



**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.: N

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	9
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	10
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	11
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	12
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO.....	15
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	16
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	18

PROFILO PROFESSIONALE

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera.

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

In particolare:

Il Tecnico dei servizi enogastronomici è il responsabile delle attività di ristorazione dell'azienda.

Dovendo essere preparato ad assumere livelli di responsabilità anche elevati, interni ed esterni all'azienda, egli dovrà possedere conoscenze, competenze e capacità culturali, tecniche ed organizzative complesse, relative alle seguenti tematiche:

- ❑ Organizzazione e gestione dell'azienda di ristorazione (tipologie e stili alimentari nazionali ed internazionali, impianti tecnologici ed attrezzature di servizio, approvvigionamenti e gestione di beni di consumo, rapporti di lavoro, programmazione e controllo economico)
- ❑ Tecniche di lavorazione, cotture e presentazione degli alimenti; igiene professionale e dell'ambiente di lavoro; principi di alimentazione.
- ❑ Principali istituti connessi all'attività aziendale specifica; antinfortunistica e sicurezza del lavoro.
- ❑ Relazioni interne (reparti, personale) ed esterne (fornitori, clienti), cultura generale specifica del settore turistico-ristorativo.

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe si è formata al terzo anno, per la scelta dell'indirizzo, da classi diverse ed ha continuato ad avere una medesima composizione, nonostante alcuni alunni siano stati bocciati. Sono presenti due alunni BES per i quali sono presenti gli allegati riservati.

2) Continuità didattica dei docenti

Durante il ciclo scolastico i docenti si sono diversificati; la continuità si è avuta nel primo biennio. In questo ultimo anno non è stata mantenuta la continuità didattica per quasi tutte le discipline per vari motivi tra cui il pensionamento o il cambiamento di corso. I nuovi docenti sono quelli delle discipline elencate: Inglese, Cucina, Religione, Francese, Sala bar, Economia, Scienze degli alimenti.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

Dalle prove di ingresso eseguite ad inizio anno scolastico è emersa una situazione generale della classe caratterizzata da livelli di conoscenze e competenze relativamente buoni nonostante la situazione di pandemia degli ultimi due anni. Nel corso del proseguimento dell'anno scolastico, tali livelli non si sono di molto modificati; un gruppo di alunni ha dimostrato un continuo impegno ed interesse alle attività scolastiche ed extrascolastiche, altri invece hanno mostrato, soprattutto a causa di numerose assenze, un impegno discontinuo e poco interesse alle attività extrascolastiche.

4) Profilo comportamentale

La classe si è sempre mostrata corretta dal punto di vista comportamentale, mantenendo sempre un atteggiamento educato e rispettoso nei confronti del corpo docente; anche fra di loro si sono sempre mostrati uniti e solidali.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe, pur essendo per la maggior parte degli alunni partecipe e motivata, a volte si è lasciata andare mostrando scarso interesse per alcune iniziative proposte dalla scuola.

6) Situazione finale della classe

Gli undici alunni di cui la classe è composta hanno raggiunto buoni livelli di competenze in quasi tutte le discipline. Quest'anno scolastico è stato comunque difficile perché molti alunni nonché docenti si sono assentati a causa del Covid.

Questa frequenza non sempre continua ha frammentato anche l'attività didattica.

QUADRO ORARIO

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

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

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

In relazione alle singole discipline, le attività sono state organizzate in Dipartimenti per la definizione degli obiettivi formativi, dei percorsi per il loro conseguimento, dei criteri di valutazione dei testi da adottare. Le attività curriculari e l'organizzazione della didattica hanno seguito procedure definite nelle programmazioni individuali e di classe alle quali si rimanda.

Nell'ambito del PCTO, gli alunni hanno frequentato stages presso strutture ristorative solo durante quest'ultimo anno per le limitazioni dovute al COVID, maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio. Sono stati raggiunti globalmente i seguenti obiettivi:

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE:

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

ABILITÀ:

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

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

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

Le attività proposte hanno consentito di riconoscere i meccanismi, i sistemi e le organizzazioni che regolano i rapporti tra cittadini, a livello locale e nazionale ed i principi che costituiscono il fondamento etico delle società (equità, libertà, coesione sociale), sanciti dal diritto nazionale ed internazionale. Nonché hanno favorito lo sviluppo delle modalità consapevoli di esercizio della convivenza civile, rispetto delle diversità, dell'ambiente, della sostenibilità, comprendendo il significato delle regole per la convivenza sociale, per un raggiungimento di un proprio positivo contributo.

