



# 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"

"SALA e VENDITA"

CLASSE: 5<sup>^</sup>

SEZ.: F

# 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 .....	13
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO .....	14
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE .....	15
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	17

## PROFILO PROFESSIONALE

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

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

In particolare:

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

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

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

# PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

## 1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è partita al terzo anno con diciassette studenti, nel corso degli ultimi due anni si è ridotta agli attuali dieci alunni (4 maschi e 6 femmine) di cui due studentesse ripetenti del quarto anno e due studenti ripetenti del quinto anno. Nel gruppo classe ci sono due alunni DVA, per i quali sono stati predisposti due allegati riservati, inerenti al percorso educativo - didattico effettuato.

Entrambi seguono una programmazione semplificata con obiettivi minimi e sono affiancati per 18 e 9 h settimanali da due docenti di sostegno, uno dei due è affiancato da un'educatrice per 12 h settimanali.

Due studenti non sono in possesso della qualifica, non avendo sostenuto gli esami al terzo anno per propria scelta.

## 2) Continuità didattica dei docenti

La continuità didattica è stata assicurata dai pochi cambiamenti di docenti avvenuti nel corso del triennio. Le discipline di Matematica, Inglese, Francese, Italiano, Storia, sala e Cucina hanno avuto una continuità totale per tutta la durata del triennio.

Nel presente anno scolastico non si possono segnalare rallentamenti in nessuna disciplina in quanto tutti i docenti sono stati presenti con continuità.

## 3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

Dalle prove di ingresso eseguite ad inizio anno è emersa una situazione generale della classe caratterizzata da livelli di conoscenze e competenze nel complesso più che sufficienti. Nel corso del proseguimento dell'anno scolastico, tali livelli si sono di molto modificati solo per alcuni; un piccolo gruppo di alunni ha dimostrato un continuo impegno ed interesse alle attività scolastiche ed extrascolastiche, altri invece hanno mostrato un impegno discontinuo sia nell'attività laboratoriale che nelle attività extrascolastiche, tra loro però c'è qualche eccellenza. In media, quindi la classe risulta divisa in due gruppi, un primo gruppo nel complesso quasi discreto, un secondo gruppo quasi sufficiente.

## 4) Profilo comportamentale

Da un punto di vista disciplinare il gruppo classe è apparso perlopiù rispettoso nei confronti dei docenti e degli ambienti scolastici.

Si registra, lungo tutta la durata dell'anno scolastico, una frequenza regolare da parte di quasi tutti gli studenti, una di loro ha registrato numerose assenze, che hanno causato un impegno discontinuo nello studio delle singole discipline.

Il coinvolgimento attivo durante le lezioni è stato continuo nel corso dell'anno ed omogeneo per ogni materia, quasi tutti gli studenti hanno dimostrato un impegno adeguato nello studio, Per quanto riguarda il profitto, la maggioranza della classe raggiunge conoscenze e competenze sufficienti o più che sufficienti. Alcuni studenti, invece, a causa di un impegno discontinuo e un metodo di lavoro non consolidato, evidenziano lacune nelle conoscenze e nelle competenze e quindi non raggiungono pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni

## 5) Partecipazione alla vita scolastica

Lo svolgimento della vita scolastica nel suo complesso è stata caratterizzata da una partecipazione molto attiva evidenziatisi soprattutto durante le attività pratiche in laboratorio ed anche nelle manifestazioni extrascolastiche

### Situazione finale della classe

L'intero gruppo docente si è comunque sempre reso disponibile per il recupero *in itinere* delle poche insufficienze riportate nei diversi moduli. Partendo dal presupposto che il compito fondamentale di un istituto professionale è fornire competenze adeguate e immediatamente spendibili sul mercato del lavoro, senza peraltro trascurare la formazione globale della persona come cittadino consapevole e attivo, la classe ha risposto coerentemente alla missione specifica della nostra scuola. Non sorprende pertanto che la peculiarità che caratterizza la classe nel suo insieme sia rappresentata dalle adeguate abilità, traducibili nel "saper fare", raggiunte nella materia professionalizzante. Il coinvolgimento attivo durante le lezioni è stato costante nel corso dell'anno nelle singole materie. Molti studenti hanno dimostrato un impegno adeguato nello studio, dimostrando anche impegno e puntualità nelle attività laboratoriali e hanno risposto sempre con grande impegno in quelle extra scolastiche.

Per quanto riguarda il profitto, la maggioranza della classe ha raggiunto conoscenze e competenze più che sufficienti, anche i due alunni sostenuti dai docenti di sostegno hanno dimostrato un impegno nel profitto raggiungendo pienamente gli obiettivi minimi preposti. Durante il triennio finale gli allievi hanno partecipato a diverse manifestazioni enogastronomiche interne ed esterne organizzate dalla scuola e a concorsi enogastronomici nazionali.

### 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**

### **\_ AREA COMUNE:**

- Acquisizione di una buona formazione culturale, di una valida educazione linguistica in almeno due lingue straniere.
- Acquisizione della capacità di usare la lingua italiana in maniera sufficientemente articolata, nella ricezione e nella produzione scritta e orale per comunicare in forma corretta gli aspetti tecnici del proprio lavoro.

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 e 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.

### **AREA D'INDIRIZZO:**

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

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

Il progetto ha mirato a promuovere e sviluppare nelle alunne e negli alunni azioni finalizzate al continuo miglioramento del proprio contesto di vita. Essere quindi cittadini più informati, più partecipativi e più responsabili. Le macroaree prese in considerazione e sviluppate sono: Conoscenza del testo della Costituzione Italiana; rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della salute e della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile; partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo.

