



**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



ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

INDIRIZZO IP17 - "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

CLASSE: 5[^]

SEZ.: N

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO.....	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	8
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	10
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	11
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	12
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	13
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

Tutti gli alunni provengono dalla classe quarta della stessa sezione e risultano in corso con gli studi.

2) Continuità didattica dei docenti

Rispetto al quarto anno si è verificata la continuità didattica di tutti i docenti del consiglio di classe, eccetto per le seguenti tre materie: laboratorio di sala, scienze motorie e laboratorio di cucina per la quale si sono susseguiti due docenti nel corso del presente A. S..

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

La classe è composta da 13 alunni tra cui 7 alunni BES, per i quali si allegano n.7 allegati riservati BES. Parte del terzo anno è stato svolto completamente in DaD a causa della pandemia da Covid-19; il quarto anno, svolto in presenza, ha fatto emergere difficoltà di diversi alunni in varie discipline che si sono trascinate in parte sino al quinto anno. In generale, dalle valutazioni svolte all'inizio di questo A.S. è emerso che, ad eccezione di qualche eccellenza, la classe ha presentato una partecipazione al dialogo educativo mediocre e accompagnata da uno studio individuale spesso discontinuo. In particolare, in seguito alle prime verifiche scritte e orali sono emerse difficoltà nel recupero delle conoscenze acquisite, nell'acquisizione di un metodo di lavoro produttivo, lentezza espositiva e una limitata competenza narrativa. Tale discontinuità didattica si è declinata in un iniziale andamento scolastico globalmente mediocre. Alla luce di quanto emerso, il consiglio di classe si è attivato tempestivamente e in diverse occasioni contattando e informando le famiglie. Tali interventi hanno condotto a un graduale, seppur talvolta minimo, miglioramento del rendimento scolastico.

4) Profilo comportamentale

Da un punto di vista comportamentale si è osservato un gruppo classe calmo e rispettoso delle regole, tale da consentire il normale svolgimento delle attività didattiche. Da un punto di vista relazionale si è apprezzato un contesto non sempre coeso e poco incline alla collaborazione reciproca.

Partecipazione alla vita scolastica

La partecipazione alla vita scolastica da parte della classe è stata apprezzabile. In particolare, la classe ha fatto registrare una frequenza scolastica globalmente regolare, ad eccezione di un caso verso il quale il consiglio di classe si è attivato tempestivamente e in diverse occasioni contattando e informando la famiglia mediante fonogrammi e colloqui programmati. Per quanto concerne le diverse attività proposte dal Consiglio di Classe e dalla scuola si è osservato che la gran parte degli alunni ha partecipato attivamente nel corso del triennio, aderendo a progetti di varia natura e al PCTO e mostrando entusiasmo dal punto di vista professionale

5) Situazione finale della classe

Al termine di questo anno scolastico la classe restituisce un quadro così articolato: si è osservata qualche eccellenza che si è distinta per il costante e proficuo impegno didattico per l'intero A.S., segue un esiguo

gruppo di allievi che ha manifestato un andamento scolastico globalmente discreto, seppur discontinuo. In particolare, hanno dimostrato uno studio occasionale finalizzato soprattutto in vista delle verifiche scritte e orali. Questo andamento didattico non ha condotto all'acquisizione di conoscenze organiche in tutte le discipline. Infine, la restante parte della classe ha raggiunto un livello scolastico appena sufficiente, riflesso di un impegno discontinuo e uno studio in parte mnemonico e ciò ha condotto a conoscenze e competenze superficiali nelle diverse discipline.

In relazione alla componente BES della classe, il consiglio di classe si è adoperato per attuare percorsi didattici individualizzati e personalizzati atti a rispondere ai diversi stili di apprendimento e ai relativi bisogni educativi. Quanto applicato è in linea con quanto riportato nei relativi PEI e PDP stilati. In particolare, si evidenzia che diverse difficoltà possono emergere in occasione delle verifiche scritte e orali a causa di un diffuso stato d'ansia che, se non opportunamente gestito, può impattare sull'esito della prova. Per gestire tali difficoltà si conferma fondamentale la figura dell'insegnante di sostegno. Infatti se gli studenti sono opportunamente rassicurati e guidati, si osserva un miglioramento della performance scolastica.

QUADRO ORARIO

Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua (Francese/Tedesco)	2	2	3	3	3
Scienze integrate - Scienze della terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2 (2)	2 (2)	-	-	-
T.I.C.	2 (2)	2 (2)	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 (2)	2 (2)	5	5	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 (2)	2 (2)	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2 (2)	2 (2)	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	5 (2)	3 (1)	4 (1)
Inglese tecnico	-	-	1	1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

COMPETENZE IN USCITA:

Competenza n. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n. 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza n. 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n. 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n. 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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.

In merito all'educazione civica, il consiglio di classe ha orientato il proprio operato verso gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile con l'intento di operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. In aggiunta, nelle attività svolte rientrano anche momenti orientati a promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale dell'individuo. Infine, la classe ha partecipato ed esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti scolastici.