I percorsi seguiti hanno teso allo sviluppo di una cultura politica (conoscenze teoriche e trasmissione delle informazioni: saperi sui diritti umani, la democrazia, le istituzioni politiche e sociali. Allo sviluppo delle attitudini/valori necessari per diventare un cittadino responsabile, allo stimolo dell'alunno alla partecipazione attiva, all'impegno sociale, alla responsabilità, all'iniziativa.

I progetti trasversali realizzati sono stati: il progetto di educazione alla salute (educazione alle emozioni per stabilire relazioni positive); il progetto di educazione alla cittadinanza attiva (attenzione ai valori civili, alla convivenza); il progetto di educazione ambientale (attenzione all'ambiente, alle scelte responsabili, alla lettura dei bisogni in un'ottica ambientale e di giustizia); progetto orientamento (conoscenza di sé) per lo sviluppo armonico della propria personalità per diventare cittadini attivi e propositivi nella comunità.

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

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

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> legalità e coesione sociale | <input type="checkbox"/> appartenenza nazionale ed europea |
| <input checked="" type="checkbox"/> diritti umani | <input checked="" type="checkbox"/> pari opportunità |
| <input type="checkbox"/> pluralismo | <input checked="" type="checkbox"/> rispetto delle diversità |
| <input checked="" type="checkbox"/> dialogo interculturale | <input type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale |
| <input type="checkbox"/> bioetica | <input type="checkbox"/> tutela del patrimonio artistico e culturale |
| <input checked="" type="checkbox"/> sviluppo sostenibile | <input checked="" type="checkbox"/> benessere personale e sociale |
| <input checked="" type="checkbox"/> fair play nello sport | <input checked="" type="checkbox"/> sicurezza |
| <input checked="" type="checkbox"/> solidarietà e volontariato | |

Obiettivi in termini di competenze

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte
<p>L' Alternanza Scuola -Lavoro, la cui denominazione a seguito dell'Art.57, comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata rinominata P.C.T.O., è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. Tale attività è obbligatoria negli ultimi tre anni delle scuole superiori ed è una delle innovazioni più significative introdotte dalla legge 107 del 2015 (La Buona Scuola). Delle 400 ore inizialmente previste, a decorrere dall'a.s. 2018/2019, le ore di tale attività sono state ridotte quasi del 50% del monte ore triennale.</p> <p>Nei PCTO la classe ha realizzato:</p> <ol style="list-style-type: none">1. a. s. 2019/2020 causa pandemia COVID-19 e lockdown 0 ore2. a. s. 2020/2021 causa pandemia COVID-19 e periodi alternati di lockdown 0 ore3. a. s. 2021/2022 120 ore di stage con il docente di laboratorio di Cucina 34 ore in aula <p>I ragazzi, nell'attività di stage di quest'anno, hanno partecipato ad alcuni eventi online e svolto attività con il docente di Laboratorio di Cucina. 4 ore sicurezza.</p> <p>Per ovvi motivi contingenti e di emergenza sanitaria non è stato possibile svolgere tutte le ore di PCTO programmate per il triennio.</p>
Attività da svolgere
Nessuna
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
<ul style="list-style-type: none">• Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente.• Integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro.• Offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a sviluppare il senso di responsabilità.• Favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca.• Consolidare competenze di cittadinanza, linguistiche e di comunicazione informatica
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
<p>Durante i primi due anni del triennio la classe non ha potuto effettuare attività di stage a causa della pandemia COVID-19 e conseguente lockdown. Quest'anno, nonostante il proseguire della emergenza sanitaria, sono state svolte 120 ore di stage in strutture ricettive del territorio, attività in aula e alcune ore di laboratorio a scuola con il docente di Cucina.</p> <p>La partecipazione è stata costante e proficua per molti di loro, per pochi piuttosto frammentaria</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

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

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

A tutti gli studenti di terza e quarta promossi all'anno successivo, e a quelli del quinto anno ammessi agli esami, sarà assegnato inizialmente il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza relativa alla media dei voti di profitto riportati nelle diverse materie secondo la seguente tabella, prevista dall'allegato A al Decreto legislativo 62/2017:

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

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

- se la media aritmetica dei voti di scrutinio sarà più vicino all'estremo superiore della banda
- se si risconterà 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

A partire dalla data di pubblicazione Ordinanza Ministeriale n.65 del 14 marzo 2022, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della seconda prova scritta, utilizzando il quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato del 2 ciclo, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione "Enogastronomia".