### **Attività svolte nel corso dell'a. s. 2022 -2023**

- Orientamento in uscita: VII Edizione di Orienta Puglia;
- Elezioni dei rappresentanti di classe/istituto/consulta provinciale;
- UNIFG PNRR Missione 4 Istruzione e Ricerca – Corso di Orientamento “Educare alla scelta per il futuro”;
- Giornata di sensibilizzazione alla sicurezza stradale;
- Giornata del dono: Incontro con ADMO e AVIS;
- TALENT DAY “Io lavoro in Puglia” Giornata di Orientamento presso la Camera di Commercio di Foggia;
- Prove INVALSI; ( 2, 3, 6 marzo )

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

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

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

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

## 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

Così come disposto dall'art.57, comma 18, i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro hanno cambiato denominazione e anche acronimo. Tali percorsi si chiameranno ora "**Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento**" e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, sono stati ridotti, rispetto a quanto previsto dal comma 33 dell'art.1 della legge 107/2015, di oltre il 50% del monte ore triennale. Pertanto sono attualmente previste 210 ore di attività da svolgere nel corso del Triennio secondo il seguente schema.

Nome del progetto:

### "La mia passione al servizio del cliente"

Data avvio attività Stage: 28/02/2022 Data fine: 27/03/2022

**Nei P.C.T.O la classe ha realizzato:**

Percorso pcto tot. ore svolte: **200 ore** ( di cui 160 in aziende del territorio e 40 di teoria con la disciplina di indirizzo e alcune umanistiche con docenti interni della classe)

Il percorso è stato svolto interamente al 4° anno ( 2021/2022) suddiviso in due periodi come di seguito descritto:

- 1° periodo di 40 ore di formazione in aula con docenti della classe ( di cui 4 sulla sicurezza L/626 svolti in parte nei laboratori dell'Istituto e in parte individualmente);
- 2° periodo di 160 ore di attività formativa presso strutture ricettive e ristorative del territorio

Partecipazione ad attività extra-scolastiche con preparazione e servizio di buffet in luoghi Istituzionali di grande rilievo in ambito territoriale.

Partecipazione di alcuni alunni a concorsi enogastronomici.

### Attività da svolgere

### Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:

- **Favorire l'orientamento dei giovani** per valorizzarne le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché per **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 svilupparne il senso di responsabilità;

favorire una **comunicazione intergenerazionale**, gettando le basi per uno mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca;

### Partecipazione degli alunni all'area di progetto

## CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

### LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

## SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

**(Espressa in decimi)**

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

## CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

Media voti	Credito scolastico candidati interni - 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 "sala e vendita". L'attività si è svolta in data 09/05/2023 ed è stata la tipologia A abbinata al nucleo fondamentale n. 1.

### **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 con continue richieste di chiarimenti, da parte degli alunni, unito anche a quello di 'ansia da prestazione'

### **Esiti delle prove**

Gli esiti delle prove riflettono l'andamento del profitto medio del corrente anno scolastico. Uno dei due alunni DVA è riuscito solo in parte a conseguire un livello di profitto sufficiente.

### **Altre osservazioni**

Nell'ultimo periodo si cercherà di proporre un'ulteriore simulazione con nuclei fondamentali diversificati.

## **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, foto di beni artistici e monumenti, grafici e tabelle, immagini e disegni significativi).

### **Metodologie didattiche adottate**

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).

# NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

## ITALIANO:

Introduzione

### **Decadentismo**

- a. Definizione e caratteristiche principali
- b. Temi e motivi ricorrenti

### **Gabriele D'Annunzio**

- a. Biografia e contesto storico
- b. Opere e scritti principali (Il piacere, La pioggia nel pineto)
- c. Stile e linguaggio

### **Giovanni Pascoli**

- a. Biografia
- b. Opere principali e tematiche (Il fanciullino; Il gelsomino notturno; X agosto; Digitale purpurea)
- c. Stile e linguaggio

### **Luigi Pirandello**

- a. Biografia
- b. Opere principali e tematiche (l'umorismo; Il fu Mattia Pascal; Così è (se vi pare); Sei personaggi in cerca d'autore; Uno, nessuno e centomila)

### **Italo Svevo**

- a. Biografia e contesto storico
- b. Opere principali e tematiche (La coscienza di Zeno)

## STORIA: **Le cause della Grande Guerra**

- a. Sistema di alleanze
- b. Nazionalismo
- c. Imperialismo
- e. Crisi nei Balcani

### **La prima guerra mondiale**

- a. Le principali potenze coinvolte
- b. Le fasi del conflitto
- d. La guerra di trincea
- e. Le nuove tecnologie militari
- f. La fine della guerra e il Trattato di Versailles

### **Comunismo, Fascismo e Nazismo**

- a. Ideologie e caratteristiche
- b. Il comunismo in Russia e la Rivoluzione d'Ottobre
- c. Il fascismo in Italia e la presa del potere di Mussolini
- d. Il nazismo in Germania e l'ascesa di Hitler
- e. Le politiche totalitarie e gli effetti sulla società

### **La seconda guerra mondiale**

- a. Le cause e l'inizio del conflitto
- b. L'Asse e gli Alleati
- L'Olocausto e i crimini contro l'umanità
- f. La fine della guerra e la creazione dell'ONU

### **La guerra fredda e la divisione del mondo in due sfere d'influenza**

- a. Stati Uniti e Unione Sovietica: politiche e ideologie
- b. La creazione del Blocco Occidentale e del Blocco Orientale
- c. La Cortina di ferro e la divisione della Germania
- d. Conflitti e crisi durante la Guerra Fredda (es. Corea, Vietnam, Crisi di Cuba)
- e. Gli effetti sulla politica, economia e cultura globale
- f. La fine della Guerra Fredda e il crollo dell'Unione Sovietica

## MATEMATICA:

- Riconoscere le disequazioni algebriche, saper risolvere una disequazione intera o frazionaria e un sistema di disequazioni.
- Conoscere il concetto di funzione, conoscere il concetto di dominio di funzione, saper classificare le funzioni per caratteristica.
- Conoscere il concetto di limite di una funzione, riconoscere le situazioni analitiche distinte, saper determinare il limite di una funzione e risolvere le forme indeterminate mediante le proprietà.
- Conoscere il concetto di derivata di una funzione, conoscere e saper applicare le regole fondamentali di derivazione.