In particolare la classe ha partecipato alle seguenti attività:

- Visita guidata presso aziende Caseificio Cordisco, Frantoio Marchesino, Cantina "Re Dauno"
- Corso di panificazione e pizzeria
- Giornata di sensibilizzazione sulla sicurezza stradale
- Rispetto dell'uomo e dell'ambiente: conoscenza del bosco dell'Incoronata sotto il profilo naturalistico, storico e religioso
- Spettacolo teatrale "Bartali, storia di un eroe"
- UNIFG PNRR Missione 4 Istruzione e Ricerca – Corso di Orientamento "Educare alla scelta per il futuro"
- Progetto #Fatti vedere della Fondazione Umberto Veronesi
- Progetto "Educare alla comunicazione efficace"
- Corso di Primo Soccorso CRI – Livello base
- Elezioni dei rappresentanti di classe/istituto/consulta provinciale
- Prove INVALSI

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

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

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

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

solidarietà e volontariato
riferimento alla sicurezza alimentare

il tema della sicurezza è stato trattato con particolare

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.
- 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.
- 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
<p>Per quanto concerne il P.T.C.O (percorsi trasversali per le competenze e l'orientamento) si riporta che nell'ambito del progetto "Fornelli al dente" la classe ha completato nel corso del quarto anno le ore previste in linea con la normativa vigente e in aggiunta tutti gli studenti della classe hanno acquisito il titolo di qualifica professionale. Il P.T.C.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.</p> <p>Inoltre, per completezza si riportano le diverse attività svolte nel corso dell'a.s. 2022/2023 alle quali la classe ha partecipato. Tali attività concorrono allo sviluppo competenze professionalizzanti e alcune di esse sono rivolte all'orientamento in uscita.</p> <p>In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none">- Visita guidata presso aziende Caseificio Cordisco, Frantoio Marchesino, Cantina "Re Dauno"- Corso di panificazione e pizzeria- Corso di Primo Soccorso CRI – Livello base- Partecipazione al workshop "Alimentazione@web" <p>Per quanto concerne l'orientamento la classe nel corso del quinto anno ha partecipato alle seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none">- Progetto orientamento in uscita: VII Edizione di OrientaPuglia- Festival dell' Economia in collaborazione con la Camera di Commercio di Foggia;- UNIFG PNRR Missione 4 Istruzione e Ricerca – Corso di Orientamento "Educare alla scelta per il futuro"- Io lavoro in Puglia - Talent day- Percorsi di alta formazione post-diploma
Attività da svolgere
Nessuna attività da svolgere
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
<p>Gli obiettivi raggiunti grazie al diverso ventaglio di attività proposte alla classe sono stati:</p> <ul style="list-style-type: none">- favorire l'orientamento degli studenti 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.
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
La partecipazione è stata costante per molti di loro, per pochi frammentaria.

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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	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

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA

Attività svolte

A partire dalla data di pubblicazione Ordinanza Ministeriale n.45 del 09 marzo 2023, 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, adottato con D.M. n. 164 del 15 giugno 2022 per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione "Enogastronomia". L'attività si è svolta in data 09/05/2023 ed è stata la Tipologia A abbinata al nucleo fondamentale n. 7

Difficoltà incontrate

Le difficoltà più evidenti sono state quelle relative alla novità della prova, alle sue caratteristiche e complessità. Inoltre, il fattore multidisciplinare ha causato un po' di confusione e disorientamento, lasciando spazio a continue richieste di chiarimenti da parte degli alunni. Inoltre è emerso un marcato stato d'ansia, soprattutto a carico della componente BES della classe. A tal proposito, come già evidenziato nella prima parte del documento, è opportuno sottolineare che si conferma fondamentale la figura dell'insegnante di sostegno. Infatti se gli studenti sono opportunamente rassicurati e guidati, si argina lo stato di ansia e disorientamento al quale vanno incontro e ciò impatta positivamente sull'esito della prova.

Esiti delle prove

Gli esiti delle prove riflettono globalmente l'andamento del profitto medio del corrente anno scolastico.

Altre osservazioni

Verso il termine dell'anno scolastico si cercherà di proporre un'ulteriore simulazione con nuclei fondamentali e tipologie differenti.

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 sia i nuclei fondanti delle discipline sia dell'UDA interdisciplinare sviluppata nel corso dell'a.s..