Per preparare gli alunni alla seconda prova scritta, sulla base delle le indicazioni relative della **tipologia A** "definizione e elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche utilizzando documenti, tabelle e dati", **sono state preparate delle verifiche scritte che riproducono l'impostazione delle tracce ministeriale predisposte nel periodo 2014/2019. Si è utilizzata però solo la prima parte dalla tipologia A non avendo potuto organizzare una simulazione con una durata della prova di minimo 6 ore.** Due verifiche scritte eseguite, nel mese di Aprile e di Maggio, sono state proposte come svolgimento di una traccia fornendo anche agli alunni materiale utile come parti di documenti, grafici e/o tabelle.

La seconda parte, quesiti a risposta aperta, non presentando elementi di particolare novità e specificità, non è stata oggetto di una specifica simulazione in quanto risponde alle tipologie di verifiche scritte svolte durante il primo quadrimestre.

Le verifiche orali sono state svolte secondo modalità ordinarie, cercando di ampliare di volta in volta i contenuti oggetto di verifica e facendo riferimento ai nuclei tematici fondamentali stabiliti per la disciplina.

Difficoltà incontrate

La maggior parte degli alunni, non avendo svolto in presenza tracce scritte di Scienza degli Alimenti negli ultimi due anni, a causa dell'emergenza Covid 19, e convinti che anche quest'anno non ci sarebbero state prove scritte negli esami di stato del 2 ciclo, *hanno mostrato difficoltà nell'eseguire un tema organico con contenuti coerenti alla traccia e ben collegati tra di loro, in modo sintetico, chiaro ed esauriente.*

Esiti delle prove

Gli esiti delle prove ricalcano l'andamento del profitto medio degli ultimi tre anni. Nella valutazione del profitto delle prove si sono riscontrati i seguenti livelli:

- Due alunni hanno raggiunto un livello quasi "ottimo",
- Cinque alunni hanno un livello compreso tra il discreto e il buono,
- Il resto della classe si divide tra un livello sufficiente e appena sufficiente a causa di un impegno e una motivazione non sono sempre adeguati o produttivi.

L'alunno BES con obiettivi minimi riesce a conseguire un livello di profitto sufficiente solo con un importante sostegno individualizzato durante lo svolgimento delle verifiche scritte, in assenza del quale incontra grandi difficoltà nel portare a termine la prova in modo soddisfacente.

Altre osservazioni

Il recupero delle ore di PCTO, non svolte a causa del COVID 19 negli anni precedenti, nella seconda parte dell'anno scolastico corrente, ha sottratto molte ore allo svolgimento dei contenuti del programma che sono stati svolti, in alcuni casi, in modo più sintetico e senza i dovuti approfondimenti.

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Attività svolte

Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinare e 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 ai primi del mese di giugno

Materiali di studio

Testi (poesia e prosa in lingua italiana), testi in lingua inglese, documenti (spunti tratti da giornali o riviste, foto di beni artistici e monumenti, grafici e tabelle, immagini e disegni significativi).

Metodologie didattiche adottate

Strumenti utili alla decodificazione di materiali verbali, non verbali/iconici/statistici.

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

<p>ITALIANO:</p> <p>Gli uomini “Vinti” dal destino del Meridione italiano La crisi del mondo contemporaneo: il poeta fanciullo L’evoluzione del linguaggio poetico Fusione tra uomo e natura: il panismo L’ombra, l’altro, il doppio: paradossi e contraddizioni di un antieroe</p>
<p>STORIA:</p> <p>La follia di pochi esseri umani scuote il mondo intero: le guerre mondiali La Propaganda delle dittature nelle scuole Il sogno americano prima della crisi del 1929: i “ruggenti anni ‘20” Illegalità e brogli elettorali nel primo dopoguerra Diritto alla salute: dalla epidemia di spagnola al Covid 19</p>
<p>MATEMATICA:</p> <p>Lo studio di una funzione reale di una variabile reale per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica. Cenni di Calcolo delle Probabilità, Calcolo Combinatorio e Teoria degli Errori per organizzare in maniera logico-deduttiva il pensiero in relazione ai dati posseduti ed agli obiettivi prefissi.</p>
<p>LINGUA STRANIERA: INGLESE</p> <p>Le allergie e le intolleranze alimentari - La celiachia Procedure di sicurezza alimentare: l’HACCP Alimentazione e salute: L’importanza di mangiare bene - La Dieta Mediterranea - Alimenti biologici – Organismi geneticamente modificati Alimentazione e sostenibilità: Alimentazione sostenibile - Slow Food - Il contributo di Slow Food al dibattito sulla sostenibilità alimentare</p>
<p>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</p> <p>La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive. Lo sport, le regole e il fair play. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Relazione con l’ambiente naturale e tecnologico. Educazione civica: la sicurezza</p>
<p>LINGUA STRANIERA: FRANCESE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les HACCP • Les Institutions • L’UE • La Pyramide alimentaire • Les 5 couleurs du bien etre
<p>LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:</p> <p>La sicurezza, il sistema H.A.C.C.P., l’igiene nella ristorazione Piatti e menù con soggetti con intolleranze alimentari, il catering, il banqueting, il servizio a buffet Manuale H.A.C.C.P</p>
<p>SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE:</p> <p>Individuare e proporre menu funzionali alle esigenze della clientela Il diritto alla salute e l’accesso a una nutrizione sana ed equilibrata Dieta razionale ed equilibrata Alimentazione e tutela della salute Malattie da malnutrizione - Malattie correlate all’alimentazione La sicurezza alimentare: Food security Sicurezza alimentare – reazioni avverse al cibo Agire nel sistema di qualità</p>
<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</p> <p>Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il marketing, marketing mix. Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare. I marchi di qualità alimentare, abitudini e tendenze alimentari.</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:

