



# 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<sup>^</sup>

## Lab. Arte Bianca e Pasticceria

SEZ.: E

Coordinatrice: prof.ssa Maria Immacolata De Cristofaro

## SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE .....	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE .....	4
QUADRO ORARIO .....	5
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO .....	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA .....	9
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO .....	12
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO .....	14
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO .....	15
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO .....	17
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA.....	18
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO .....	19
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE .....	19
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	23
Allegato N.1 (fascicolo riservato)	
Allegato N.2 (idem)	
Allegato N.3 (idem)	
Allegato N.4 Traccia e griglia (prima simulazione) Seconda prova	
Allegato N.5 Griglia di valutazione 1°Prova scritta	
Allegato N.6 Griglia di valutazione del colloquio	

## 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'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

In particolare:

È il responsabile delle attività 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
- 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

Le allieve, di numero 14, nell'arco del triennio, non hanno subito ripetenze, percorrendo il percorso scolastico insieme fin dall'inizio del triennio. Durante l'anno scolastico 2021/2022, si è aggiunta un'alunna proveniente dall'Istituto Alberghiero di Termoli, la quale per motivi di famiglia è stata costretta a cambiare scuola.

### 2) Continuità didattica dei docenti

Il Consiglio di classe è composto da docenti che gli allievi conoscono, essendo stati loro insegnanti negli anni scolastici precedenti, ovvero per le discipline Religione, Italiano e Storia, Matematica, Inglese, Tedesco, Francese, Laboratorio di Cucina, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Diritto e tecniche amministrative; mentre per le altre materie, nuovi docenti hanno sostituito quelli del precedente anno scolastico, ovvero per le discipline Scienze Motorie e Laboratorio di Pasticceria. Fortunatamente, il consiglio di classe è rimasto costante fin dal primo giorno dell'anno scolastico, senza interruzioni di rilievo.

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

I livelli di partenza della classe, corrispondenti ai livelli di uscita dello scorso anno scolastico e accertati all'inizio di questo anno, attraverso le prime verifiche orali e scritte, denotano una preparazione di base mediamente più che sufficiente. Sin dall'inizio, alcune alunne si sono evidenziate per la frequenza continua e per una costanza nello studio; mentre altre hanno intensificato, solo dopo continue stimolazioni e colloqui piuttosto frequenti con le famiglie, l'impegno nella seconda parte dell'anno scolastico, anche se non in tutte le materie e solo in vista delle verifiche scritte e orali.

### 4) Profilo comportamentale

Le allieve non hanno presentato problemi disciplinari, dimostrandosi abbastanza corrette e rispettose sia all'interno del gruppo classe sia nei confronti del corpo docente, consentendo il normale svolgimento delle attività didattiche.

### 5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe si presenta eterogenea; la gran parte delle alunne ha partecipato attivamente al dialogo educativo, mostrando interesse per le attività proposte dai docenti; altre, invece, hanno manifestato una certa discontinuità o passività e, quindi, sono state sollecitate ad impegnarsi in maniera proficua. Il gruppo classe ha partecipato in maniera attiva a tutte le manifestazioni che l'hanno visto coinvolto, mostrando sempre entusiasmo e buone abilità dal punto di vista tecnico-professionale. Inoltre, nel corso del triennio, le allieve hanno aderito a progetti di varia natura. Si sottolinea, però, che un gruppetto ha fatto registrare numerose assenze che hanno reso difficoltoso il recupero delle lacune registrate.

### 6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea per capacità ed impegno, si presenta, mediamente, con profitto più che sufficiente e una ragazza eccellente per capacità, metodo di studio e profitto. Sono presenti nel gruppo classe 3 allieve BES, 2 seguono un Piano Educativo Individuale con obiettivi minimi; 1 con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, segue un piano didattico personalizzato con misure

compensative e dispensative che mirano a favorire l'apprendimento. Alcune allieve, supportate da una sicura preparazione di base e da un metodo di studio razionale, dotate di senso di responsabilità, hanno conseguito una preparazione buona. Altre studentesse, pur presentando una sufficiente preparazione di base, hanno dimostrato, purtroppo, uno studio occasionale finalizzato soprattutto alle verifiche, acquisendo conoscenze organiche ed autonome non in tutte le materie per cui il profitto risulta sufficiente. Altre ancora hanno intensificato l'impegno solo nell'ultima parte dell'anno scolastico e a causa di uno studio ancora mnemonico, non hanno raggiunto la piena autonomia espositiva, riportando in alcune materie delle valutazioni non pienamente sufficienti anche se, impegnandosi maggiormente nell'ultimo periodo, potrebbero dare risultati migliori.