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, 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

ITALIANO:
Il Positivismo e la rappresentazione oggettiva della realtà. Naturalismo e Verismo.
La crisi delle certezze.
L'immagine del mondo nella fase estetica e superomistica in D'Annunzio.
L'immagine del mondo e la poetica del fanciullino in Pascoli.
La crisi dell'io, il contrasto forma-vita e le maschere in Pirandello.
La ricerca della parola essenziale in Ungaretti.
STORIA:
Il Novecento.
La seconda Rivoluzione Industriale: imperialismo e società di massa, politica interna e nuovi equilibri internazionali in Europa tra Ottocento e Novecento.
L'età giolittiana.
La prima guerra mondiale.
I totalitarismi e le crisi fra le due guerre.
MATEMATICA:
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 per organizzare in maniera logico-deduttiva il pensiero in relazione ai dati posseduti ed agli obiettivi prefissi.
LINGUA STRANIERA: INGLESE
Tipi di dieta alimentare e stili di vita
Contaminazione da cibo
Abbinamento cibo e vini
Haccp
CV
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:
La percezione di sé ed 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.
LINGUA STRANIERA: FRANCESE
-Il territorio francese e i suoi prodotti d'eccellenza.
- I marchi di qualità francesi e quelli italiani.
- Cosa significa mangiare bene

- La piramide alimentare
LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:
- la sicurezza sul lavoro
- i marchi di qualità
- igiene nella ristorazione
- il piano di autocontrollo h.a.c.c.p.
- l'aspetto gastronomico del menu
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:
Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere, manipolare gli alimenti nei vari ambienti e adottare le corrette pratiche di produzione e conservazione durante tutta la filiera agroalimentare.
Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare.
Diete in condizioni fisiologiche e patologiche per sapere utilizzare gli alimenti nei corretti rapporti in nutrienti nelle varie fasce d'età e condizioni fisiologiche e formulare menù funzionali.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:
Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il marketing. Pianificazione e programmazione : budget e business plan. Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare. I contratti delle imprese ristorative. Le abitudini alimentari. I marchi di qualità alimentare.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:
Come si producono i distillati con le varie tecniche di distillazione La classificazione dei distillati: (distillati di vino, di vinaccia, di frutta, di cereali). I Vini Speciali ottenuti con il metodo classico e charmat. La figura del Sommelier all'interno della Brigata di sala Le attrezzature dello Chef Sommelier e il loro servizio Dal vino alla tavola: le tecniche di vinificazione.

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Prof.ssa Baldi Angela	
MATEMATICA	Prof. Zannella Michele	
INGLESE	Prof.ssa Ricciardi Angela	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Prof.ssa De Bellis Giuseppina	
IRC	Prof. De Rosa Rosario	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	Prof.ssa Palma Patrizia	
LABORATORIO DI CUCINA	Prof. Palmieri Michele	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Mancini Maria Pia	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Prof.ssa De Palma Patrizia	
LABORATORIO DI SALA	Prof. Consoletti Ivano	
LABORATORIO DI CUCINA	Prof. Falco Mario	
SOSTEGNO	Prof.ssa Porricelli Anna Chiara	
SOSTEGNO	Prof.ssa Gianquitto Antonella	
SOSTEGNO	Prof.ssa Melchiorre Lucia	

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<p>MOD.</p> <p>N.1</p> <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p>	<p>ABILITA'</p>	<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>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>5.1 - Fattori tossici e contaminazioni alimentari. 5.2 - Contaminazione fisica, chimica e biologica. Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti. Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. Conoscere alcune sostanze tossiche per l'uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche. Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi. Conoscere le principali cause di contaminazione particellare e radioattiva. Conoscere i requisiti generali in materia di igiene e ed il sistema HACCP.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Competenze di cittadinanza: 1-2-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-b-d.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>33</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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;

		<ul style="list-style-type: none"> • 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, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. N.2 La trasformazione degli alimenti	ABILITA'	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno.
	CONOSCENZE	Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi.
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 1-2-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-b-d.
	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. 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, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. N.3 La dieta in condizioni fisiologiche	ABILITA'	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	3.1 - Bisogni di energia e di nutrienti. 3.2 - Valutazione dello stato nutrizionale. 3.3 - Promozione della salute. 3.4- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 3.5- Diete particolari 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
	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	33
	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. <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

		<p>per il reperimento delle informazioni;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. N.4 La dieta nelle principali patologie	ABILITA'	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela</p> <p>Saper mettere in relazione determinate patologie co abusi alimentari.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p>
	CONOSCENZE	<p>4.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <p>4.2 – La dieta nelle malattie metaboliche</p> <p>4.3 -La dieta in alcune delle malattie dell'apparato digerente</p> <p>4.4 – Allergie ed intolleranze alimentari</p> <p>4.5 – Alimentazione e tumori</p> <p>4.6 – Disturbi alimentari</p> <p>Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie</p> <p>Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza: 3-4-5-7.</p> <p>Competenze professionali: generali di indirizzo: A-E; relative al settore enogastronomia: b-d.</p>
	TEMPO IN ORE	33

	<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 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.
	<p>MEZZI</p>	<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, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate</p>

Il modulo 3 è in fase di completamento

MATERIA: ITALIANO

<p>MOD. 1 Unità 1</p> <p>II Naturalismo e il Verismo</p>	<p>ABILITA'</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
--	-----------------	---

	CONOSCENZE	<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
	COMPETENZE	<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
	TEMPO IN ORE	12 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di film e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet

MOD.1 Unità 2 Emil Zola	ABILITA'	<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
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • <i>La miniera</i> da "<i>Germinale</i>" • <i>Gervaise e l'acquavite</i> da "<i>Assommoire</i>"
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e interpretare un testo • Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	4 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di film
	MEZZI	Testo in uso, DVD

