; l'ultimo è affiancato dalla docente di sostegno per 9 ore settimanali e segue una programmazione per obiettivi minimi disciplinari. Tutti gli alunni sono in possesso della qualifica regionale

2) Continuità didattica dei docenti

Il consiglio di classe ha avuto continuità didattica ad eccezione dei seguenti casi: al quarto anno è cambiato l'insegnante di scienze motorie; al quinto anno i docenti Sala e Vendita e Religione. Per la lingua tedesca e per matematica non c'è stata continuità nel corso dei tre anni. Per ciò che riguarda gli insegnanti di sostegno per alcuni di loro non c'è stata continuità, Per l'anno in corso il Consiglio di classe è rimasto invariato senza interruzioni di rilievo.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

All'inizio del triennio la classe era composta da 17 alunni; due di loro non hanno più frequentato a metà del secondo quadrimestre del quarto anno per motivi personali. Tutti gli alunni hanno affrontato questo triennio molto complicato e particolare, con non poche difficoltà ambientali, con ricadute sul loro impegno e partecipazione al dialogo educativo non sempre positive. L'alternarsi di DaD, DDI e frequenza in classe per lunghi o brevi periodi non ha certamente favorito le adeguate applicazioni allo studio. Premesso ciò, dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio dell'anno scolastico, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze eterogenei. Un gruppo esiguo si è distinto in riferimento all'interesse, alla partecipazione al dialogo educativo e nell'impegno nello studio, per cui il livello di tale gruppo può ritenersi buono per conoscenze e competenze. Per la restante parte non tutti hanno evidenziato un livello costante di impegno e partecipazione per tutte le discipline mostrando uno studio superficiale e opportunistico. Nella classe sono presenti n. 5 alunni DVA per i quali sono stati adottati percorsi didattici personalizzati.

4) Profilo comportamentale

Nell'ultimo triennio, dal punto di vista comportamentale, la classe, pur rimanendo molto vivace, ha evidenziato di essere migliorata nel complesso. Certamente ci sono

stati momenti difficili da gestire sia tra di loro e sia con i docenti in quanto gli eventi che hanno colpito tutti noi hanno scatenato reazioni e comportamenti amplificati e difficili da gestire.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La partecipazione alla vita scolastica, in tutte le forme sperimentate nel corso di quest'anno, per alcuni è stata nel complesso regolare per altri discontinua. Un caso particolare, degno di nota, è la partecipazione a distanza su classroom di un ragazzo che, avendo subito un grave incidente stradale nel mese di ottobre con fratture multiple a polso e femore, continua a seguire le lezioni in DaD.

6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea per capacità e impegno nello studio, presenta nel complesso un profitto sufficiente. Alcuni alunni, dotati di una buona preparazione di base e in possesso di un metodo di studio adeguato e continuo, hanno conseguito conoscenze e competenze disciplinari discrete. Altri allievi dotati di un metodo di studio discontinuo o finalizzato solo alle verifiche non hanno conseguito una preparazione adeguata in tutte le discipline, per cui il profitto risulta al limite della sufficienza. Altri ancora hanno manifestato impegno soprattutto nell'ultima parte dell'anno, ma i risultati non sono ancora pienamente sufficienti in tutte le discipline. Per quanto riguarda gli alunni DVA per i quali sono stati adottati percorsi personalizzati sosterranno la prova d'esame secondo quanto stabilito all'interno dei rispettivi documenti di programmazioni allegati al presente documento. Si sottolinea che è stato concordato nel Consiglio di Classe la presenza dei docenti di sostegno durante le prove.

QUADRO ORARIO

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

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

Il 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 Diplomati 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.
- La programmazione della produzione di beni, e del relativo servizio, rispetto ad una utenza formata da piccoli e grandi gruppi, rispetto ad un'utenza fissa ed occasionale.
- Il servizio bar caffetteria e dei cocktail più richiesti.
- La realizzazione di banchetti, buffet, ricevimenti e meeting fuori azienda.
- La scelta e l'approvvigionamento dei prodotti alimentari.
- La conoscenza delle regole generali riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari, delle attrezzature e dei locali.
- La conoscenza delle regole in materia di sicurezza.
- L'apporto e l'integrazione dei vari reparti nella realizzazione di servizi ristorativi "per regole".
- Gli strumenti di gestione.

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

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

Il progetto ha mirato a promuovere e sviluppare nelle alunne e alunni azioni finalizzate al continuo miglioramento del proprio contesto di vita. Essere quindi cittadini più informati, più partecipativi e più responsabili. Le macroaree prese in considerazione e sviluppate sono: Conoscenza del testo della Costituzione Italiana; 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; partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo.

Attività svolte nel corso dell'a. s. 2021 - 22

- Visione del film "Suffragette"; incontro con l'Agedo;
- visita guidata il giorno 11 novembre 2021 presso la fondazione SINISCALCO - CECI per vedere gli orti sociali, 80 lotti di terra gestiti da famiglie di Foggia (agricoltura a chilometro zero e di stagione);
- visita guidata successivamente alla Masseria Didattica Emmaus dove alunni e docenti accompagnatori hanno osservato le varie fasi di lavorazione delle mozzarelle del caseificio locale e hanno potuto osservare allevamenti e coltivazioni sostenibili;

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

- X Costituzione
- Carta europea dei diritti fondamentali
- Carta delle Nazioni Unite
- Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- Convenzione dei diritti dell'infanzia
- X Attività del circle-time (recupero della socialità)
- X Carta dei Diritti della bambina
- X I Diritti delle donne

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

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

Obiettivi in termini di competenze

- X Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- X Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- X Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico.

X Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

X Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

X Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

X Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte
<input type="checkbox"/> A.S. 2019/2020 classe Terza 0 ore Stage causa Covid-19
<input type="checkbox"/> A.S. 2020/2021 classe Quarta 0 ore Stage causa Covid-19
<input type="checkbox"/> A.S. 2021/2022 classe Quinta teoria (90) nel laboratorio di sala e manifestazione extra-scolastiche, Scienza e Cultura Alimentazione e Cucina e 120 ore Stage nelle strutture alberghiere del territorio
<input type="checkbox"/> (4 ore corso sulla sicurezza)
I Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento hanno durata non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali

Attività da svolgere
Nessuna attività da svolgere.
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico
<input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro. <input type="checkbox"/> Offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a sviluppare il senso di responsabilità. <input type="checkbox"/> Favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca.
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
Nessuna

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

Voto	Conoscenze	Competenze	Abilità
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

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 - Punti		
	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'anno scolastico 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 Sala e Vendita.
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

Le attività proposte sono state di ricerca e di approfondimento, di confronto interdisciplinare e di selezione di documenti significativi coerenti con il percorso didattico secondo i nuclei fondanti delle discipline.

Esercitazioni eseguite

Il Consiglio di classe ha stabilito di effettuare una simulazione del colloquio in modalità remota di pomeriggio dei primi giorni del mese di giugno.