## QUADRO ORARIO

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

## 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.

**AREACOMUNE:**

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

**AREA D'INDIRIZZO:**

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

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

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

L'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica è stato finalizzato a promuovere e sviluppare nelle allieve una partecipazione responsabile: conoscere ed adottare comportamenti adeguati alla tutela della salute e della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, attraverso l'esame dell'Agenda 2030.

Attività svolte:

- Orientamento in uscita, VII Edizione di OrientaPuglia;
- Elezioni dei rappresentanti di classe, di Istituto e della Consulta;
- Lotta allo spreco alimentare Agenda 2030;
- Giornata di sensibilizzazione sulla sicurezza stradale incontro con genitori delle vittime stradali;
- Orientamento in uscita - Progetto DIOR
- UNIFG PNRR Missione 4 Istruzione e Ricerca - Corso di Orientamento “ Educare alla scelta per il futuro”;
- Incontro con la Scuola di Alta Formazione Gastronomica “ In Cibum”;
- Educazione alla Salute e Diritto alla Salute art. 32 della Costituzione;
- Prove INVALSI;
- Educazione alla Salute- Progetto Fattivedere della Fondazione Veronesi;
- Io lavoro in Puglia Talent Day Camera di Commercio di Foggia.
- Festa dell'Albero
- Giornata contro la violenza sulle donne: incontro con il centro anti violenza “Carmela Morlino”
- 5 febbraio ( giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare)

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

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

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> legalità e coesione sociale | <input type="checkbox"/> appartenenza nazionale ed europea   |
| <input checked="" type="checkbox"/> diritti umani               | <input checked="" type="checkbox"/> pari opportunità         |
| <input type="checkbox"/> pluralismo                             | <input checked="" type="checkbox"/> rispetto delle diversità |

- |  |  |
|--|--|
| X dialogo interculturale                       | X etica della responsabilità individuale e sociale |
| <input type="checkbox"/> bioetica              | X tutela del patrimonio artistico e culturale      |
| X sviluppo sostenibile                         | X benessere personale e sociale                    |
| <input type="checkbox"/> fair play nello sport | X sicurezza  |
| X solidarietà e volontariato                   | <input type="checkbox"/> _____                     |

#### Obiettivi in termini di competenze

X Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

X Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

X 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.

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

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

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

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

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

<b>Attività svolte</b>			
<p>Questo Istituto scolastico, in sintonia con il sistema educativo del nostro Paese, ha adottato nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, i seguenti obiettivi:</p> <p>a) attuare modalità di apprendimento flessibile ed equivalenti sotto il profilo culturale e educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;</p> <p>b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;</p> <p>c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;</p> <p>d) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti di cui all'articolo 1, comma 2, nei processi formativi;</p> <p>e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.</p> <p>A causa del periodo di pandemia da COVID-19 e del conseguente regime di lock-down, non è stato possibile, per la prima annualità, svolgere alcuna attività di stage in presenza. Per gli allieve infatti, è stato possibile organizzare solo per la seconda annualità del corso di studi, uno stage sul territorio per rispondere alle richieste di aziende che collaborano efficacemente con il nostro Istituto. Si precisa, al riguardo, che le famiglie hanno concorso nell'individuazione delle strutture ospitanti, verificandone la disponibilità, preferibilmente vicine ai luoghi di residenza per ridurre i trasferimenti quotidiani. Il tutor scolastico ha verificato la fattibilità e la congruità del percorso in tali strutture e si è preoccupato di individuarne altre per coloro che, autonomamente, non sono riuscite.</p> <p>Tutta la classe (frequentante) ha svolto l'attività di alternanza scuola lavoro per complessive: 150 ore di stage presso aziende di settore e 24 ore di lezione d'aula al terzo anno:</p>			
<p><b>Annualità 1 ^ - a.s.2020/2022</b></p> <p><b>Corso sulla sicurezza n. ore 4</b></p> <p><b>Formazione in aula (dal 01.02.21 al 29.03.21) n.20 ore</b></p>			
<b>ENTE OSPITANTE</b>	<b>PERIODO</b>	<b>FORMAZIONE STAGE N. ORE 20</b>	<b>TUTOR AZIENDALE</b>
<b>Federazione italiana cuochi</b>	Dal 01.02.2021 al 29.03.2021	Videolezioni online	Falco Mario
<p><b>Annualità 2 ^ - a.s.2021/2022</b></p> <p><b>Corso sulla sicurezza n. ore _____</b></p> <p><b>Formazione in aula n. _____ ore</b></p>			
<b>ENTE OSPITANTE</b>	<b>PERIODO</b>	<b>FORMAZIONE STAGE N. ORE 150</b>	<b>TUTOR AZIENDALE</b>
<b>Aziende della Ristor.</b>	28/02/22-31/03/22	150	Falco Mario