Come si producono i distillati. Le tecniche di distillazione. Classificare i distillati.

Distillati di frutta Calvados, Kirsch. Distillati di cereali Scotch Whisky, Irish Whiskey, Vodka, Gin.

Dai conventi al bar. La classificazione dei liquori. I liquori dolci e amari.

Cocktail per tutti i gusti. La classificazione dei cocktail. I Cocktail internazionali

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	DIOMEDE ROBERTA	
MATEMATICA	ZANNELLA MICHELE	
INGLESE	PALIERI ELENA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PILLO GIUSEPPE	
IRC	DE ROSA ROSARIO	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	TROIANO ANNA	
LABORATORIO DI CUCINA	MAGGIORE PIETRO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CANCELLARO CORRADO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	TRIGGIANI MARIA MICHELA	
LABORATORIO DI SALA	D'AGRIPPINO URBANO	
SOSTEGNO	COLAPIETRO LEONARDA	
SOSTEGNO	RUGGIERI ANTONIETTA	

Allegati riservati:

-n° 1 Elenco candidati

-n°2 Allegato riservato BES

-n°3 Allegato riservato BES

**COMPETENZE, CONOSCENZE E ABILITÀ DEL V ANNO
PROGRAMMATE PER I VARI AMBITI DISCIPLINARI
(DALLE LINEE GENERALI DI PROGRAMMAZIONE)**

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: ITALIANO

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

<p align="center">MOD. N. 2</p> <p align="center">Il Decadentismo</p>	ABILITÀ	Saper cogliere i temi e gli eroi degli autori decadenti.
	CONOSCENZE	Gli aspetti fondamentali del Decadentismo attraverso gli "eroi" creati dagli autori fondamentali: l'esteta, il superuomo, il fanciullino, l'inetto e il nessuno.
	COMPETENZE	Essere in grado di comprendere l'evoluzione del Decadentismo e della funzione dell'intellettuale moderno come "coscienza critica" della società.
	TEMPO	Dicembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma

		discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

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

<p>MOD. N. 4</p> <p>L'esteta e il superuomo dannunziano</p>	ABILITÀ	Saper individuare nel romanzo "Il piacere" le caratteristiche del periodo estetico; saper individuare nella poesia "La pioggia nel pineto" gli aspetti fondamentali del superomismo e del panismo.
	CONOSCENZE	Il periodo estetico e superomistico di D'Annunzio, gli aspetti fondamentali de "Il piacere", de "La pioggia nel Pineto".
	COMPETENZE	Saper ricostruire la poetica e il pensiero di D'Annunzio come reazione all'emarginazione subita dall'intellettuale nella società moderna.
	TEMPO	Febbraio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.