Materiali di studio

Testi (poesia e prosa) in lingua italiana, testi e grafici in lingua inglese, documenti (articoli di quotidiani o periodici, grafici e tabelle, immagini e disegni significativi).

Metodologie didattiche adottate

Si sono utilizzate tecniche utili alla decodificazione di materiali verbali, non verbali, iconici, statistici.

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

ITALIANO:	Le correnti culturali tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento
	Il Positivismo, il Verismo e il Decadentismo
	Il trionfo del romanzo di fine Ottocento. G. Verga. G. D'Annunzio. G. Pascoli.
	Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento: I. Svevo.
	Il romanzo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio Novecento: L. Pirandello.
	Le nuove frontiere della poesia: G. Ungaretti.
STORIA:	Cause ed effetti del 1° conflitto mondiale.
	Nascita dei regimi totalitari.
	Cause ed effetti del 2° conflitto mondiale.
	La Resistenza.
	Nascita della Repubblica italiana.
EDUCAZIONE CIVICA:	La condizione della donna dagli inizi del Novecento ad oggi.
	Recupero della socialità: circle-time.
	I diritti dei lavoratori nel contesto storico esaminato.
	Le popolazioni del mondo si muovono: l'emigrazione degli italiani.
	Educazione alla diversità.
	MATEMATICA: I Limiti di Funzione - Asintoti
	Rapporto incrementale - Derivata numerica
	La Derivata come Funzione Regole di Derivazione
	Ricerca Massimi e Minimi - Flessi
	Lo Studio di Funzione
Gli Integrali Indefiniti e Definiti	
IRC:	La vita come risposta a una vocazione

	<p>La conoscenza di sé indispensabile per progettare il proprio futuro</p> <p>Lo studente come cittadino del mondo e per il mondo fare propri i valori della solidarietà, legalità, accettazione dell'</p>
LINGUA STRANIERA: INGLESE	Procedure di sicurezza alimentare: l' HACCP
	Il vino e la birra
	Le allergie e le intolleranze alimentari
	Alimentazione e salute: l'importanza di mangiare bene – la Dieta Mediterranea
	Alimentazione e sostenibilità: alimentazione sostenibile - Slow Food - Il contributo di Slow Food al dibattito sulla sostenibilità alimentare
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:	<p>La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive: Essere in grado di sviluppare un'attività motoria complessa, tramite miglioramento tecnica ed esecuzione sempre più raffinata.</p>
	<p>Lo Sport, le regole e il fair play: Praticare attivamente diversi sport di squadra cooperando ed interagendo col gruppo nella gestione dei ruoli, rispetto delle regole, correttezza comportamentale.</p>
	<p>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione: Principi di una corretta alimentazione, prevenzione infortuni, procedure di primo soccorso, postura corretta contro algie vertebrali, corretto stile di vita (NO a fumo, alcol, droga, doping).</p>
	<p>Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico: Praticare sport all'aria aperta utilizzando per allenarsi e mantenersi in salute: cardiofrequenzimetro, cronometro, app fitness e musicali, video, abbigliamento ed attrezzature tecniche, ecc.</p>
	<p>Educazione Civica (Sicurezza): Conoscere ed eventualmente intervenire con le procedure di Primo Soccorso attivando la cosiddetta <i>"Catena della Sopravvivenza"</i> (118, RCP, DAE, SA) in attesa di personale sanitario.</p>

LINGUA STRANIERA: TEDESCO	<p>Funzioni linguistiche e comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di Riferimento Europeo delle lingue per l'interazione linguistica comunicativa su argomenti generali e specifici di indirizzo, per la comprensione e la produzione di testi scritti, orali e multimediali di interesse sociale, culturale e professionale.</p>
	<p>Alimentazione e stili di vita sani. Gruppi alimentari. Nutrienti. Abitudini alimentari, regole, principi per un'alimentazione sana ed equilibrata. Diete e modelli alimentari, der Gesunde Teller, die Ernährungspyramide.</p> <p>Alimentazione e sostenibilità. Le nuove tendenze agroalimentari. Slow Food e le nuove sfide della sostenibilità.</p>
	<p>Il mondo del lavoro. Organigramma del personale di sala e vendita. Annunci di lavoro. Redazione della candidatura per un posto di lavoro e predisposizione della relativa documentazione: curriculum vitae e lettera di motivazione.</p>
	<p>Il servizio del vino. I principali vini tedeschi, austriaci, trentini. Caratteristiche e qualità dei vini. Consulenza al cliente relativamente agli abbinamenti dei vini alle pietanze.</p>
	<p>Educazione civica: Agenda 2030. Ziele im Bereich Armut, Nachhaltige Produktion und Konsum.</p>
LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:	<p>1. PROBLEMI ALIMENTARI 2. ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI 3. I MENÙ PARTICOLARI</p>
	<p>1. LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA CUCINA 2. LE NUOVE TECNICHE DI CONSERVAZIONE</p>
	<p>1. IL SEGMENTO RISTORATIVO ALCUNE REGOLE PER NON SBAGLIARE</p>
	<p>1. IL PERSONALE DI CUCINA 2. ORGANIZZARE IL LAVORO PROGRAMMARE IL LAVORO</p>
	<p>1. IL DEC. LEGS 81/2008 IL RISCHIO SUL LAVORO</p>
	<p><u>Educazione Civica</u> : La Responsabilità nel mondo del lavoro e la Sua Etica.</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:	Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche e di sostenibilità ambientale
	Tutela e sicurezza del cliente I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
	Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare
	<u>Educazione civica</u>: alimentazione sostenibile
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 sul Lavoro e di Igiene alimentare
	I Marchi di Qualità alimentare
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 5 M Sala e Vendita

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	BUCCI LUCIA	
MATEMATICA	RAMUNDO MICHELE	
INGLESE	PALIERI ELENA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PILLO GIUSEPPE	
IRC	Don ROSARIO DE ROSA	
SOSTEGNO	RENDINE TERESA	
LINGUA STRANIERA TEDESCO	RUNGETTI ANNA RITA	
LABORATORIO DI CUCINA	MAGGIORE PIETRO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GHERGHI ANGELA GIOVANNA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	PANARESE SILVANO	
LABORATORIO DI SALA e VENDITA	CONSOLETTI IVANO	
SOSTEGNO	LAPALORCIA MONICA	
SOSTEGNO	PETRINO FRANCESCA	
SOSTEGNO	PETRILLI ANTONELLA	
SOSTEGNO	RANIERI MATTEO	