MOD. 2 IL SIMBOLISMO POETICO E LA NARRATIVA DECADENTE Unità 1 Il Decadentismo	ABILITA'	<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 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	<ul style="list-style-type: none"> • Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento • La crisi del razionalismo • Il Decadentismo • Poeti simbolisti • Romanzieri decadenti • Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento
	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 • Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	12 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	ABILITA'	<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 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	<ul style="list-style-type: none"> • La vita di Pascoli nel suo tempo • La poetica • Lo stile • <i>Il fanciullo che è in noi</i> da "<i>Il fanciullino cap. I</i>" • <i>Il X agosto, Il tuono</i> da "<i>Myricae</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	16 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet

MOD. 2 Unità 3 Gabriele D'Annunzio	ABILITA'	<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"> • La vita di D'Annunzio nel suo tempo • La poetica • L'esteta e le sue squisite sensazioni • Il piacere "Il ritratto dell'esteta" • La sera fiesolana (da Alcyone) • Frammento tratto dal Notturmo
	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	12 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet

MOD. 3 Unità 1 Luigi Pirandello	ABILITA'	<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 rapportare 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>Il treno ha fischiato</i> da “<i>Novelle per un anno</i>” • <i>Adriano Meis</i> da “<i>Il fu Mattia Pascal</i>” • <i>Il naso di Moscarda</i> da “<i>Uno, nessuno e centomila</i>” • Frammento tratto da “<i>Dialoghi tra il gran me e il piccolo me</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	16 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. 3 Unità 1 Giuseppe Ungaretti	ABILITA'	<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>Poesie di guerra: Veglia Fratelli, Soldati</i> • <i>Sentimento del tempo: Stelle</i> • <i>Natale</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	12 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet

*Unità da svolgere entro la fine dell'anno scolastico

MOD. 4 Unità 2 Eugenio Montale	ABILITA'	<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 Montale 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 Montale nel suo tempo • La poetica • Lo stile • <i>Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato</i> • <i>Meriggiare pallido e assorto</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	12 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>ABILITA'</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 epoque</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>16 h</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>ABILITA'</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>Il nuovo assetto geopolitico, il principio di 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>
	<p>COMPETENZE</p>	<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>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>16 h</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<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>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, mappe, schemi, linea del tempo costruita dagli alunni, immagini storiche con didascalie, giornali, video, internet.</p>

MOD.3 I giorni della follia	ABILITA'	<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 scenario internazionale.</p>
	TEMPO IN ORE	16 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p><i>Brain storming</i> sul concetto di guerra</p> <p>Lezione frontale tramite l'uso della linea del tempo.</p> <p>Metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle fonti e delle altre rubriche-</p> <p>Dibattito guidato sulle tematiche del '900 anche con la visione di film.</p> <p>Attività guidate di recupero e potenziamento</p>
	MEZZI	Libro di testo, mappe, schemi, linea del tempo costruita dagli alunni, immagini storiche con didascalie, giornali, video, film, internet.

*Unità da svolgere entro la fine dell'anno scolastico

MOD. 4 Il Secondo dopoguerra: l'Italia della Ricostruzione	ABILITA'	<p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
	CONOSCENZE	L'Italia della ricostruzione

	COMPETENZE	Conoscere la dimensione geografica in cui si inserisce l'Italia del dopoguerra
	TEMPO IN ORE	8 h
	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: INGLESE

MOD. N.	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica relativo ai tipi di dieta alimentare, stili di vita, contaminazione da cibo, CV, abbinamento cibo e vini e Haccp. Saper riassumere e argomentare. Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite. Sostenere una convenzione relativa ai tipi di dieta alimentare.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 relativi alle allergie e intolleranze alimentari. Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente in L2. relativamente agli argomenti specifici
	COMPETENZE	Saper descrivere una delle intolleranze più diffuse. Saper sostenere una conversazione sull'argomento.
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale interattiva, lettura e analisi degli argomenti trattati, discussione in classe in lingua straniera, lavori di gruppo.
	MEZZI	Libri di testo, fotocopie, lavagna, dizionario.

MATERIA: FRANCESE

MOD. N. 1: Territoire et administration (régions et spécialités)	ABILITA'	Comprendere brevi testi relativamente complessi, su argomenti riguardanti il settore d'indirizzo, di interesse personale o d'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere o descrivere esperienze, impressioni e opinioni personali su argomenti di lavoro, personali o di attualità. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.
--	----------	--

		Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera attraverso tecniche tradizionali di lavorazione e commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.
	CONOSCENZE	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strutture sintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Conoscenza delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, fattori di coerenza e coesione del discorso. Presentare una regione/territorio con le sue caratteristiche geografiche e le specialità enogastronomiche locali, la loro qualità ed etichettatura. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. Lessico e fraseologia idiomatica frequente, relativi ad argomenti tecnico-professionali, comuni di interesse generale, di studio, di lavoro. Varietà espressive e di registro.
	COMPETENZE	Consolidamento ed ampliamento delle competenze comunicative. Potenziamento della microlingua afferente all'indirizzo scelto. Saper presentare un territorio, regione o città. Utilizzare le 4 competenze richieste dal QCER. Uso dei dizionari on-line anche settoriali.
	TEMPO IN ORE	1° Quadrimestre e parte del 2°
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali e partecipate, didattica breve, mappe concettuali, slides PPT, attività di laboratorio, comprensione e produzione di messaggi orali, esercizi di completamento, simulazione di dialoghi legati a tematiche o situazioni affrontate, traduzioni, ricerche tramite internet.
	MEZZI	Libro di testo, materiale audiovisivo, documenti autentici, classroom G-Suite, fotocopie, LIM, Reverso dizionario e context on-line.