Saper riconoscere i punti di max e minimo di una funzione e gli eventuali punti di flesso. Saper studiare una funzione elementare.

LINGUA STRANIERA: INGLESE

Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei due bienni di studio della disciplina.

Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto.

Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali.

**Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico.**

**Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere**

**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:**

**La percezione di sé 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/TEDESCO

**L'Economie en mouvement : la mondialisation**

**Le Istituzioni : la cinquième République**

**Les Médias**

**La France et l'Europe**

**Les deux guerres**

**LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:**

I menu in funzione alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Le nuove tecniche di cotture e conservazione in cucina

Regole per la preparazione, presentazione e degustazione di un piatto

Il decreto legislativo 81/2008

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:**

**Sicurezza Alimentare : Filiera alimentare, HACCP, Contaminazione biologica.**

**Alimentazione in situazioni Fisiologiche: alimentazione nelle diverse fasi della vita, dieta e stili alimentari**

**Alimentazione in situazioni patologiche : dietoterapia in MCV, in malattie metaboliche, allergia e intolleranza.**

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

➤ IL MERCATO TURISTICO

➤ IL MARKETING

➤ PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

➤ LE FILIERE AGROALIMENTARI E LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA

**LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:**

● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera. -integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

● Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.

● Individuare la produzione enoica italiana.

● Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.

● Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.

● Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.

Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.

● Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.

● Realizzare le porzionature in sala.

● Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.

● Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.

Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera



## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<b>Barbone Gianfranco</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>Casoli Urbano</b>	
<b>INGLESE</b>	<b>Ricciardi Angela</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>Mariella Ciro</b>	
<b>IRC</b>	<b>De Rosa Rosario</b>	
<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>	<b>Troiano Anna</b>	
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	<b>Romano Maria Pia</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/ SALA E VENDITA</b>	<b>Pedale Rita / Consoletti Ivano</b>	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<b>Aquilino Fausto</b>	
<b>LABORATORIO DI SALA</b>	<b>Petrillo Vincenzo</b>	
<b>Sostegno</b>	<b>Moscato Luisa</b>	
<b>Sostegno</b>	<b>Damiani Maria Alfonsa</b>	

MATERIA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

MOD. N. 1	ABILITA'	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
	CONOSCENZE	Normativa igienico – sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
	COMPETENZE	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	TEMPO IN ORE	30
	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, lavoro cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio, lavagna, internet, LIM.

MOD. N.2	ABILITA'	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
	CONOSCENZE	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura Concetti di sostenibilità e certificazioni
	COMPETENZE	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 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
	TEMPO IN ORE	35
	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, lavoro cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio, lavagna, internet, LIM.

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: Scienza e cultura dell'Alimentazione

MOD. N.3	ABILITA'	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
	CONOSCENZE	Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
	COMPETENZE	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 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
	TEMPO IN ORE	30
	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, lavoro cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio, lavagna, internet, LIM

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

**Prof. MARIELLA CIRO**

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

MOD. N. 1  <b>La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo delle capacità motorie ed espressive.</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse;</li> <li>• Eseguire un brano completo a ritmo velocizzando la musica.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento;</li> <li>• Conoscere le funzioni dei meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore;</li> <li>• Conoscere ed applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee e stati</li> </ul>

		<p>d'animo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i brani adatti per lezioni a ritmo di musica ed interpretarli.</li> <li>• Conoscere la Storia delle Olimpiadi.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accrescere la padronanza di sé;</li> <li>• Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità;</li> <li>• Coordinarsi col tempo musicale.</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	<b>12 gennaio - febbraio</b>
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Circuiti coordinativi</li> <li>• Lavoro individuale e di gruppo</li> </ul>
	<b>MEZZI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• palestra</li> <li>• LIM</li> </ul>

<b>MOD. N. 2</b>  <b>Lo sport, le regole e il fair play.</b>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale.</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra ed individuali;</li> <li>• Teoria dell'allenamento;</li> <li>• Tornei, giochi, partite</li> <li>• Sport in ambiente urbano, aerobica, step, cardiofitness.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	<b>20 ottobre - giugno</b>
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<p>Lezione frontale Cooperative learning Circuiti tecnici specifici</p>
	<b>MEZZI</b>	<p>Attrezzi specifici vari sport Libro di testo Video dimostrativi</p>

<b>MOD. N.3</b>  <b>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</b>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere il concetto di salute con regole di vita corretta e prevenzione;</li> <li>Conoscere le norme igienico sanitarie sulla sessualità.</li> <li>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni;</li> <li>Essere consapevoli dei danni alla salute di alcune sostanze nocive;</li> <li>Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà.</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	<b>12 febbraio - aprile</b>
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezione frontale</li> <li>Cooperative learning</li> <li>Peer education</li> </ul>
	<b>MEZZI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo</li> <li>Tabelle dei nutrienti</li> <li>Articoli scientifici</li> </ul>

<b>MOD. N.4</b>  <b>Capacità coordinative e condizionali</b>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper coordinare azioni efficaci in situazioni complesse e diversificate. Realizzare progetti motori.</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere il ritmo dei gesti e delle azioni motorie.</li> <li>Principi fondamentali della metodologia dell'allenamento delle capacità coordinative e condizionali.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correlare attività motoria con altri saperi.</li> <li>Utilizzare in maniera opportune ed autonoma i principi di allenamento delle capacità coordinative e condizionali.</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	<b>20 ottobre - maggio</b>
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezione frontale,</li> <li>metodo induttivo e deduttivo,</li> <li>lavoro individuale e di gruppo,</li> <li>problem solving,</li> <li>peer education,</li> </ul>
	<b>MEZZI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo,</li> <li>palestra,</li> <li>LIM,</li> <li>registro elettronico,</li> <li>video youtube,</li> </ul>