		<ul style="list-style-type: none"> • Analisi dei testi.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

MOD. N. 5 L'uomo senza identità di Pirandello	ABILITÀ	Saper individuare negli scritti dell'autore la poetica e il pensiero.
	CONOSCENZE	L'immagine del mondo e la poetica di Pirandello; "Il fu Mattia Pascal", l'uomo senza identità.
	COMPETENZE	Saper organizzare la poetica e l'immagine del mondo dell'autore come il tentativo dell'intellettuale di proporsi come coscienza critica della società.
	TEMPO	Marzo-Aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. • Analisi dei testi.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

MOD. N. 6 L'inetto e Italo Svevo	ABILITÀ	Saper individuare negli scritti dell'autore la poetica e il pensiero.
	CONOSCENZE	L'evoluzione della figura dell'inetto, "La coscienza di Zeno".
	COMPETENZE	Saper organizzare la poetica e l'immagine del mondo dell'autore come il tentativo dell'intellettuale di proporsi come coscienza critica della società.
	TEMPO	Aprile-Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

MOD. N. 7 Sviluppi della poesia e della narrativa nel secondo dopoguerra	ABILITÀ	Saper individuare le nuove correnti culturali del secondo dopoguerra.
	CONOSCENZE	Trasformazione delle tecniche espressive e della ideologia negli scrittori del secondo dopoguerra.
	COMPETENZE	Comprendere la trasformazione del ruolo dell'intellettuale nel secondo dopoguerra.
	TEMPO	Dopo il 15 maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

Contenuti minimi:

ARGOMENTI	ABILITÀ	COMPETENZE
Il Novecento letterario	Esporre gli argomenti in modo chiaro e coerente, sia in forma orale che scritta	Saper inquadrare autori ed epoche nella linea del tempo
Caratteristiche generali del Decadentismo. D'Annunzio e opere. Pascoli e opere. Svevo e Pirandello: tematiche generali		Sapersi relazionare

MATERIA: STORIA

MOD. N. 1 La Belle époque e l'Italia liberale	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici. • Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti. • Sapersi esprimere in modo adeguato.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La società industriale moderna. • L'età giolittiana. • L'età dei nazionalismi.
	COMPETENZE	Individuare e riconoscere le trasformazioni politico-sociali fra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento in Italia e in Europa.

	TEMPO	Settembre-Novembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

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

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

MOD. N. 4 La seconda guerra mondiale	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici. • Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti. • Sapersi esprimere in modo adeguato.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La “guerra totale”. • L’Italia dall’8 settembre 1943 al 25 aprile 1945. • Il declino europeo e la nascita di un sistema “bipolare”.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare le trasformazioni ideologiche e socio economiche innestate dal secondo conflitto mondiale. • Cogliere i nessi tra alcuni eventi del Novecento e la nostra attualità.
	TEMPO	Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d’aula in forma discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

Contenuti minimi:

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

GLI ULTIMI MODULI SONO IN FASE DI SVOLGIMENTO

MATERIA: MATEMATICA

MOD. N.1 Richiami sul	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli elementi fondamentali dei singoli argomenti. • Permutazioni, disposizioni e combinazioni. • Fattoriale di un numero. • Probabilità di un evento (def. classica e frequentista), probabilità soggettiva, evento (certo-impossibile-aleatorio).
---------------------------------	---------	--

calcolo combinatorio, probabilità e teoria degli errori		<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli elementi fondamentali dei singoli argomenti. • Conoscenza dei concetti di intervallo, intorno, punto d'accumulazione, punto isolato. Saper determinare: il dominio, gli intervalli di positività e negatività; le intersezioni con gli assi.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Intorni. • Intervalli. • Punti isolati e di accumulazione. • Dominio di una funzione. • Segno della funzione. • Intersezione con gli assi.
	COMPETENZE	<p>L1 Padronanza della lingua italiana: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>L2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>M1 Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>M2 Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p>
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.
	MEZZI	Strumenti e mezzi didattici: Aula didattica, laboratorio di scienze; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna.

<p>MOD. N.2</p> <p>Richiami sui limiti delle funzioni</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione di limite. Saper verificare e calcolare un limite. • Cenni all'ordine dell'infinitesimo e dell'infinito. • Conoscenza di alcuni limiti notevoli.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Approccio intuitivo al concetto di limite. • Definizione di limite. • Limiti notevoli.
	<p>COMPETENZE</p>	<p>L1 Padronanza della lingua italiana: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>L2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>M1 Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>M2 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>29</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<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>MEZZI</p>	<p>Strumenti e mezzi didattici: Aula didattica, laboratorio di scienze; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna.</p>

<p>MOD. N.3</p> <p>Derivata di una funzione</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il significato geometrico di derivata. • Conoscere il rapporto incrementale. • Conoscere i teoremi relativi alla derivazione di una funzione: Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni, derivazione composta. • Significato geometrico di derivata. • Rapporto incrementale.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teoremi relativi alla derivazione di una funzione. Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni. • Derivazione composta.
	<p>COMPETENZE</p>	<p>L1 Padronanza della lingua italiana: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>L2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>M1 Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>M2 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>10</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Si è adottata 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>

	MEZZI	Strumenti e mezzi didattici: Aula didattica, laboratorio di scienze; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna.
--	-------	---

Sono da terminare di svolgere: derivate e limiti

COMPETENZE DELL' ASSE MATEMATICO

M1 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

M2 Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

M3 Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

M4 Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

MOD. N.1 Le nuove dinamiche del mercato turistico	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Interpretare le dinamiche in atto nel mercato turistico nazionale e internazionale. ● Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere il concetto di trasversalità del turismo. ● Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale.
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo. ● Esercitazioni scritte.