*MOD. N. 2: Bien-être et qualité ; santé et sécurité alimentaire	ABILITA'	Comprendere , analizzare ed individuare documenti inerenti argomenti professionali di importanza rilevante. Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti professionali, di studio o di lavoro. Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico/scientifici di settore. Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali (lettera di presentazione e CV) riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi di ristorazione; narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. Utilizzare il lessico del settore ristorativo e turistico. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
--	----------	---

		Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
	CONOSCENZE	Caratteristiche delle principali tipologie testuali, fattori di coerenza e coesione del discorso. Conoscere la dieta mediterranea e lo stile vegetariano e vegano. Conoscere le i metodi di conservazione degli alimenti e le diverse intossicazioni, intolleranze e allergie. Conoscere il sistema di sicurezza alimentare. Conoscere il CV europeo.
	COMPETENZE	Riflettere sulla cultura di un paese straniero ed operare confronti con il proprio dal punto di vista gastronomico, sociale e storico. Comprendere i diversi stili alimentari adattati alle diverse esigenze. Sviluppare abilità operative e schemi mentali interdisciplinari.
	TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali e partecipate, didattica breve, mappe concettuali, slides PPT, attività di laboratorio, comprensione e produzione di messaggi orali, esercizi di completamento, simulazione di dialoghi legati a tematiche o situazioni affrontate, traduzioni, ricerche tramite internet.
	MEZZI	Libro di testo, materiale audiovisivo, documenti autentici, classroom G-Suite, fotocopie, LIM, Reverso dizionario e context on-line.

*Unità da svolgere entro la fine dell'anno scolastico

MOD. N.3 : Institutions politiques françaises et européennes	ABILITA'	Comprendere ed individuare documenti inerenti l'UE. Comprendere , analizzare ed individuare documenti inerenti argomenti di attualità di importanza rilevante. Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro. Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali. Comprendere globalmente messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico/scientifici di settore. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
	CONOSCENZE	Conoscere le istituzioni politiche francesi per una comparazione con il modello italiano. Conoscere le istituzioni europee e il loro funzionamento, organizzazione e collocazione geografica.
	COMPETENZE	Riflettere sulla cultura di un paese straniero ed operare confronti con il proprio dal punto di vista sociale e storico.
	TEMPO IN ORE	Dopo il 15 maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali e partecipate, didattica breve, mappe concettuali, slides PPT, attività di laboratorio, comprensione e produzione di messaggi orali, esercizi di completamento, simulazione di dialoghi legati a tematiche o situazioni affrontate, traduzioni, ricerche tramite internet.
	MEZZI	Libro di testo, materiale audiovisivo, documenti autentici, classroom G-Suite, fotocopie, LIM, Reverso dizionario e

		context on-line.
--	--	------------------

MATERIA: MATEMATICA

<p>MOD.1</p> <p>N.1 RICHIAMI SUL CALCOLO COMBINATORIO, PROBABILITA' E TEORIA DEGLI ERRORI</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Conoscere gli elementi fondamentali dei singoli argomenti. Probabilità di un evento (def. classica e frequentista), probabilità soggettiva, evento (certo-impossibile-aleatorio).</p>
---	-----------------	--

CONOSCENZE	<p>Differenza tra probabilità e possibilità; Probabilità (definizione classica e frequentista); Probabilità soggettiva; Eventi (certo, impossibile ed aleatorio).</p>
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		<p>Metodologia</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>
MEZZI		<p>Strumenti e mezzi didattici</p> <p>Aula didattica, laboratorio di scienze; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna.</p>

MOD.1 N.1 Studio di una funzione	ABILITA"	<p>Conoscere gli elementi fondamentali dei singoli argomenti.</p> <p>Conoscenza dei concetti di intervallo, intorno, punto isolato.</p> <p>Saper determinare: il dominio, gli intervalli di positività e negatività; le intersezioni con gli assi.</p>
---	-----------------	--

CONOSCENZE	<p>Significato fisico di una funzione e differenza con le equazioni;</p> <p>Dominio, Codominio, Funzioni crescenti e decrescenti;</p> <p>Definizioni di massimo, minimo, flesso e punti singolari;</p>
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