<b>MOD. N.5</b>  <b>Il movimento e la sua relazione con l'ambiente naturale.</b>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muoversi in sicurezza in diversi ambienti.</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono;</li> <li>• Conoscere come tutelare e rispettare la natura;</li> <li>• Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente naturale.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapersi orientare con mappe;</li> <li>• Sapere come equipaggiarsi ed abbigliarsi prima di un'escursione in ambiente naturale;</li> <li>• Sapere cosa fare per evitare rischi e pericoli;</li> <li>• Avere comportamenti rispettosi nei confronti della natura.</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	<b>8 maggio - giugno</b>
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale,</li> <li>• metodo induttivo e deduttivo,</li> <li>• lavoro individuale e di gruppo,</li> <li>• problem solving,</li> <li>• peer education,</li> <li>• lezioni sincrone ed asincrone</li> </ul>
	<b>MEZZI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Ambiente naturale</li> <li>• Libro di testo,</li> <li>• palestra,</li> <li>• LIM,</li> <li>• registro elettronico,</li> <li>• video youtube,</li> </ul>

**Visto che alla data odierna il modulo numero 5 ancora non è stato completato, questo verrà continuato e ultimato nel corso del mese di maggio e sino al termine delle lezioni.**

**MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA 2022/2023 5F**

<b>MODULO N. 1 Il Vino nel Mondo</b>	
<b>ABILITÀ</b>	SAPER COLLOCARE IL VINO NEL PAESE D'ORIGINE E SA CONSIGLIARE VINI DELLE PRINCIPALI AREE VINICOLE DEL MONDO CONOSCERE L'IMPORTANZA DELLA CARTA DEI VINI SA SELEZIONARE I VINI DA ABBINARE A UN MENU
<b>CONOSCENZE</b>	SAPER COLLOCARE IL VINO NEL PAESE D'ORIGINE E SA CONSIGLIARE I VINI DELLE PRINCIPALI AREE VINICOLE DEL MONDO CONOSCERE L'IMPORTANZA DELLA CARTA DEI VINI SA SELEZIONARE I VINI DA ABBINARE A UN MENU
<b>COMPETENZE</b>	ESSERE IN GRADO DI PRESENTARE UN VINO E SPIEGARE LE SUE CARATTERISTICHE ESSERE IN GRADO DI CALCOLARE IL WINW COST DI UNA BOTTIGLIA E DI UN CALICE
<b>TEMPO IN ORE</b>	Primo Quadrimestre

METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale,
MEZZI	Libro di testo, Laboratorio, LIM.

<b>MODULO N. 2 i Vini Speciali</b>	
ABILITA'	Lo studente è in grado di conoscere le varie tipologie di vini speciali come gli spumanti, i vermouth, i vini liquorosi e i passiti Sa indicare i vitigni utilizzati per ogni tipo di vino. Sa leggere un'etichetta.
CONOSCENZE	Lo studente conosce i metodi utilizzati per la lavorazione delle singole tipologie Conosce le differenze di produzione e consumo
COMPETENZE	Lo studente è in grado di presentare un vino e le sue caratteristiche organolettiche Sa collocare un vino nella nuova piramide qualitativa in base all'etichetta Il servizio del vino in sala
TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
MEZZI	Libro di testo- Laboratorio Lim Esercitazione pratica in laboratorio

<b>MODULO N. 3 La legge del vino</b>	
ABILITA'	Lo studente sa collocare il vino nella regione d'origine e sa consigliare i vini di tutto il territorio nazionale. Sa indicare i vitigni utilizzati per ogni tipo di vino. Sa leggere un'etichetta.
CONOSCENZE	Lo studente conosce l'enografia nazionale e la storia vitivinicola di ogni regione Conosce la suddivisione delle denominazioni di origine. Conosce le diciture riportate in etichetta
COMPETENZE	Lo studente è in grado di presentare un vino e le sue caratteristiche organolettiche. Sa collocare un vino nella nuova piramide qualitativa in base all'etichetta Il servizio del vino in sala
TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
MEZZI	Libro di testo- Laboratorio Lim

<b>Modulo N°4: Il bere miscelato</b>	
ABILITA'	Lo studente sa creare un cocktail in base alla clientela e ai prodotti disponibili, ed è in grado di proporre tutti i cocktail codificati dall'IBA. Sa usare le attrezzature manuali ed elettriche per miscelare i Cocktails
CONOSCENZE	Lo studente conosce l'origine dei Cocktails e la classificazione internazionale del bere miscelato. Conosce le grammature, le guarnizioni, e i cocktail mondiali IBA
COMPETENZE	Conosce le differenze fra Cocktail aperitivi, adatti a tutte le ore e digestivi, è in grado di consigliare le bevande giuste, seguendo la ricetta giusta. Sa ideare un Cocktail a partire dagli ingredienti
TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale Ricerche individuali o di gruppo
MEZZI	Libro di testo- Esercitazione in Laboratorio
<b>Modulo N°5: Tecniche di preparazione e di servizio della cucina di sala</b>	
ABILITA'	Principale norme di sicurezza e abilità tecnico-pratiche E in grado di organizzare la Mice-en-Place per la preparazione di un piatto alla Lampada Sa abbinare il distillato giusto per ogni pietanza da preparare
CONOSCENZE	L'organizzazione del flambage, le attrezzature, tecniche. Ricette classiche
COMPETENZE	Eseguire preparazione flambé Cenni sulla origine dell'arte del flambage
TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	❖ Lezione frontale, dialogata o multimediale ❖ Ricerche individuali o di gruppo
MEZZI	Libro di testo- Esercitazione in Laboratorio