<p>MOD. N.2</p> <p>Tecniche di marketing turistico e web marketing</p>	ABILITÀ	Redigere un piano di marketing di un'impresa turistico – alberghiera.
	CONOSCENZE	Tecniche di marketing turistico e web marketing.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. ● Individuare le peculiarità del marketing turistico pubblico.
	TEMPO IN ORE	70
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo. ● Esercitazioni scritte.

<p>MOD. N.3</p> <p>Il business plan e gestione strategica</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper costruire un semplice business plan. ● Saper redigere piani strategici e piani operativi.
	CONOSCENZE	Il business plan e gestione strategica.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Capire come si sviluppa la business idea. ● Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.
	TEMPO IN ORE	50
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo. ● Esercitazioni scritte.

<p>MOD. N.4</p> <p>Le filiere agroalimentari e i prodotti a chilometro zero</p>	ABILITÀ	Saper scomporre verticalmente il sistema agroalimentare individuando gli elementi costitutivi.
	CONOSCENZE	Le filiere agroalimentari e i prodotti a chilometro zero.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare gli elementi che compongono le filiere di olio e vino. ● Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. ● Comprendere i vantaggi economici e sociali apportati dalle produzioni a chilometro zero.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo. ● Esercitazioni scritte.

<p>MOD. N.5*</p> <p>La tracciabilità dei prodotti: procedure normative</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper progettare un semplice sistema di tracciabilità. ● Saper leggere l'etichetta di un prodotto alimentare. ● Saper leggere una norma ISO.
	CONOSCENZE	La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Distinguere i diversi tipi di qualità alimentare. ● Distinguere le fasi in cui si snoda il sistema di rintracciabilità. ● Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.

*Il modulo 5 è in corso di svolgimento.

MATERIA: ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

<p>MOD. N.1</p> <p>Sicurezza e tutela della salute</p>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Simulare un piano H.A.C.C.P. ● Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Il pacchetto igiene. ● La rintracciabilità dei prodotti alimentari. ● La sicurezza sul lavoro. ● La sicurezza alimentare. ● Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi. ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico. ● Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	TEMPO IN ORE	4
	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.

<p>MOD. N.2</p> <p>Cuocere e conservare gli alimenti</p>	ABILITA'	Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Le reazioni avverse agli alimenti . ● Le intolleranze alimentari.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	4
	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. N.3 Catering E banqueting	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Simulare eventi di catering e banqueting. ● Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie . ● Progettare menu per tipologia di eventi. ● Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering. ● Il Banqueting : caratteristiche e forme. ● Il trasporto dei pasti. ● Il servizio a buffet.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera. ● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
	TEMPO IN ORE	4
	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. N. 4 Il piano di autocontrollo H.A.C.C.P.	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Simulare un piano H.A.C.C.P. ● Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Il pacchetto igiene. ● Il sistema H.A.C.C.P: descrizione delle fasi. ● Simulazione del piano di autocontrollo

		H.A.C.C.P DI UN RISTORANTE.
	COMPETENZE	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico ,nutrizionale e gastronomico.
	TEMPO IN ORE	4
	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: SALA E VENDITA

MOD. N.1	ABILITÀ	Saper applicare le regole del servizio dei distillati di vino, distillati di vinacce e di altri vegetali.
	CONOSCENZE	Conoscere le tecniche di lavorazione dei distillati col metodo alambicco continuo e discontinuo.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire le tecniche di produzione dei distillati. ● Acquisire le tecniche di distillazione di vino (Brandy, Armagnac e Cognac). ● Acquisire le tecniche dei distillati di vinaccia (Grappa, Assenzio, Rum e derivati).
	TEMPO IN ORE	10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving, brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing, learning by doing, e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	libri di testo, Lim, filmati.