	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Metodologia</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</p> <p>Aula didattica, laboratorio di scienze; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna.</p>
<p>MOD.</p> <p>N.2 RICHIAMI SUI LIMITI DELLE FUNZIONI</p>	<p>ABILITA''</p>	<p>Saper verificare un limite.</p> <p>Cenni all'ordine dell'infinitesimo e dell'infinito.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>·Significato pratico di operazione sui limiti;</p> <p>Definizione e concetto di intorno e punto di accumulazione;</p> <p>Tipi fondamentali di limiti;</p>

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	29
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Metodologia</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>

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

MOD. N.3 DERIVATA DI UNA FUNZIONE	ABILITA''	<ul style="list-style-type: none"> · Conoscere il significato geometrico di derivata. · Conoscere il rapporto incrementale. Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni, derivazione composta.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Significato geometrico di derivata. · Rapporto incrementale. · Derivate fondamentali · Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni.

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	<p>Metodologia</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>

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

MOD. N.4 Cenni di calcolo combinatorio	ABILITA''	Conoscere gli elementi fondamentali dei singoli argomenti.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> . Permutazioni, disposizioni e combinazioni (semplici); . Fattoriale di un numero . Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni.

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	<p>Metodologia</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>

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

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Modulo 1 LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

MOD. N.1	ABILITA'	interpretare le dinamiche in atto nel mercato turistico nazionale e internazionale Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
	CONOSCENZE	1.Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
	COMPETENZE	Comprendere il concetto di trasversalità del turismo Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Problem solving Lavori di gruppo
	MEZZI	Libro di testo Esercitazioni scritte

IL MARKETING

OD. N.2	ABILITA'	Redigere un piano di marketing di un'impresa turistico-alberghiera
	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	70
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Problem solving -Lavori di gruppo
	MEZZI	Libro di testo Esercitazioni scritte

Modulo 3 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

N.3	ABILITA'	Saper costruire un semplice business plan Saper redigere il budget
	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	50
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Problem solving Lavori di gruppo

	MEZZI	Libro di testo Esercitazioni scritte
--	-------	---

Modulo 4 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

MOD. N.4	ABILITA'	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza alle certificazione obbligatorie e volontarie. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure relative per la tracciabilità dei prodotti
	CONOSCENZE	Normativa relativa alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative
	COMPETENZE	Applicare la normative in material di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Problem solving Lavori di gruppo
	MEZZI	Libro di testo Esercitazioni scritte

Modulo 5 LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

MOD. N 5	ABILITA'	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.
	CONOSCENZE	Consumi e abitudini alimentari marchi di qualità prodotti a km 0
	COMPETENZE	Predisporre menu, servizi e menu coerenti conil contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità,

		promovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Problem solving Lavori di gruppo
	MEZZI	Libro di testo Esercitazioni scritte

MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SALA E VENDITA

MOD. N.1 <i>I Liquori: il profumo nel bicchiere.</i>	ABILITA'	<p>1) Lo studente è in grado di scegliere i liquori in base alla loro tecnica Di preparazione a freddo e a caldo</p> <p>2) Sa riconoscere le tipologie più importanti dei liquori del Mondo</p> <p>3) E' in grado di proporre un amaro nelle varie intensità di aromi, In base alle occasioni</p>
	CONOSCENZE	<p>1) Conoscere le fasi di produzioni dei liquori.</p> <p>2) Estrazione delle sostanze aromatizzanti a caldo e a freddo</p> <p>3) Conosce il miglior utilizzo dei liquori.</p>
	COMPETENZE	<p>1) Lo studente è in grado di individuare le differenze tra liquore e distillato</p> <p>2) Sa Consigliare un liquore secondo le richieste del cliente.</p> <p>3) Acquisire le tecniche di produzione dei liquori.</p>
	TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, lavagna luminosa

MOD. N.2 L'armonia a tavola abbinamento fra cibo e vino	ABILITA'	1) Lo studente sa scegliere il giusto vino da abbinare al cibo per consigliarlo al cliente 2) Sa spiegare le caratteristiche del vino che esaltano il cibo e viceversa. 3) Sa valutare l'equilibrio e l'armonia dell'abbinamento
	CONOSCENZE	1) Lo studente conosce le caratteristiche organolettiche del vino e del cibo. 2) Conosce le regole fondamentali dell'abbinamento enogastronomico e l'importanza del giusto equilibrio nella scelta del vino da abbinare
	COMPETENZE	1) Lo studente è in grado di capire quale abbinamento proporre secondo le esigenze. 2) Sa individuare le sensazioni nel cibo e nel vino in modo da ottenere il giusto equilibrio. 3) Sa compilare correttamente la scheda AIS
	TEMPO IN ORE	Primo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, lavagna luminosa e laboratorio

MOD. N.3 I vini spumanti classico e charmat	ABILITA'	1) Lo studente è in grado di abbinare i vini speciali alle varie preparazioni. 2) Sa raccontare al cliente quali sono le caratteristiche principali dei diversi spumanti. 3) Sa valutare l'armonia e l'equilibrio di un abbinamento corretto
	CONOSCENZE	1) Lo studente è in grado di suddividere i vini spumanti ottenuti con il metodo classico e charmat. 2) Conosce le fasi di produzione dei vini spumanti

	COMPETENZE	1) Lo studente conosce le varie tipologie di servizio dei vini speciali 2) Conosce le caratteristiche e le diverse tipologie di vitigni per ottenere i vini speciali
	TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, lavagna luminosa.