MODULI DISCIPLINA: ITALIANO

<p>MOD.1 Unità 1 Il Naturalismo e il Verismo</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento · Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo · Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative · Saper rapportare le forme della narrativa tardo-Ottocentesca al loro contesto storico e culturale · Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore · Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Il contesto storico: la seconda metà dell'ottocento · La nuova immagine della scienza · L'idea del progresso · Il Positivismo · L'evoluzionismo di Darwin · Il genere del romanzo · La poetica naturalista · Autori del Naturalismo · La poetica verista · Autori del Verismo
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Collocare nel tempo e nello spazio · Orientarsi fra testi e autori · Contestualizzare testi letterari e tecnico-scientifici · Stabilire collegamenti e confronti · Individuare prospettive interculturali · Comprendere e interpretare un testo · Riconoscere i caratteri lessicali e stilistici di testi tecnico-scientifici · Produrre varie tipologie di testi · Argomentare il proprio punto di vista
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>10h</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale e interattiva ,lettura e analisi testuale, visione di film e materiale tratto da internet</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Testo in uso, internet</p>
<p>MOD.1 Unità 2 Giovanni Verga</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento · Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo · Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative · Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale · Saper cogliere la novità e centralità di Verga nel panorama letterario del suo tempo · Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore · Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> · La vita di Verga nel suo tempo · La poetica · Lo stile · <i>Vita dei campi</i> · <i>I Malavoglia</i>
<p>MOD.2</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Orientarsi nel contesto storico-culturale del

IL SIMBOLISMO POETICO E LA NARRATIVA DECADENTE Unità 1 Il Decadentismo		secondo Ottocento · Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo · Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle Avanguardie · Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative · Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia tardo-Ottocentesche al loro contesto storico e culturale · Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore · Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	CONOSCENZE	· Il contesto storico: la seconda metà dell'ottocento · La crisi del razionalismo · Il Decadentismo · Poeti simbolisti · Romanzieri decadenti · Le Avanguardie · La nascita del cinema · Il genere del romanzo Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento
	COMPETENZE	· Collocare nel tempo e nello spazio · Orientarsi fra testi e autori · Stabilire collegamenti e confronti · Individuare prospettive interculturali · Comprendere e interpretare un testo · Produrre varie tipologie di testi · Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	10 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva ,lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet
MOD.2 Unità 2 Giovanni Pascoli	ABILITÀ	· Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento · Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo · Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche · Saper rapportare le forme della poesia tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale · Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo · Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore · Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera · Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani
	CONOSCENZE	· La vita di Pascoli nel suo tempo · La poetica · Lo stile · <i>Il fanciullino</i> · <i>Myricae</i> · <i>Canti di Castelvecchio</i>
	COMPETENZE	· Contestualizzare autori e opere · Stabilire collegamenti e confronti · Comprendere e interpretare un testo · Produrre varie tipologie di testi Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	10 h

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva ,lettura e analisi testuale, visione di materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet
<p>MOD.2</p> <p>Unità 3</p> <p>Gabriele D'Annunzio</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> · Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento · Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo · Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche · Saper rapportare le forme della poesia tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale · Saper cogliere la novità e centralità di D'Annunzio nel panorama letterario del suo tempo · Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore · Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera · Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Contestualizzare autori e opere · Stabilire collegamenti e confronti · Comprendere e interpretare un testo · Produrre varie tipologie di testi <p>Argomentare il proprio punto di vista</p>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Contestualizzare autori e opere · Stabilire collegamenti e confronti · Comprendere e interpretare un testo · Produrre varie tipologie di testi <p>Argomentare il proprio punto di vista</p>
	TEMPO IN ORE	10 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva ,lettura e analisi testuale, visione di materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet
<p>MOD. 3</p> <p>IL ROMANZO TRA LA FINE DELL'OTTOCENTO L'INIZIO DEL NOVECENTO</p> <p>Unità 1</p> <p>Il romanzo europeo tra il XIX e il XX secolo</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> · Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e i primi due decenni del Novecento · Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo · Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle Avanguardie · Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative · Saper rapportare le forme della narrativa tardo-Ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale · Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore · Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Il contesto storico: la seconda metà dell'ottocento e i primi due decenni del Novecento · La crisi del razionalismo · Il Decadentismo · Le Avanguardie · Il genere del romanzo · Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento · Il grande romanzo sperimentale d'inizio Novecento
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Collocare nel tempo e nello spazio · Orientarsi fra testi e autori · Stabilire collegamenti e confronti · Individuare prospettive interculturali

		<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere e interpretare un testo · Produrre varie tipologie di testi <p>Argomentare il proprio punto di vista</p>
	TEMPO IN ORE	10 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva ,lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet
<p>MOD. 3</p> <p>Unità 2</p> <p>Luigi Pirandello</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> · Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e degli inizi del Novecento · Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo · Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative · Saper riportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale · Saper cogliere la novità e centralità di Pirandello nel panorama letterario del suo tempo · Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore · Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> · La vita di Pirandello nel suo tempo · La poetica · Lo stile · <i>L'umorismo</i> · <i>Il fu Mattia Pascal</i> · <i>Novelle per un anno</i>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Contestualizzare autori e opere · Stabilire collegamenti e confronti · Comprendere e interpretare un testo · Produrre varie tipologie di testi · Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	14 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva ,lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet
	<p>MOD. 3</p> <p>Unità 3</p> <p>Italo Svevo</p>	ABILITÀ
CONOSCENZE		<ul style="list-style-type: none"> · La vita di Svevo nel suo tempo · La poetica · Lo stile · La Coscienza di Zeno
COMPETENZE		<ul style="list-style-type: none"> · Contestualizzare autori e opere · Stabilire collegamenti e confronti · Comprendere e interpretare un testo · Produrre varie tipologie di testi · Argomentare il proprio punto di vista

	TEMPO IN ORE	14 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva ,lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet
<p>MOD. 4 LA LETTERATURA IN ITALIA TRA LE DUE GUERRE</p> <p>Unità 1</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> · Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento · Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo e del romanzo italiano degli anni trenta e quaranta · Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative · Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale · Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore · Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera · Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Il contesto storico: dal 1918 alla seconda guerra mondiale · Le Avanguardie · Il romanzo al tempo del fascismo · L'Ermetismo
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Collocare nel tempo e nello spazio · Orientarsi fra testi e autori · Stabilire collegamenti e confronti · Individuare prospettive interculturali · Comprendere e interpretare un testo · Produrre varie tipologie di testi <p>Argomentare il proprio punto di vista</p>
	TEMPO IN ORE	5 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva ,lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet
<p>MOD. 4 Unità 2</p> <p>Giuseppe Ungaretti</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> · Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento · Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo · Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche · Saper rapportare le forme della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale · Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti nel panorama letterario del suo tempo · Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore · Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> · La vita di Ungaretti nel suo tempo · La poetica · Lo stile · <i>Il porto sepolto</i> · <i>Naufragi</i>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Contestualizzare autori e opere · Stabilire collegamenti e confronti · Comprendere e interpretare un testo · Produrre varie tipologie di testi · Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	6 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva ,lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet

	MEZZI	Testo in uso, internet
MATERIA: STORIA		
<p>MOD. 1</p> <p>L'età dei nazionalismi</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i sistemi internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione con la storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Cultura positivista, cambia cambi dei costumi, rivoluzione industriale, scoperte e invenzioni.</p> <p>Società di massa e catena di montaggio.</p> <p>Neutralità dello Stato, lotte dei lavoratori, riforme sociali nell'Italia liberale.</p> <p>Colonialismo, crisi sociale, nuove alleanze e antichi rancori.</p> <p>La prima guerra mondiale.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Individuare le connessioni tra la <i>Belle époque</i> e la scienza e l'economia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la Rivoluzione industriale, la società di massa, la catena di montaggio, la corsa agli armamenti, le premesse della Prima guerra mondiale.</p> <p>Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche del primo '900 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>16h</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Apertura dell'unità con didascalie e immagini.</p> <p>Lezione frontale con l'ausilio di mappe e schemi.</p> <p>Metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle fonti.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, mappe, schemi, immagini storiche con didascalie, giornali, video, internet.</p>
<p>MOD.2</p> <p>L'età dei totalitarismi</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i sistemi internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione con la storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p> <p>Il nuovo assetto geopolitico, il principio di</p>

	CONOSCENZE	<p>autodeterminazione, la Società delle nazioni.</p> <p>La rivoluzione russa, il comunismo di Lenin e il totalitarismo di Stalin.</p> <p>L'Italia nel dopoguerra: biennio rosso, avvento del fascismo, nascita del partito comunista.</p> <p>Il fascismo.</p> <p>La crisi del '29.</p> <p>Il nazismo</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra i totalitarismi e la scienza, l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inserisce la Rivoluzione russa, lo stalinismo, il fascismo, la crisi del '29 e il nazismo.</p> <p>Collegare le caratteristiche peculiari dei totalitarismi e della crisi del '29 ai contesti globali e locali.</p>
	TEMPO IN ORE	16h
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Introduzione dell'Unità con cartina geopolitica dell'Europa.</p> <p>Ricerca-azione per la spiegazione dei totalitarismi.</p> <p>Attualizzazione dei totalitarismi tramite <i>cooperative learning</i></p> <p>Riepilogo guidato con la linea del tempo</p>
	MEZZI	Libro di testo, mappe, schemi, linea del tempo costruita dagli alunni, immagini storiche con didascalie, giornali, video, internet.
<p>MOD.3</p> <p>I giorni della follia</p>	ABILITÀ	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i sistemi internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione con la storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
	CONOSCENZE	<p>Le dinamiche politiche, militari ed economiche della Seconda guerra mondiale.</p> <p>Gli atroci stermini: soluzione finale e foibe.</p> <p>L'Italia fascista in guerra: difficoltà militari, caduta del fascismo e Resistenza.</p> <p>Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la Seconda guerra mondiale e la scienza l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono le battaglie della Seconda Guerra mondiale e la Resistenza.</p> <p>Collegare le dinamiche della guerra ai contesti globali e locali in un costante rimando sia al territorio sia allo</p>

		scenario internazionale.
	TEMPO IN ORE	16 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Brain storming sul concetto di guerra Lezione frontale tramite l'uso della linea del tempo. Metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle fonti e delle altre rubriche- Dibattito guidato sulle tematiche del '900 anche con la visione di film. Attività guidate di recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe, schemi, linea del tempo costruita dagli alunni, immagini storiche con didascalie, giornali, video, film, internet.
MOD. 4 Il Secondo dopoguerra: l'Italia della Ricostruzione e la nascita dell'Unione Europea	ABILITÀ	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i sistemi internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione con la storia generale. Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.
	CONOSCENZE	L'Italia della ricostruzione La nascita di un ideale: l'Unione europea
	COMPETENZE	Conoscere la dimensione geografica in cui si inserisce l'Italia del dopoguerra Collegare le caratteristiche politiche ed economiche dell'Italia della seconda metà del '900 ai contesti globali e locali, in costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.
	TEMPO IN ORE	18h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apertura dell'unità con didascalie, brevi filmati e immagini scelte dal docente Metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle fonti
	MEZZI	Libro di testo, mappe, schemi, immagini storiche con didascalie, giornali, video, film, foto d'epoca, spot pubblicitari di vari periodi, internet.

MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

MODULO N. 1 Il Vino nel Mondo	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	18 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 La legge del vino	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lo studente sa collocare il vino nella regione d'origine e sa consigliare i vini di tutto il territorio nazionale. ❖ Sa indicare i vitigni utilizzati per ogni tipo di vino. ❖ Sa leggere un'etichetta.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lo studente conosce l'enografia nazionale e la storia vitivinicola di ogni regione. ❖ Conosce la suddivisione delle denominazioni di origine. ❖ Conosce le diciture riportate in etichetta
	COMPETENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lo studente è in grado di presentare un vino e le sue caratteristiche organolettiche. 2. Sa collocare un vino nella nuova piramide qualitativa in base all'etichetta

		3. Il servizio del vino in sala
	TEMPO IN ORE	24 ORE
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale Didattica –Digitale-Integrata Ricerche individuali o di gruppo
	MEZZI	Libro di testo-
MODULO N.3 La caffetteria Moderna	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lo studente sa preparare un cappuccino a regola d'arte. ❖ Sa presentare al cliente cappuccini decorati usando tecniche differenti ❖ I Derivati dell'Espresso ❖ La Storia dell'espresso
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lo studente conosce l'evoluzione del settore. ❖ Conosce i diversi tipi di preparazione a base di caffè
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Lo studente è in grado di consigliare e servire in modo corretto le preparazioni a base di caffè. ❖ E' in grado di eseguire correttamente la tecnica della Latte Art
	TEMPO IN ORE	18 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- Esercitazione in Laboratorio

MATERIA: MATEMATICA

<p>MOD. N. 1 DERIVATE E FUNZIONI</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>Conoscere il significato geometrico di derivate. Conoscere il rapporto incrementale. Conoscere i teoremi relativi alla derivazione di una funzione: Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni, derivazione composta. Saper determinare gli intervalli di crescita e di decrescenza di una funzione. Conoscere le definizioni di minimo, massimo e di flesso. Conoscere ed applicare i metodi per la loro ricerca. Saper tracciare il grafico di funzioni algebriche e trascendenti</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Significato geometrico di derivate. Rapporto incrementale. Teoremi relativi alla derivazione di una funzione. Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni. Derivazione composta. Funzioni crescenti e decrescenti. Definizioni di massimo, minimo, flesso. Ricerca dei massimi e dei minimi relativi delle funzioni derivabili, dei massimi e dei minimi assoluti e dei punti di flesso. Asintoto orizzontale, verticale, obliquo. Schema generale per lo studio di una funzione ed esempi</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>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.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>50</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>1. Lezione frontale; 2. Tecnica del “Problem solving” intesa come lezione organizzata il più possibile in forma dialogica e problematica in modo da sollecitare l’intervento della classe sia nella fase della ricerca alla soluzione di un problema, sia nella</p>