## FRANCESE

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

MOD. N.2 : La France et l'Europe	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o cultural
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo
	COMPETENZE	Assimilare strutture linguistiche e lessico appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto. Sostenere conversazioni su argomenti specifici e general
	TEMPO IN ORE	N.10

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

MOD. N.3: L'Economie	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o cultural
	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 Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico
	TEMPO IN ORE	N.10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

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

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

MOD. N.4 : La Mondialisation	ABILITA'	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 Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico
	TEMPO IN ORE	N.10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

MOD. N.5 : Histoire de France	ABILITA'	Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo
	COMPETENZE	Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. . Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	N.10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio- Video

MOD.N.6 : La cinquième République	ABILITA'	Comprendere e svolgere dialoghi in ambiente simil lavorativo utilizzando il lessico adeguato al contesto. Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo. Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2
	COMPETENZE	Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. Sostenere conversazioni su argomenti specifici. Sostenere conversazioni su argomenti specifici. Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	N.10

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

## Diritto

### ABILITÀ:

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

### CONOSCENZE:

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

### COMPETENZE:

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

## MATERIA: MATEMATICA

<b>TITOLO: RICHIAMI DI ALGEBRA</b>		
MOD. N. 1	ABILITA’	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abbassare di grado un’equazione;</li> <li>- Risolvere equazioni e disequazioni biquadratiche, binomie e fratte .</li> <li>- Risolvere equazioni irrazionali, eseguendo il controllo delle soluzioni.</li> <li>- Utilizzare consapevolmente il linguaggio delle equazioni e delle disequazioni.</li> <li>- Conoscere il significato di valore assoluto - Risolvere equazioni e disequazioni con valore assoluto.</li> <li>- Saper determinare il dominio di una equazione irrazionale.</li> <li>- Risolvere equazioni e disequazioni irrazionali</li> </ul>

	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le equazioni risolubili con la scomposizione in fattori</li> <li>- Le equazioni e disequazioni binomie, trinomie, biquadratiche e reciproche</li> <li>- Le equazioni e le disequazioni con i moduli e irrazionali .</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saper risolvere equazioni e disequazioni di 2 grado e di grado maggiore del secondo.</li> <li>- saper risolvere equazioni e disequazioni con i moduli.</li> <li>- saper risolvere equazioni e disequazioni irrazionali</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali

<b>TITOLO: FUNZIONI E PROPRIETA' DELLE STESSE</b>		
MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere una funzione.</li> <li>- Saper classificare le funzioni.</li> <li>- Saper individuare il dominio di una funzione.</li> <li>- Conoscere le funzioni iniettive, suriettive e biunivoche.</li> <li>- Conoscere la monotonia delle funzioni.</li> <li>- Conoscere le funzioni pari e dispari.</li> <li>- Conoscere la funzione inversa.</li> <li>- Conoscere le funzioni composte.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le funzioni reali di variabile reale.</li> <li>- La proprietà delle funzioni e la loro composizione.</li> <li>- Il dominio di una funzione.</li> <li>- Le funzioni iniettive, suriettive e biunivoche.</li> <li>- La monotonia delle funzioni</li> <li>- Le funzioni pari e dispari, La funzione inversa, Le funzioni composte</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere alcune caratteristiche delle funzioni;</li> <li>- Saper calcolare il dominio di una funzione;</li> <li>- saper trovare la positività e le intersezioni con gli assi di una funzione.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali

<b>TITOLO: LIMITI E CONTINUITA' DELLE FUNZIONI</b>		
MOD. N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dominare attivamente i concetti e i metodi delle funzioni elementari dell'analisi</li> <li>- Apprendere il concetto di limite di una funzione</li> <li>- Calcolare il limite di somme, prodotti, quozienti e potenze di funzioni</li> <li>- Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata</li> <li>- Calcolare limiti ricorrendo ai limiti notevoli</li> <li>- Confrontare infinitesimi e infiniti</li> <li>- Studiare la continuità o discontinuità di una funzione in un</li> </ul>

		<p>punto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcolare gli asintoti di una funzione</li> <li>- Saper dare una definizione intuitiva di limite utilizzando esempi.</li> <li>- Applicare ai vari casi la definizione di limite.</li> <li>- Calcolare i limiti delle funzioni che si presentano in forma indeterminata.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- topologia della retta: intervalli, intorno di un punto, punti isolati e di accumulazione di un insieme.</li> <li>- il limite di una funzione mediante la definizione.</li> <li>- primi teoremi sui limiti (unicità del limite, permanenza del segno, confronto)</li> <li>- Definizione di limite finito per <math>x</math> che tende ad un valore finito.</li> <li>- Definizione di limite finito per <math>x</math> che tende ad un valore infinito.</li> <li>- Definizione di limite infinito per <math>x</math> che tende ad un valore finito.</li> <li>- Definizione di limite infinito per <math>x</math> che tende ad un valore infinito.</li> <li>- Enunciare e dimostrare i teoremi che caratterizzano i limiti.</li> <li>- Sviluppare procedure per risolvere le forme indeterminate. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui. Continuità.</li> <li>- Discontinuità e classificazione.</li> </ul> </li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere il grafico e descrivere le caratteristiche della funzione rappresentata, anche in relazione ai concetti di limite e di continuità.</li> <li>- Acquisire il concetto di continuità.</li> <li>- Calcolare limiti e individuare asintoti. Tracciare il grafico probabile di una funzione.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali

<b>TITOLO: IL CALCOLO DIFFERENZIALE</b>		
MOD. N. 4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dominare attivamente i concetti e i metodi delle funzioni elementari dell'analisi e del calcolo differenziale.</li> <li>- Calcolare la derivata di una funzione.</li> <li>- Calcolare la derivata di una funzione mediante la definizione.</li> <li>- Calcolare la retta tangente al grafico di una funzione.</li> <li>- Calcolare la derivata di una funzione mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione.</li> <li>- Calcolare le derivate di ordine superiore.</li> <li>- Calcolare il differenziale di una funzione.</li> <li>- Applicare le derivate alla fisica.</li> <li>- Dominare attivamente i concetti e i metodi delle funzioni elementari dell'analisi e del calcolo differenziale</li> <li>- Studiare i massimi, i minimi e i flessi di una funzione</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il rapporto incrementale e il concetto di derivata.</li> <li>- Significato geometrico della derivata.</li> <li>- Punti critici.</li> <li>- Continuità e derivabilità.</li> <li>- Derivate di funzioni elementari e regole di derivazione.</li> <li>- Derivata di funzioni composte e delle funzioni inverse.</li> <li>- Retta tangente al grafico.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- i massimi, i minimi e i flessi orizzontali mediante la derivata prima</li> <li>- i flessi mediante la derivata seconda</li> <li>- i massimi, i minimi e i flessi mediante le derivate successive</li> <li>- Risolvere i problemi di massimo e di minimo</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare la derivata mediante le regole di derivazione.</li> <li>- Determinare la tangente al grafico di una funzione in un suo punto.</li> <li>- Applicare i teoremi sulle derivate di una funzione.</li> <li>- Determinare gli intervalli in cui la funzione è crescente o decrescente e i punti di massimo e minimo</li> <li>- Studiare la concavità di una funzione e i punti di flesso</li> <li>- Individuare e classificare punti di non derivabilità.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali

<b>TITOLO: LO STUDIO DI UNA FUNZIONE</b>		
MOD. N. 5	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dominare attivamente i concetti e i metodi delle funzioni elementari dell'analisi e del calcolo differenziale</li> <li>- Studiare il comportamento di una funzione reale di variabile reale</li> <li>- Applicare lo studio di funzioni</li> <li>- Risolvere un'equazione in modo approssimato</li> </ul>
	CONOSCENZE	- Studio di una funzione e tracciare il suo grafico
	COMPETENZE	- Tracciare il grafico di una funzione..
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali

<b>TITOLO: PROBABILITA' E CALCOLO COMBINATORIO</b>		
MOD. N. 6	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere se un evento è aleatorio, certo o impossibile</li> <li>- Calcolare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la concezione classica;</li> <li>- Calcolare la probabilità della somma logica di eventi</li> <li>- Calcolare la probabilità del prodotto logico di eventi</li> <li>- Calcolare la probabilità condizionata</li> <li>- Calcolare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la concezione statistica</li> <li>- Calcolare probabilità e vincite in caso di gioco equo.</li> <li>- saper individuare a quale raggruppamento appartengono un insieme di elementi e calcolarne il loro numero.</li> </ul>



	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eventi certi, impossibili e aleatori</li> <li>- La probabilità di un evento secondo la concezione classica</li> <li>- L'evento unione e l'evento intersezione di due eventi</li> <li>- La probabilità della somma logica di eventi per eventi compatibili e incompatibili</li> <li>- La probabilità condizionata</li> <li>- La legge empirica del caso e la probabilità statistica.</li> <li>- Le disposizioni semplici e con ripetizione.</li> <li>- le permutazioni semplici e con ripetizione .</li> <li>- le combinazioni i semplici e con ripetizione</li> <li>- il coefficiente binomiale</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risolvere semplici problemi di calcolo delle probabilità con applicazione diretta dei teoremi.</li> <li>- Saper utilizzare le opportune distribuzioni di probabilità in situazioni elementari.</li> <li>- Acquisizione dei principi di base del calcolo combinatorio.</li> <li>- Sapere calcolare il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni.</li> <li>-Saper calcolare la funzione fattoriale - Saper calcolare i coefficienti binomiali</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali</li> </ul>

### **ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI**

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, eHaccp. 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	Febbraio Marzo Aprile
	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.

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: LAB. DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

CLASSE 5° F

DOCENTE: MARIA PIA ROMANO

### MODULO 1 : I MENU E LA SALUTE

MOD. N.1	ABILITA'	Riconoscere piatti funzionali alle esigenze della clientela con problematiche alimentari.
	CONOSCENZE	Conoscere i principali disturbi alimentari; Conoscere le diverse tipologie di menu in riferimento alle esigenze della clientela
	COMPETENZE	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	6
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dibattito in aula e simulazioni di situazioni reali, studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, mappe, materiale on-line, internet

### MODULO 2: CUOCERE E CONSERVARE GLI ALIMENTI

MOD. N.2	ABILITA'	Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione
	CONOSCENZE	Tecniche di cottura e conservazione dei piatti
	COMPETENZE	Individuare le principali componenti della gastronomia. Realizzare preparazioni in funzione del loro utilizzo finale; Realizzare un piatto intervenendo con tecniche di conservazione appropriate.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dibattito in aula e simulazioni di situazioni reali, studio autonomo

### MODULO 3: CERAZIONE DEL PIATTO

MOD. N.3	ABILITA'	Sa abbinare correttamente gli ingredienti
	CONOSCENZE	Conoscere i diversi abbinamenti possibili
	COMPETENZE	Sa riconoscere se un piatto è stato composto in modo corretto
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dibattito in aula e simulazioni di situazioni reali, studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, mappe, materiale on-line, internet

MODULO 4: LA PRESENTAZIONE DEL PIATTO

MOD. N.4	ABILITA'	Sa comporre i piatti abbinando i diversi gusti
	CONOSCENZE	Conoscere i diversi tipi di abbinamenti possibili
	COMPETENZE	Individuare i requisiti necessari per avviare un'attività ristorativa
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dibattito in aula e simulazioni di situazioni reali, studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, mappe, materiale on-line, internet