MOD. N. 4 I distillati Dall'alchimia alla distillazione moderna	ABILITA'	1) Saper applicare le regole del servizio dei distillati di vino, distillati di vinacce e di altri vegetali. 2) Lo studente sa spigare le caratteristiche dei diversi sistemi di distillazione. 3) Sa evidenziare le differenze tra i principali distillati del Mondo
	CONOSCENZE	1) Conoscere le tecniche di lavorazione dei distillati col metodo alambiccico continuo e discontinuo 2) Lo studente conosce la storia della distillazione 3) Conosce i principali distillati e i loro sistemi di produzione e di maturazione
	COMPETENZE	Lo studente è in grado di usare le sue conoscenze sulle origine e i principali metodi della distillazione, per riconoscere i distillati più importanti e usarli nel mondo del bar.
	TEMPO IN ORE	Secondo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, lavagna luminosa.

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

	ABILITA'	Utilizzare le qualità fisiche neuro-muscolare in modo adeguato alle diverse situazioni spazio-temporali. Abile nell'utilizzare le conoscenze anatomo-funzionale dei diversi apparati al fine di gestire in modo adeguato la pratica motoria, Gestire la
--	----------	---

MOD. N.1 Conoscere il proprio corpo		comunicazione non verbale. Relazioni tra sport e società.
	CONOSCENZE	Funzioni del controllo motorio . Funzione della comunicazione corporea. Aspetti dello sport nei diversi contesti storici. Conoscere le principali strutture e funzioni dell'apparato scheletrico, muscolare e cardiocircolatorio e del sistema nervosa.
	COMPETENZE	Comprendere la funzionalità dei diversi apparati nella pratica motoria. Comunicare con il corpo. Comprendere i parallelismi tra sport e periodo storico.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, pear education.
MEZZI	Libro di testo, palestra, LIM, registro elettronico, video youtube, mappe.	

MOD. N.2 Capacità coordinative e condizionali	ABILITA'	Saper coordinare azioni efficaci in situazioni complesse e diversificate. Realizzare progetti motori.
	CONOSCENZE	Conoscere il ritmo dei gesti e delle azioni motorize. Principi fondamentali della metodologia dell'allenamento delle capacità coordinative e condizionali.
	COMPETENZE	Correlare attività motoria con altri saperi. Utilizzare in maniera opportune ed autonoma i principi di allenamento delle capacità coordinative e condizionali.
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, pear education.
MEZZI	Libro di testo, palestra, LIM, registro elettronico, video youtube, mappe.	

	ABILITA'	Esperto nella tecnica e tattica dei giochi di squadra e delle specialità dell'atletica (ostacoli).
--	----------	--

MOD. N.3 Giochi di squadra e sport individuali	CONOSCENZE	Conoscere l'aspetto educativo e sociale degli sport di squadra e individuali.
	COMPETENZE	Svolgere funzioni tecnico organizzative. Padroneggiare le abilità motorie adattandole alle diverse condizioni di gioco.
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education.
	MEZZI	Libro di testo, palestra, LIM, registro elettronico, video youtube, mappe.

MOD. N.4 Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	ABILITA'	Curare l'alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano e alla pratica sportiva. Cura della salute personale e sociale, abile nelle pratiche di primo soccorso.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici dell'alimentazione, della salute dinamica e del primo soccorso.
	COMPETENZE	Saper gestire I principi scientifici relative all'alimentazione, alla salute dinamica e al primo soccorso.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education.
	MEZZI	Libro di testo, palestra, LIM, registro elettronico, video youtube, mappe

	ABILITA'	Muoversi nei diversi ambienti. Sapersi orientare. Utilizzare strumenti tecnologici di supporto all'attività fisica.
	CONOSCENZE	Conoscere le attività e le norme di sicurezza nei diversi ambienti, strumenti tecnologici di supporto all'attività svolta.

MOD. N.5 Relazioni con l'ambiente naturale e tecnologico	COMPETENZE	Proporre ed organizzare in modo consapevole e competente attività in ambiente naturale.
	TEMPO IN ORE	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education.
	MEZZI	Libro di testo, palestra, LIM, registro elettronico, video youtube, mappe

MATERIA: _ENOGASTRONOMIA-CUCINA

1 LA SICUREZZA ALIMENTARE

1-L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE

2-L'H.A.C.C.P

MOD. N.1	ABILITA'	APPLICARE CORRETTE PRASSI IGIENICHE. APPLICARE EFFICACEMENTE IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI IN CONFORMITA ALLE NORMATIVE REGIONALI, NAZIONALE E COMUNITARIA IN MANIERA DI HACCP.
	CONOSCENZE	CONOSCERE LE REGOLE D'IGIENE PERSONALE E AMBIENTE. NORMATIVE IGIENICO SANITARIA E PROCEDURRA DI AUTOCONTROLLO HACCP NORMATIVA PER LA TUTELA E LA SICUREZZA DEL CLIENTE.
	COMPETENZE	GARANTIRE AI CLIENTI UN CIBO SANO E SICURO ATTUANDO LE REGOLE DI IGIENE E SALUBRITA APPRESE. APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP.
	TEMPO IN ORE	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	TEAM WORKING
	MEZZI	LAVAGNA INTERATTIVA