		<p>successiva analisi e correzione dei contributi emersi e nella loro corretta e conclusiva sistemazione. Questo modo di procedere favorisce l'attenzione e lo sviluppo di abilità intuitive, evidenzia la logica stringente del ragionamento e la necessità di procedere nello studio in maniera personale e critica.</p> <p>3. Lavori di gruppo coordinati da allievi "tutors"</p>
	MEZZI	<p>1. Libro di testo, adottato in dipartimento, eventuali dispense somministrate dal docente</p> <p>2. Libri e materiali on-line (viedo proiezioni, esercizi)</p> <p>3. Personal computer collegato ad internet e programmi open source (LibreOffice, Geogebra, R)</p> <p>4. L.I.M.</p>
<p>MOD. N. 2</p> <p>GLI INTEGRALI (in fase di svolgimento)</p>	ABILITÀ	<p>Conoscere la definizione di integrale indefinito.</p> <p>Saper risolvere integrali con i vari metodi</p> <p>Conoscere la definizione di integrale definito.</p> <p>Saper calcolare aree.</p>
	CONOSCENZE	<p>Integrale indefinito.</p> <p>Integrazioni immediate.</p> <p>Introduzione intuitiva al concetto di integrale definito.</p> <p>Integrale definito di una funzione continua.</p> <p>Proprietà degli integrali definiti.</p> <p>Calcolo di aree</p> <p>Applicazioni al moto vario</p>
	COMPETENZE	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>1. Lezione frontale;</p> <p>2. Tecnica del "Problem solving" intesa come lezione organizzata il più possibile in forma dialogica e problematica in modo da sollecitare l'intervento della classe sia nella fase della ricerca alla soluzione di un problema, sia nella successiva analisi e correzione dei</p>

		<p>contributi emersi e nella loro corretta e conclusiva sistemazione. Questo modo di procedere favorisce l'attenzione e lo sviluppo di abilità intuitive, evidenzia la logica stringente del ragionamento e la necessità di procedere nello studio in maniera personale e critica.</p> <p>3. Lavori di gruppo coordinati da allievi "tutors"</p>
	MEZZI	<p>1. Libro di testo, adottato in dipartimento, eventuali dispense somministrate dal docente</p> <p>2. Libri e materiali on-line (video proiezioni, esercizi)</p> <p>3. Personal computer collegato ad internet e programmi open source (LibreOffice, Geogebra, R)</p> <p>4. L.I.M</p>

MATERIA: INGLESE

<p>MOD. N. 1 Safety procedures</p>	ABILITÀ	<p>Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sull'HACCP. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili; rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.</p>
	CONOSCENZE	<p>The HACCP system HACCP principles</p> <p>L'HACCP : informazioni generali</p> <p>I principi dell'HACCP</p>
	COMPETENZE	<p>Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo ; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all' indirizzo specifico di studio.</p>
	TEMPO IN ORE	16 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo

	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale
MOD. N. 2 Wine and beer	ABILITÀ	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sui principali tipi di vino e di birra. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili; rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.
	CONOSCENZE	The main types of wine The main types of beer Il vino: informazioni generali - principali tipi di vino La birra: informazioni generali - principali tipi di birra
	COMPETENZE	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo ; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all' indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	15 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale
	MOD. N. 3 Food allergies and intolerances	ABILITÀ

		strutture acquisite.
	CONOSCENZE	Food allergy Food intolerance Allergie alimentari Intolleranze alimentari
	COMPETENZE	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo ; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all' indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	14 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale
MOD. N. 4 Healthy diet * in fase di attuazione	ABILITÀ	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sui seguenti argomenti: suggerimenti per un' alimentazione sana, la dieta mediterranea e Slow Food. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili; rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.
	CONOSCENZE	The eatwell plate: basic information on a healthy diet The Mediterranean diet Slow Food

		Suggerimenti per un'alimentazione sana La Dieta Mediterranea Slow food
	COMPETENZE	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo ; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all' indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	14 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale
MOD. N.5 Educazione Civica Food sustainability * in fase di attuazione	ABILITÀ	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi al concetto di sostenibilità in relazione a Slow Food. Interagire in conversazioni sull'argomento trattato, mostrando un livello accettabile di efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale.
	CONOSCENZE	The concept of food sustainability in Slow Food Il concetto di sostenibilità alimentare in Slow Food
	COMPETENZE	Comprendere i concetti del prendersi cura di sé e dell'ambiente, capire la necessità di uno sviluppo sostenibile attraverso l'adozione di comportamenti e stili di vita rispettosi della salvaguardia delle risorse naturali e della salute propria e altrui.
	TEMPO IN ORE	3 ore

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

MOD. N. 1 <i>IL MERCATO TURISTICO</i>	ABILITÀ	Indicare le dinamiche in atto nel mercato turistico nazionale ed internazionale Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
	CONOSCENZE	Conoscere le principali caratteristiche dei prodotti turistici Conoscere l'importanza del turismo integrato Descrivere le caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
	COMPETENZE	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza ed ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali, didattica breve, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo e soluzioni di casi pratici
	MEZZI	Il libro di testo, la Costituzione italiana, glossario, quotidiani e riviste specializzate
	MOD. N. 2 <i>IL MARKETING</i>	ABILITÀ
	CONOSCENZE	Conoscere il marketing e suoi elementi, il marketing mix e la pianificazione di marketing Conoscere quali sono i fattori oggetto dell'analisi dell'ambiente esterno dell'impresa Comprendere che cosa si intende per segmentazione del mercato, targeting e

		posizionamento Conoscere il marketing mix
	COMPETENZE	Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato Individuare le peculiarità del marketing turistico pubblico
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali, didattica breve, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo e soluzioni di casi pratici
	MEZZI	Il libro di testo, la Costituzione italiana, glossario, quotidiani e riviste specializzate
MOD. N. 3 <i>Pianificazione, Programmazio ne E Controllo Di Gestione</i>	ABILITÀ	Saper costruire un semplice business plan Saper redigere piani strategici e piani operativi
	CONOSCENZE	Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e controllo budgetario Business plan
	COMPETENZE	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali, didattica breve, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo e soluzioni casi pratici
	MEZZI	Il libro di testo, la Costituzione italiana, glossario, quotidiani e riviste specializzate
MOD.	ABILITÀ	Applicare la normativa con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute

<p>N. 4 <i>La normativa del settore turistico ristorativo</i></p>		<p>sui luoghi di lavoro</p> <p>Posizionare l'offerta turistica , valutare la compatibilità con l'eco sostenibilità e informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo</p>
	CONOSCENZE	<p>Le norme sulla sicurezza del lavoro Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali</p> <p>I contratti dell'impresa ristorative</p>
	COMPETENZE	<p>Applicare il sistema HCCP e la normativa di sicurezza e salute luoghi di lavoro</p> <p>Realizzare pacchetti dell'offerta turistica</p>
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali, didattica breve, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo e soluzioni di casi pratici
	MEZZI	Il libro di testo, la Costituzione italiana, glossario, quotidiani e riviste specializzate
<p>MOD. N. 5 <i>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</i></p>	ABILITÀ	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi</p> <p>Posizionare l'offerta e valutare l'offerta turistica integrandola con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Predisporre e servire prodotti in base ad esigenze particolari</p>
	CONOSCENZE	<p>Le abitudini alimentari</p> <p>I marchi di qualità alimentare</p>
	COMPETENZE	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
	TEMPO IN ORE	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali, didattica breve, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo e soluzioni di casi pratici
	MEZZI	Il libro di testo, la Costituzione italiana, glossario, quotidiani e riviste specializzate epilogativi, lavori di gruppo

		e soluzioni di casi pratici
ED.CIVICA MOD. N. 1	ABILITÀ	Saper riconoscere i diritti e i doveri, oltre che del nostro ordinamento, che scaturiscono dalle principali istituzioni internazionali ed in modo particolari da quelle europee.
	CONOSCENZE	Riconoscersi cittadino italiano ed europeo alla luce della nostra costituzione e degli atti fondanti l'Europa, sapendo cogliere, oltre ai propri diritti, i propri doveri di cittadinanza attiva
	COMPETENZE	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese, dell'Europa e della altre istituzioni internazionali, per rispondere consapevolmente ai propri doveri e ai propri diritti di cittadino globale
	TEMPO IN ORE	7
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali, didattica breve, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo e soluzioni di casi pratici
	MEZZI	La Costituzione italiana, glossario, quotidiani e riviste specializzate riepilogativi, lavori di gruppo e soluzioni di casi pratici

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Modulo 1: <i>La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.</i>	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

		<p>classe;</p> <p>- Circuiti e lavoro a stazioni.</p>
	MEZZI	<p>- Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, video dimostrativi, Palestra, Pista di Atletica Leggera, Campetto di Calcetto, attrezzi specifici dei diversi sport.</p>
<p>Modulo 2: Lo Sport, le regole e il fair play.</p>	ABILITÀ	<p>Praticare attivamente diversi sport di squadra cooperando ed interagendo col gruppo nella gestione dei ruoli, rispetto delle regole, correttezza comportamentale;</p> <p>aper 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;</p>
	CONOSCENZE	<p>- Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra ed individuali;</p> <p>- Teoria dell'allenamento e principio del sovraccarico;</p> <p>- Tornei, giochi, partite e regolamenti;</p>
	COMPETENZE	<p>- Affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini;</p> <p>- Sperimentare nuove specialità sportive.</p>
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>- Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe;</p> <p>- Circuiti tecnici specifici.</p>
	MEZZI	<p>- Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, video dimostrativi, Palestra, Pista di Atletica Leggera, Campetto di Calcetto, attrezzi specifici dei diversi sport.</p>
<p>Modulo 3: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</p>	ABILITÀ	<p>- Utilizzare l'esercizio fisico e la sana alimentazione per migliorare lo stato di salute e prevenire le malattie metaboliche;</p> <p>Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute;</p> <p>Sperimentare un metodo personale che</p>

		<p>comprenda il movimento e la sana alimentazione da applicare nella vita; Rinforzare le acquisizioni sulla sicurezza per agire con consapevolezza ed urgentemente.</p>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - 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 medico; - Conoscenza DAE (Defibrillatore Automatico Esterno); - Principi generali riguardo i corretti Stili di Vita: NO a droghe (Doping), alcool, fumo e SI a Movimento regolare ed Alimentazione equilibrata.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni; - Saper seguire una sana e corretta alimentazione; - Simulazioni pratiche di: PLS (Posizione Laterale di Sicurezza), Disostruzione e Manovra di Heimlich, RCP (Rianimazione Cardio Polmonare); - Essendo consapevoli, prevenire i danni alla salute di alcune sostanze nocive (fumo, alcol, droga, doping) e causati dalla sedentarietà.
	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: <i>Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.</i>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Muoversi e sperimentare sport individuali e di squadra in sicurezza ed in diversi ambienti naturali. - 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; - Utilizzare la tecnologia per allenarsi e mantenersi in salute con abbigliamento

		ed attrezzature tecniche all'avanguardia.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono; - Conoscere come tutelare e rispettare la natura; - Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente Naturale.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi orientare con eventuali mappe o Google Earth; - Sapere come equipaggiarsi prima di un'escursione in ambiente naturale; - Sapere cosa fare per evitare rischi e pericoli; - Avere comportamenti rispettosi nei confronti della natura. - Aiutare eventualmente i compagni in difficoltà.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe;</p> <p>Circuit training, interval training, walking all'aria aperta.</p>
	MEZZI	Libro di testo, App fitness e musicali, tabelle di allenamento, video, cronometro, cardiofrequenzimetro, ecc.
Modulo 5: <i>Tecniche e Manovre di Primo Soccorso (Argomento di Educazione Civica).</i>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Eventualmente intervenire con le procedure di Primo Soccorso attivando la cosiddetta "Catena della Sopravvivenza" (118, RCP, DAE, SA) in attesa di personale sanitario. - Simulazioni pratiche di: PLS (Posizione Laterale di Sicurezza) - Disostruzione e Manovra di Heimlich - RCP (Rianimazione Cardio Polmonare).
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la tecnica per mettere un paziente in Posizione Laterale di Sicurezza; - Conoscere la corretta gestione dell'ostruzione delle vie aeree da corpo estraneo attraverso le tecniche di base; - Conoscere la gestione di un arresto cardiaco attraverso la realizzazione di una serie di interventi per favorire la cosiddetta "Catena della Sopravvivenza".

		- Conoscenza DAE (Defibrillatore Automatico Esterno);
	COMPETENZE	- Riconoscere ed agire in maniera tempestiva ad un evento che può essere potenzialmente causa di morte per un soggetto che è incosciente ma respira, che sta soffocando ma respira, che è incosciente e non respira e quindi in arresto cardiorespiratorio; - Sicurezza ambientale e chiamata di aiuto in genere e del soccorso sanitario avanzato (118); - Effettuare qualcosa è meglio del non fare nulla.
	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: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MOD. N.1 SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI	ABILITÀ	Individuare le cause che alterano gli alimenti. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
	CONOSCENZE	1.1 Le cause di alterazione degli alimenti 1.2 - I metodi di conservazione degli alimenti. Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti Proporre tecniche di conservazione adeguate per ogni tipo di alimento. Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente . Conoscere i nuovi alimenti
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 1-2-3-7-8. Competenze professionali: generali di indirizzo: A-B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-d.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli

		<p>allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
	MEZZI	<p>Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate</p>
<p>MOD. N.2 La dieta in condizioni fisiologiche</p>	ABILITÀ	<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>2.1 - Bisogni di energia e di nutrienti. 2.2 - Valutazione dello stato nutrizionale. 2.3 - Promozione della salute. 2.4- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 2.5- Diete particolari e diete sostenibili</p> <p>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 soprattutto quelle sostenibili</p>

	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 2-6-7-8 Competenze professionali: generali di indirizzo: C-D; relative al settore enogastronomia: a-b-d
	TEMPO IN ORE	30
	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"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate
MOD. N.3 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	ABILITÀ	<p>Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione di alimenti. Applicare le norme igieniche nella manipolazione corretta degli alimenti; applicare i principi del piano HACCP Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti</p>
		4.1 - Fattori tossici e contaminazioni

	CONOSCENZE	<p>alimentari. 4.2 - Contaminazione fisica, chimica e biologica. 4.3- Il sistema HACCP, 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. Le Frodi alimentari</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	25
	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>Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.