MOD.	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper classificare i distillati in base alle lavorazioni subite e all'invecchiamento.
------	---------	---

N.2		<ul style="list-style-type: none"> ● Saper effettuare il servizio dei distillati.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le fasi di lavorazione dei distillati di frutta e cereali. ● Conoscere la classificazione dei distillati di frutta e cereali.
	COMPETENZE	Acquisire le tecniche di produzione dei distillati di frutta e cereali.
	TEMPO IN ORE	6 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	libri di testo, Lim, filmati.

MOD. N.3	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper classificare i liquori in base all'estrazione a freddo e a caldo. ● Saper classificare i liquori in base alla gradazione alcolica.
	CONOSCENZE	Conoscere le fasi di produzioni dei liquori. Estrazione delle sostanze aromatizzanti a caldo e a freddo.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Storia dei liquori ad uso terapeutico dell'erbe. ● Acquisire le tecniche di produzione dei liquori.
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	libri di testo, Lim, filmati.

MOD. N.4	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper organizzare il lavoro di miscelazione in base alle ore della giornata.
-------------	---------	--

		<ul style="list-style-type: none"> ● Eseguire le principali tecniche di miscelazione.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la classificazione dei cocktail in base al momento della giornata in cui si gustano. ● Conoscere la classificazione dei cocktail in base alla quantità di alcol.
	COMPETENZE	Acquisire le basi teoriche necessarie della classificazione dei cocktail.
	TEMPO IN ORE	12 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	libri di testo, Lim, filmati.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. ● Identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento, dalla lettura dell'etichetta alimentare. ● Distinguere un additivo da un coadiuvante tecnologico. ● Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Le cause di alterazione degli alimenti. ● I metodi di conservazione degli alimenti. ● Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti. ● Proporre tecniche di conservazione adeguate per ogni tipo di alimento. ● Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente. ● Conoscere i nuovi alimenti, le

MOD N.1 Sicurezza e tecnologie alimentari		biotecnologie e le sue applicazioni.
	COMPETENZE PROFESSIONALI	<ul style="list-style-type: none"> ● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse. ● Applicare le normative vigenti nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale.
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.
MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche.	

	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Fattori tossici e contaminazioni alimentari. Contaminazione fisica, chimica e biologica. Il sistema HACCP.

<p>MOD. N.2</p> <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● La rintracciabilità, i marchi di qualità e le frodi alimentari Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti. ● Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. ● Conoscere alcune sostanze tossiche per l'uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche. ● Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi. ● Conoscere le principali cause di contaminazione particellare e radioattiva. ● Conoscere i requisiti generali in materia di igiene e ed il sistema HACCP.
	COMPETENZE PROFESSIONALI	<ul style="list-style-type: none"> ● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale.
	TEMPO IN ORE	20
	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.</p> <p>Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>

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

<p>MOD. N.3</p> <p>La dieta in condizioni fisiologiche</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. ● Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Bisogni di energia e di nutrienti. Valutazione dello stato nutrizionale. Promozione della salute. ● La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete particolari. ● L'alimentazione nella ristorazione collettiva. ● Conoscere il significato di metabolismo, catabolismo e anabolismo. ● Conoscere i metodi per calcolare il fabbisogno energetico giornaliero. ● Conoscere il concetto di bilancio energetico. ● Conoscere le raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per una sana e corretta alimentazione. ● Conoscere le tipologie di diete in relazione alle condizioni fisiologiche. ● Conoscere le principali caratteristiche di alcune tra le più conosciute diete. ● Conoscere le diverse tipologie di ristorazione collettiva.
	COMPETENZE PROFESSIONALI	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli argomenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>
	TEMPO IN ORE	20

	METODOLOGIA ADOTTATE	Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche.

MOD. N.4 La dieta in situazioni patologiche	ABILITÀ	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze tecnologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Le malattie correlate all'alimentazione. ● Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze. ● La predisposizione di un menù. ● Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari e le principali patologie correlate all'alimentazione
	COMPETENZE PROFESSIONALI	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.

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

MATERIA: INGLESE

MOD. N. 1 Food allergies and intolerances	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi ai seguenti argomenti: le allergie alimentari, le intolleranze alimentari e la celiachia. ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● FoFood allergy. ● od intolerance. ● Coeliac disease. ● Allergie alimentari. ● Intolleranze alimentari. ● La celiachia.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	19 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.