2-SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

1 LA SICUREZZA SUL LAVORO

2- I RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE

MOD. N.2	ABILITA'	APPLICARE LE NORMATIVE CHE DISCIPLINANO I PROCESSI DI SERVIZI CON RIFERIMENTO ALLA SICUREZZA E ALLA SALUTE DEI LUOGHI DI VITA E LAVORO. APPLICARE PROCEDURE ORGANIZZATIVE E UN CORRETTO LAYOUT DEKK' AMBIENTE DI LAVORO PER EVITARE FONTI DI RISCHIO.
	CONOSCENZE	CONOSCERE LE NORMATIVE PER LA TUTELA E SICUREZZA DEI LAVORATORI E DEL CLIENTE FATTORI DI RISCHIO PROFESSIONALE E AMBIENTALE.
	COMPETENZE	APPLICARE LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SALUBRITA NEI LUOGHI DI LAVORO. RISPETTARE LA BORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	TEAM WORKING
	MEZZI	LAVAGNA INTERATTIVA

3- APPROVIGIONAMENTO E QUALITA' ALIMENTARE

1 LA GESTIONE DELL'ECONOMATO

2 LA QUALITA DEI PRODOTTI

MOD. N.3	ABILITA'	GESTIRE IL PROCESSO DI CONSEGNA, E MONITORAGGIO DELLE MERCI. RICONOSCERE I CIBI DI QUALITA E LE CERTIFICAZIONI UTILIZZATI. RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE DELLE PRINCIPALI CATEGORIE DI PRODOTTI ALIMENTARI DISPONIBILI SUL MERCATO.
	CONOSCENZE	TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONI DELLE MERCI.

	COMPETENZE	PIANIFIXARE E COORDINARE LA GESTIONE DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO. SELEZIONARE PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO AZIENDALE E LE ESEGINZE DELLA CLIENTELA.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	TEAM WORKING
	MEZZI	LAVAGNA INTERATTIVA

4-I MENU' DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

- 1 L'ASPETTO GASTRONOMICO DEI MENU
- 2 L'ASPETTO NUTRIZIONALE DEI MENU

MOD. N.4	ABILITA'	PROGETTARE UN OFFERTA GASTRONOMICA QUALITATIVAMENTE ED ECONOMICAMENTE SOSTENIBILE ADEQUANDO LE SCELTE AGLI STILI ALIMENTARI DEL TARGET DI CLIENTELA. PROGETTARE PIATTI FUNZIONALI ALLE ESIGENZE DELLA CLIENTELA CON PROBLEMI DI INTOLLERRANZE O LIMITAZIONI ALIMENTARI.
	CONOSCENZE	I CRITERI DI ELAVORAZIONE DEI MENU. LE INTOLLERANZI ALIMENTARI.
	COMPETENZE	PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI ED EQUILIBRATI. DEFINIRE MENU IDONEI PER SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI,
	TEMPO IN ORE	6
	METODOLOGIE ADOTTATE	TEAM WORKING

	MEZZI	LAVAGNA INTERATTIVA
--	-------	---------------------

5- IL CATERING E IL BANQUETING

- 1 IL CATERING
2 IL BANQUETING

MOD. N.5	ABILITA'	PROGETTARE DIVERSI TIPI DI SERVIZIO ATTRAVERSO LA PROGRAMMAZIONE E IL COORDINAMENTO DI STRUMENTI ,MEZZI E SPAZI. DEFINIRE LE SPECIFICHE PER LE OPERAZIONI DI ESECUZIONE DI UN SERVIZIO DI BANQUETING.
	CONOSCENZE	TECNICHE DI CATERING.
	COMPETENZE	ORGANIZZARE SERVIZI DI CATERING IN VASE ALLE ESIGENZE DEL COMMITTENTE. PROGETTARE EVENTI ENOGASTRONOMICO.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	TEAM WORKING
	MEZZI	LAVAGNA INTERATTIVA

MATERIA: RELIGIONE

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.

Al presente documento si allega quanto segue:

1. **All. 1** - Elenco alunni
2. **All. 2** - Allegato riservato BES 1
3. **All. 3** - Allegato riservato BES 2
4. **All. 4** - Allegato riservato BES 3
5. **All. 5** - Allegato riservato BES 4
6. **All. 6** - Allegato riservato BES 5
7. **All. 7** - Allegato riservato BES 6
8. **All. 8** - Allegato riservato BES 7
9. **All. 9** - Simulazione: traccia seconda prova scritta
10. **All. 10** - Griglie di valutazione