MODULO 5 : PERSONE E ORGANIZZAZIONE IN CUCINA

MOD. N.5	ABILITA'	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; utilizzare tecniche di approvvigionamento.
	CONOSCENZE	Organizzazione del personale del settore cucina
	COMPETENZE	Predisporre ed organizza in maniera ottimale il personale.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dibattito in aula e simulazioni di situazioni reali, studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, mappe, materiale on-line, internet

MODULO 6: LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

MOD. N.	ABILITA'	Sa utilizzare gli strumenti a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri.
	CONOSCENZE	Conoscere le figure di riferimento relativa alla normativa sulla sicurezza. Conoscere i principali rischi del settore ristorativo
	COMPETENZE	Operare in modo autonomo e nel rispetto della normativa sulla sicurezza, interagendo con le figure di riferimento.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dibattito in aula e simulazioni di situazioni reali, studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, mappe, materiale on-line, internet

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: \_ITALIANO

### DECADENTISMO

MOD. N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi e interpretazione di alcune opere decadenti</li> <li>Confronto con altri movimenti artistici contemporanei</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definizione di Decadentismo</li> <li>Caratteristiche del movimento artistico-letterario</li> <li>Contesto storico e sociale del Decadentismo</li> <li>Artisti e scrittori principali del movimento</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensione della visione del mondo del Decadentismo</li> <li>Capacità di analizzare e interpretare opere letterarie e artistiche</li> <li>Sviluppo di una critica personale sul movimento e la sua estetica</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale introduttiva, individuazione delle tematiche principali, discussioni sull'attualizzazione dei problemi rilevati
	MEZZI	Appunti, riassunti e approfondimenti individuali

### D'ANNUNZIO: LA VISIONE DEL MONDO E LA POETICA

MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi e interpretazione di alcune opere di D'Annunzio</li> <li>Confronto con altri scrittori e poeti del periodo</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vita e opere di Gabriele D'Annunzio</li> <li>Caratteristiche della poetica dannunziana</li> <li>Contesto storico e sociale in cui si colloca l'autore</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensione della visione del mondo di D'Annunzio</li> <li>Capacità di analizzare e interpretare la poetica dell'autore</li> <li>Sviluppo di una critica personale sulla sua produzione letteraria</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale introduttiva, individuazione delle tematiche principali, discussioni sull'attualizzazione dei problemi rilevati
	MEZZI	Appunti, riassunti e approfondimenti individuali

#### PASCOLI: LA VISIONE DEL MONDO E LA POETICA

MOD. N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi e interpretazione di alcune opere di Pascoli</li> <li>Confronto con altri scrittori e poeti del periodo</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vita e opere di Giovanni Pascoli</li> <li>Caratteristiche della poetica pascoliana</li> <li>Contesto storico e sociale in cui si colloca l'autore</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensione della visione del mondo di Pascoli</li> <li>Capacità di analizzare e interpretare la poetica dell'autore</li> <li>Sviluppo di una critica personale sulla sua produzione letteraria</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale introduttiva, individuazione delle tematiche principali, discussioni sull'attualizzazione dei problemi rilevati
	MEZZI	Appunti, riassunti e approfondimenti individuali

#### PIRANDELLO: LA VISIONE DEL MONDO E LA POETICA

MOD. N. 4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi e interpretazione di alcune opere di Pirandello</li> <li>Confronto con altri scrittori e drammaturghi del periodo</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vita e opere di Luigi Pirandello</li> <li>Caratteristiche della poetica pirandelliana</li> <li>Contesto storico e sociale in cui si colloca l'autore</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprensione della visione del mondo di Pirandello</li> <li>Capacità di analizzare e interpretare la poetica dell'autore</li> <li>Sviluppo di una critica personale sulla sua produzione letteraria e teatrale</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale introduttiva, individuazione delle tematiche principali, discussioni sull'attualizzazione dei problemi rilevati
	MEZZI	Appunti, riassunti e approfondimenti individuali

#### SVEVO: LA VISIONE DEL MONDO E LA POETICA

MOD. N. 5	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura e analisi dei testi scelti in classe</li> <li>• Sviluppo di una tesina sulla poetica di Svevo</li> <li>• Realizzazione di una presentazione sulla vita e le opere di Svevo</li> <li>• Discussione in classe sulle tematiche affrontate nei romanzi di Svevo</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Breve biografia di Italo Svevo</li> <li>• Analisi dell'opera La coscienza di Zeno</li> <li>• La poetica sveviana: la descrizione della vita borghese e la critica alla società</li> <li>• L'utilizzo della ironia e dell'autoironia nei romanzi di Svevo</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensione della poetica di Svevo</li> <li>• Capacità di analizzare i testi sveviani</li> <li>• Abilità nell'utilizzo dell'ironia e dell'autoironia nell'analisi letteraria</li> <li>• Flessibilità nell'interpretazione dei temi trattati nei romanzi di Svevo</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale introduttiva, individuazione delle tematiche principali, discussioni sull'attualizzazione dei problemi rilevati
	MEZZI	Appunti, riassunti e approfondimenti individuali

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: \_STORIA

### LE CAUSE E LA PRIMA GUERRA MONDIALE

MOD. N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare le cause profonde e la dinamica delle relazioni internazionali all'inizio del XX secolo</li> <li>• Discussione sulla validità della teoria della guerra "inevitabile".</li> <li>• Individuare i fattori che spinsero le nazioni ad entrare in guerra fra di loro</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare le cause profonde e la dinamica delle relazioni internazionali all'inizio del XX secolo</li> <li>• Discussione sulla validità della teoria della guerra "inevitabile"</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il ruolo delle cause economiche, sociali e politiche nell'avvio di una guerra mondiale</li> <li>• Sviluppare una comprensione critica delle cause, dello sviluppo e delle conseguenze della Prima guerra mondiale</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale introduttiva, individuazione delle tematiche principali, discussioni sull'attualizzazione dei problemi rilevati
	MEZZI	Appunti, riassunti e approfondimenti individuali