	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate
MOD. N.4 La dieta nelle principali patologie (in via di svolgimento)	ABILITÀ	Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela Saper mettere in relazione determinate patologie co abusi alimentari. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
	CONOSCENZE	3.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari 3.2 – La dieta nelle principali malattie metaboliche 3.3 – Allergie ed intolleranze alimentari Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie trattate Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 3-4-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: A-E; relative al settore enogastronomia: b-d.
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	<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>Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);

		<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MATERIA: LABORATORIO DI CUCINA

MOD.1 : I MENU E LA SALUTE	ABILITA'	Riconoscere piatti funzionale all'esigenza della clientela con problematiche alimentari.
	CONOSCENZE	Conoscere i principali disturbi alimentari Conoscere le diverse tipologie di menu in riferimento alle esigenze della clientela
	COMPETENZE	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	2
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, role playing, learning by doing, e-learning, studio autonomo, classe capovolta
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, palestra, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali

MOD.2 CUOCERE E	ABILITA'	Sa accostare correttamente gli ingredienti.
		Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione.

CONSERVARE GLI ALIMENTI	CONOSCENZE	
	COMPETENZE	Individuare le principali componenti della gastronomia. Realizzare preparazioni in funzione del loro utilizzo finale. Realizzare un piatto intervenendo con tecniche di conservazione appropriate.
	TEMPO IN ORE	2
	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, laboratorio, palestra, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali

MOD. 3 CREAZIONE DEL PIATTO	ABILITA'	Sa accostare correttamente gli ingredienti.
	CONOSCENZE	Conoscere i diversi abbinamenti possibili. Conoscere le principali regole di decorazione del piatto.
	COMPETENZE	Sa riconoscere se un piatto è stato composto in modo corretto
	TEMPO IN ORE	2
	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, laboratorio, palestra, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali

MOD..4 LA PRESENTAZIONE DI UN PIATTO	ABILITA'	Sa comporre i piatti abbinando i diversi gusti
	CONOSCENZE	Conoscere i diversi tipi di abbinamento possibili.
	COMPETENZE	Individuare i requisiti necessari per avviare un'attività ristorativa
	TEMPO IN ORE	2

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving, brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing, learning by doing, e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, palestra, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali

Per i moduli ancora da svolgere, fare l'annotazione.

MOD.5 PERSONE E ORGANIZZAZIONE IN CUCINA	ABILITA'	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. Utilizzare tecniche di approvvigionamento.
	CONOSCENZE	Organizzazione del personale del settore cucina.
	COMPETENZE	Predisporre e organizza in maniera ottimale il personale
	TEMPO IN ORE	2
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving, brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing, learning by doing, e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	libri di testo, laboratorio, palestra, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali

MOD.6 LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE	ABILITA'	Sa utilizzare gli strumenti a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé per gli altri.
	CONOSCENZE	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 ,interagendo con le figure di riferimento
	TEMPO IN ORE	2
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving, brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing, learning by doing, e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.

	MEZZI	libri di testo, laboratorio, palestra, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali
--	-------	--

MATERIA: TEDESCO

N. UDA	Ernährung, nachhaltige Essentrends und -gewohnheiten	
N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Classificare gli alimenti nei diversi gruppi alimentari in base al nutriente principale ▪ Descrivere le funzioni dei nutrienti ▪ Descrivere le proprie abitudini alimentari ▪ Descrivere le abitudini alimentari dei consumatori tedeschi ▪ Leggere, comprendere, presentare una statistica ▪ Descrivere i locali tipici italiani e tedeschi ▪ Esprimere e motivare le proprie opinioni, esprimere accordo/disaccordo con le opinioni altrui
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gruppi alimentari ▪ Nutrienti ▪ Concetto di sostenibilità in ambito alimentare ▪ Modelli alimentari sostenibili: Der Gesunde Teller- Die Ernährungspyramide ▪ BMEL Report 2020 ▪ Essentrends und Diätformen (Slow Food, Fast Food, Street Food, Vegetarische u. Vegane) ▪ Prodotti tipici dell'enogastronomia e ristorazione italiana e tedesca <p><u>Lessico professionale tematico</u> <u>Grammatica</u> <i>Steigerung der Adjektive (I)</i> Le espressioni: <i>Mit etwas zustimmen/ nicht zustimmen</i> <i>Sich für etwas einsetzen</i> <i>Für etwas stehen</i> <i>Ich bin der Meinung, dass....</i> <i>Meiner Meinung nach.....</i> <i>Ich denke, dass.....</i> <i>Ich nehme das an, dass....</i></p>
	COMPETENZE	<p><u>Padroneggiare la lingua tedesca (L2) per interagire in diversi ambiti e contesti e comprendere gli aspetti significativi della civiltà dei Paesi di lingua tedesca in prospettiva interculturale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare e consolidare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue <p><u>Impiego della L2 nel settore professionale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ acquisizione e utilizzo delle funzioni linguistico- comunicative, della fraseologia e del lessico professionale inerenti al settore dei servizi enogastronomici per sostenere conversazioni, comprendere e produrre testi orali e scritti e/o multimediali relativi alle nuove filiere agroalimentari (slow food, fast food, street food); agli aspetti culturali legati al