<p>MOD. N. 2 Safety procedures</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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>	<ul style="list-style-type: none"> ● The HACCP system. ● HACCP principles. ● L'HACCP: informazioni generali. ● I principi dell'HACCP.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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</p>	<p>14 ore</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale.</p>

<p>MOD. N. 3 Healthy diet</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sui seguenti argomenti: suggerimenti per un'alimentazione sana e la dieta mediterranea. ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● The eatwell plate: basic information on a healthy diet. ● The Mediterranean diet. ● Suggerimenti per un'alimentazione sana. ● La Dieta Mediterranea.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	13 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 Organic food, GMOs and Slow Food * in fase di attuazione	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sui seguenti argomenti: alimenti biologici, organismi geneticamente modificati 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	<ul style="list-style-type: none"> ● Organic food. ● Genetically modified organisms. ● Slow Food. ● Biologici. ● Organismi geneticamente modificati. ● Slow food. ● Alimenti.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.

		<ul style="list-style-type: none"> Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	13 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: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

MOD. N. 1 La	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.
------------------------	---------	---

percezione di sé e il completamente dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Accrescere la padronanza di sé. • Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità. • Coordinarsi col tempo musicale.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe. • Circuiti e lavoro a stazioni.
	MEZZI	Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, video dimostrativi, Palestra, Pista di Atletica Leggera, Campetto di Calcetto, attrezzi specifici dei diversi sport.

MOD. N. 2 Lo Sport, le regole e il fair play	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Praticare attivamente diversi sport di squadra cooperando ed interagendo col gruppo nella gestione dei ruoli, rispetto delle regole, correttezza comportamentale. • Saper organizzare e gestire attività ed eventi sportivi, anche nella loro direzione arbitrale, nell'ambito scolastico ed extra-scolastico, per migliorare il proprio senso civico e proiettarsi nella società come buoni cittadini.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra ed individuali; • Teoria dell'allenamento e principio del sovraccarico. • Tornei, giochi, partite e regolamenti;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini. • Sperimentare nuove specialità sportive.
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a

		<p>coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Circuiti tecnici specifici.
	MEZZI	Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, video dimostrativi, Palestra, Pista di Atletica Leggera, Campetto di Calcetto, attrezzi specifici dei diversi sport.

<p>MOD. N. 3</p> <p>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'esercizio fisico e la sana alimentazione per migliorare lo stato di salute e prevenire le malattie metaboliche. • Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute. • Sperimentare un metodo personale che comprenda il movimento e la sana alimentazione da applicare nella vita. • Rinforzare le acquisizioni sulla sicurezza per agire con consapevolezza ed urgentemente.
	CONOSCENZE	<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

		<p>(Rianimazione Cardio Polmonare).</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

<p>MOD. N. 4</p> <p>Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.</p>	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	Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe. Circuit training, interval training, walking all'aria aperta.

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

<p>MOD. N. 5</p> <p>Tecniche e Manovre di Primo Soccorso (Argomento di Educazione Civica).</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 “<i>Catena della Sopravvivenza</i>”. • Conoscenza DAE (Defibrillatore Automatico Esterno).
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • 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: FRANCESE

<p>MOD. N.1</p> <p>Lancer une recherche dans le net</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico dell'area professionalizzante. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo. Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei due bienni di studio della disciplina.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>10</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale in Dad– Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video.</p>

<p>MOD. N.2</p> <p>La France et l'Europe</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Assimilare strutture linguistiche e lessico appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto. Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>10</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale in Dad – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad– Metodo di ricerca – Attività laboratoriali.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video.</p>

MOD. N.3 L'Economie	ABILITÀ	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo.
	COMPETENZE	Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere Produce in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad– Metodo di ricerca – Attività laboratoriali.
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video.

MOD. N.4 La Mondialisation	ABILITÀ	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo.
	COMPETENZE	Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere Produce in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad– Metodo di ricerca – Attività laboratoriali.
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video.

MOD. N.5	ABILITÀ	Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale.
-------------	---------	---

Histoire de France	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo.
	COMPETENZE	Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad– Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad– Metodo di ricerca – Attività laboratoriali.
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video.

MOD. N.6 Histoire de France, la cinquième République	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e svolgere dialoghi in ambiente simil lavorativo utilizzando il lessico adeguato al contesto. • Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo. • Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. Sostenere conversazioni su argomenti specifici. • Sostenere conversazioni su argomenti specifici. • Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad– Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa

		– Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad– Metodo di ricerca – Attività laboratoriali.
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video.

MATERIA: RELIGIONE

MOD. N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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
	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. N.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

	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. N.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
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussione libera e guidata. Didattica breve Problem-solving.
	MEZZI	Testimonianze e documentari.

MOD. ED. CIVICA	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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
	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.