### IL PRIMO DOPOGUERRA

MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare l'impatto della Prima guerra mondiale sulla società e la politica europee</li> <li>• Valutare l'effetto dei trattati di pace sulla stabilità politica europea</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trattati di pace</li> <li>• Conseguenze economiche, sociali e politiche della guerra</li> <li>• Rivolte e insorgenze in Europa e nel mondo</li> <li>• I nuovi assetti politici europei</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il contesto storico e politico del primo dopoguerra</li> <li>• Sviluppare una comprensione critica delle conseguenze della Prima guerra mondiale</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	5

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale introduttiva, individuazione delle tematiche principali, discussioni sull'attualizzazione dei problemi rilevati
	MEZZI	Appunti, riassunti e approfondimenti individuali

### COMUNISMO, FASCISMO E NAZISMO

MOD. N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definizione e caratteristiche del comunismo, del fascismo e del nazismo;</li> <li>Movimenti e leader che rappresentano queste ideologie;</li> <li>Esperimenti e governi comunisti e fascisti;</li> <li>Il ruolo dei regimi totalitari nella seconda guerra mondiale</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confronto tra le ideologie comuniste, fasciste e naziste;</li> <li>Analisi dei regimi totalitari in Europa;</li> <li>Studio della storia dei movimenti e dei leader rappresentativi;</li> <li>Considerazione dei motivi per cui queste ideologie sono diventate popolari.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendere le cause e le conseguenze dell'ascesa dei regimi totalitari;</li> <li>Sviluppare una comprensione critica delle ideologie comuniste, fasciste e naziste;</li> <li>Utilizzare fonti storiche per analizzare i regimi totalitari;</li> <li>Formulare giudizi e opinioni sulle ideologie e i regimi totalitari.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	5
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale introduttiva, individuazione delle tematiche principali, discussioni sull'attualizzazione dei problemi rilevati
	MEZZI	Appunti, riassunti e approfondimenti individuali

### LA SECONDA GUERRA MONDIALE

MOD. N. 4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi di fonti storiche per comprendere gli eventi e le motivazioni alla base della seconda guerra mondiale</li> <li>Confronto di diverse interpretazioni della seconda guerra mondiale, comprese le interpretazioni politiche, sociali e militari</li> <li>Studio delle conseguenze della seconda guerra mondiale, tra cui la nascita della Guerra Fredda e la divisione del mondo in due sfere d'influenza</li> </ul>
--------------	----------	--



	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La natura della seconda guerra mondiale come conflitto globale</li> <li>• Le fasi e gli sviluppi principali della guerra, tra cui la Guerra di Espansione, la Battaglia d'Inghilterra, le guerre in Africa e il fronte orientale</li> <li>• Le caratteristiche principali delle due coalizioni belliche, le potenze dell'Asse e le Potenze Alleate</li> <li>• Gli eventi principali della guerra, come lo sbarco in Normandia e la Battaglia di Stalingrado</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare con coerenza e chiarezza le conoscenze acquisite sulla seconda guerra mondiale</li> <li>• Analizzare e valutare la complessità delle cause e degli sviluppi della guerra</li> <li>• Comprendere e valutare il contributo delle tecnologie allo sviluppo della guerra</li> <li>• Sviluppare una comprensione critica delle conseguenze della seconda guerra mondiale sul mondo contemporaneo</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	5
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale introduttiva, individuazione delle tematiche principali, discussioni sull'attualizzazione dei problemi rilevati
	MEZZI	Appunti, riassunti e approfondimenti individuali

## LA GUERRA FREDDA

MOD. N. 5	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare i documenti sulla Guerra Fredda</li> <li>• Confrontare le politiche degli Stati Uniti e dell'Unione Sovietica</li> <li>• Analizzare le cause e le conseguenze della Guerra fredda</li> <li>• Valutare l'importanza della Guerra fredda nella storia mondiale</li> <li>• Riconoscere l'influenza della Guerra fredda nella cultura contemporanea</li> <li>• Discutere le conseguenze della Guerra fredda sul mondo attuale</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il processo di ricostruzione del secondo dopoguerra</li> <li>• Le tensioni fra Stati Uniti e Unione Sovietica</li> <li>• La Guerra Fredda</li> <li>• L'espansione del comunismo</li> <li>• La politica estera degli Stati Uniti</li> <li>• L'Organizzazione del Trattato del Nord Atlantico (NATO)</li> <li>• Il Patto di Varsavia</li> <li>• La Guerra fredda e le sue conseguenze</li> <li>• Il blocco di Berlino</li> <li>• La crisi di Cuba</li> </ul>

COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppare una comprensione critica della Guerra Fredda</li> <li>• Espandere le proprie conoscenze sulla Guerra fredda e sulla sua importanza nella storia mondiale</li> <li>• Utilizzare fonti di informazione diverse per comprendere la Guerra fredda</li> <li>• Sviluppare abilità di analisi e valutazione delle informazioni sul secondo dopoguerra e la Guerra Fredda</li> </ul>
TEMPO IN ORE	5
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale introduttiva, individuazione delle tematiche principali, discussioni sull'attualizzazione dei problemi rilevati
MEZZI	Appunti, riassunti e approfondimenti individuali

#### **Elenco allegati riservati**

- 1. Elenco alunni interni**
- 2. Allegati riservati alunni DVA**
- 3. Simulazione: Traccia seconda prova scritta**
- 4. Griglia di valutazione prima prova scritta**
- 5. Griglia di valutazione seconda prova scritta**
- 6. Griglia valutazione prova orale**