		<p>mondo della ristorazione e ai suoi cambiamenti, alle tradizioni alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper riconoscere, descrivere e rappresentare nella lingua tedesca le abitudini e le consuetudini alimentari dei consumatori, anche sulla base di report e dati statistici ▪ Saper esprimere e motivare opinioni, prendere posizione, nell'ambito degli stili e delle tendenze alimentari Slow Food/Fast Food/Street Food; lokal vs global
	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collabora e partecipa ▪ Risolve problemi e trova soluzioni creative ▪ Acquisisce ed interpreta l'informazione
	TEMPI IN ORE	<u>36</u>
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Lavoro in coppia Gioco di ruolo. Didattica laboratoriale. Discussione/dibattito.
	MEZZI	Libro di testo "Mahlzeit!". Risorse didattiche multimediali e web-based a cura della docente. Deutsches Weininstitut_ Weinvokabular (dizionario enologico). Web TV Loescher.
	PRODOTTO	Questionario sulle abitudini alimentari degli alunni e delle alunne.
N. UDA	Arbeitswelt	
N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cercare informazioni su opportunità di lavoro in Germania presso centri per l'impiego, agenzie formative, piattaforme web di domanda/offerta di lavoro ▪ Leggere e Comprendere annunci di lavoro ▪ Redigere il proprio curriculum vitae e la lettera di motivazione ▪ Rispondere ad annunci di lavoro ▪ Gestire un colloquio di lavoro
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organigramma e compiti del personale di Sala e Vendita ▪ La terminologia e strutture linguistiche funzionali alla comprensione di un annuncio di lavoro, alla redazione di un curriculum vitae e di una candidatura ▪ Gli elementi principali di un curriculum vitae <p><u>Grammatica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frasi secondarie interrogative indirette ▪ Verbi con preposizioni ▪ Il Congiuntivo II
	COMPETENZE	<p><u>Impiego della L2 nel settore professionale:</u> acquisizione e utilizzo delle funzioni linguistico-comunicative, della fraseologia e del lessico professionale inerenti al settore dei servizi enogastronomici per</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutare le capacità, attitudini, competenze personali e professionali acquisite nell'ambito delle esperienze maturate formali, non-formali, informali per orientare le scelte di percorsi di formazione e/o di lavoro post-diploma ▪ Conoscere le opportunità di studio e lavoro in Germania nel settore enogastronomico e alberghiero. ▪ Acquisire gli strumenti e le conoscenze necessarie per cercare opportunità di lavoro, esperienze di stage e/o tirocinio in Germania e per presentare la propria candidatura.
	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collabora e partecipa ▪ Risolve problemi e trova soluzioni creative ▪ Acquisisce ed interpreta l'informazione

	TEMPO IN ORE	19
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Lavoro in coppia Gioco di ruolo. Didattica laboratoriale. Discussione/dibattito.
	MEZZI	Libro di testo "Mahlzeit!Neu". Risorse didattiche multimediali e web selezionate e/o prodotte dalla docente. Piattaforme web Borse lavoro tedesche e svizzere.
	PRODOTTO	Lettera di motivazione e Curriculum vitae in lingua tedesca
N. UDA	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	
N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Adottare comportamenti corretti per la salvaguardia della propria e altrui salute nell'ambito della vita sociale e alimentare (stili di vita e alimentari, produzione e consumo sostenibili)
	CONOSCENZE	Obiettivi dell' Agenda 2030 Povertà zero. Fame zero Produzione e consumo sostenibili <u>Lessico tematico</u> <u>Grammatica</u> Verbi con preposizioni Avverbi pronominali Congiuntivo II Frasi secondarie infinitive, finali, relative Pronomi relativi
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Saper comprendere e comunicare gli obiettivi dell' Agenda 2030
	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> Partecipare e collaborare Avere cura e rispetto di sé Imparare a imparare e a essere consapevole di se stesso e dei propri comportamenti
	TEMPO IN ORE	22
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Gioco di ruolo. Didattica laboratoriale. Discussione/dibattito.
	MEZZI	Sito ufficiale delle Nazioni Unite Sito ufficiale del Ministero per la cooperazione e lo sviluppo economico https://www.bmz.de/de/agenda-2030
	PRODOTTO	Checkliste per lo sviluppo sostenibile

N. UDA	Weinbauland Deutschland*	
N. 4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> Chiedere preferenze Consigliare un vino Proporre vini in abbinamento alle pietanze
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche e categorie di qualità dei vini Principali vini della viticoltura nei Paesi di lingua tedesca (Germania, Austria, Trentino Alto Adige) Locali tipici dedicati alla ristorazione e, in particolare, ai vini Descrizione di un percorso enogastronomico: Die Weinstrasse <u>Lessico professionale tematico</u> <u>Grammatica funzionale:</u> Steigerung der Adjektive (II) Adjektivdeklinationen Passiv (II)

	COMPETENZE	<u>Impiego della L2 nel settore professionale:</u> acquisizione e utilizzo delle funzioni linguistico-comunicative, della fraseologia e del lessico professionale inerenti al settore dei servizi enogastronomici per: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper riconoscere e saper descrivere le diverse tipologie di vini italiani e tedeschi, le caratteristiche dei vini, le categorie di qualità dei vini ▪ Saper presentare le caratteristiche di un vino ▪ Saper consigliare i giusti abbinamenti vini-pietanze
	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Risolvere problemi</u> ▪ <u>Collaborare</u> ▪ <u>Comunicare</u>
	TEMPO IN ORE	22
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Lavoro in coppia Gioco di ruolo. Didattica laboratoriale. Discussione/dibattito.
	MEZZI	Libro di testo “Mahlzeit!Neu”_Risorse didattiche multimediali e web selezionate e/o prodotte dalla docente_ Deutsches Weininstitut_ Weinvokabular (dizionario enologico)_Web TV Loescher.
	PRODOTTO	Presentazione di un vino tedesco in abbinamento a un piatto della ristorazione tedesca

* UDA da completare dopo il 15 maggio

MATERIA: IRC

MOD. 1	ABILITA'	Comprendere 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	Conoscenza dei singoli Comandamenti e attualizzazione: - Rapporto con Dio (la bestemmia e significato della festa); - Rispetto per la famiglia (rapporto genitori-figli); -Rispetto per la vita (aborto, suicidio, eutanasia); -Rispetto per la sessualità (pornografia, prostituzione, violenza sessuale); - Rispetto per la proprietà; -Rispetto per la verità.
	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	Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica Articoli tratti dai quotidiani VIDEO

MOD. 2	ABILITA'	Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle altre religioni e sistemi di pensiero
	CONOSCENZE	Vita presente e vita futura. Il paradiso, l'inferno e il purgatorio. La risurrezione e la reincarnazione
	COMPETENZE	Cogliere la presenza e l'incidenza delle religioni nella cultura, credenze e riti delle varie civiltà.
	TEMPO IN ORE	5 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussione libera e guidata. Didattica breve Problem-solving
	MEZZI	Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica Articoli tratti dai quotidiani VIDEO

MOD. 3	ABILITA'	Cogliere la valenza delle scelte morali, valutandole alla luce della proposta cristiana.
	CONOSCENZE	Rapporto tra coscienza, libertà e legge.
	COMPETENZE	Sviluppare un maturo senso critico, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della libertà
	TEMPO IN ORE	10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussione libera e guidata. Didattica breve Problem-solving
	MEZZI	testimonianze e documentari

MOD. ED. CIVICA	ABILITA'	Riconoscere i motivi del dilagarsi dell'illegalità. La classifica della vivibilità delle città italiane e le problematiche del nostro territorio
	CONOSCENZE	Conoscere la triste realtà della società foggiana e alcune storie di vittime innocenti di mafia.
	COMPETENZE	Sensibilizzazione alla legalità e alla giustizia sociale

	TEMPO IN ORE	2 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Dialogo e confronto
	MEZZI	Docufilm sul Maxiprocesso di Palermo. Discorso di Mirko Bruno (Presidente del Consiglio degli Studenti dell' Università di Foggia) in occasione della visita in città del Presidente della Repubblica Italiana On. Sergio Mattarella per l'Inaugurazione dell' Anno Accademico dell'UNIFG.