<b>Annualità 3 ^ - a.s. 2022/2023</b>			
<b>Totale ore svolte in classe – online – Stage in Azienda n° 174</b>			
<b>Attività da svolgere</b>			
Nessuna attività da svolgere.			
<b>Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:</b>			
<p><b>Denominazione del progetto:</b>” L’insostenibile leggerezza dell’essere dolci”.</p> <p>Il progetto intende ottemperare alle normative vigenti in materia di stage e di alternanza scuola/lavoro degli istituti professionali ed incrementare le conoscenze e le seguenti competenze professionali del settore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilizzare gli allievi circa l'importanza di un adeguato comportamento in un ambito lavorativo (relazioni e rispetto delle regole);</li> <li>• Verificare da parte degli studenti le competenze tecnico- pratiche acquisite nel percorso scolastico in una situazione reale;</li> <li>• Favorire un eventuale inserimento lavorativo;</li> <li>• Creare un rapporto stabile e continuativo tra l'istituzione scolastica e le aziende di settore;</li> <li>• Fornire agli allievi gli strumenti necessari per una scelta professionale più consapevole.</li> </ul>			
<b>Partecipazione degli alunni all'area di progetto</b>			
Le allieve hanno partecipato con interesse e partecipazione alle attività richieste per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, al fine di conseguire con efficienza le competenze necessarie e portare a termine tutte le attività previste.			

## CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

### LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

## SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

**(Espressa in decimi)**

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



## CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

Media voti	Credito scolastico candidati interni - 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 riscontrerà la presenza di almeno tre dei seguenti elementi:
  1. assiduità della frequenza scolastica (almeno 80%)
  2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
  3. interesse e l'impegno nelle attività complementari ed integrative (le attività valutabili sono tutte quelle organizzate dalla scuola e rientranti nel POF), con assenze non superiori al 25% sul totale delle ore.
  4. Partecipazione a progetti PON.
  5. crediti formativi certificati da Enti esterni riconosciuti. Sono considerate credito formativo anche le attività di solidarietà civile purché certificate e continuative. Nella certificazione deve essere, infatti, specificata la frequenza a tale attività e qualificato l'impegno

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

### **Attività svolte**

A partire dalla data di pubblicazione della O.M. N.45 DEL 09 marzo 2023, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della prova, utilizzando il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della 2<sup>a</sup> 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. L'attività si è svolta il 9 maggio 2023 ed è stata la tipologia A abbinata al Nucleo Fondamentale n. 7

### **Difficoltà incontrate**

Diverse sono state le difficoltà incontrate durante lo svolgimento della prova simulata, dovute in primis alla novità della prova stessa, alla tipologia che vede coinvolte oltre che Alimentazione e Pasticceria anche Diritto, rendendo abbastanza complesso lo svolgimento. Inoltre, anche il poco tempo a disposizione per poter svolgere esercitazioni a riguardo, ha creato non poche perplessità, confusione oltre allo stato d'ansia, ingestibile per alcune allieve.

### **Esiti delle prove**

Gli esiti delle prove riflettono l'andamento del profitto medio della classe, nel corrente anno scolastico. Per gli alunni BES certificati, durante la simulazione della seconda prova, è stata necessaria la presenza dell'insegnante di sostegno la quale è intervenuta principalmente per tranquillizzare le ragazze e guidarle nello svolgimento della prova.

### **Altre osservazioni**

Nell'ultimo periodo si cercherà di proporre alla classe una ulteriore simulazione con nuclei fondamentali e tipologie diversificati.

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

### **Attività svolte**

- Argomenti di Educazione Civica, con riferimento all'Agenda 2030;
- Relazione sull'esperienza del PCTO;
- Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinare e selezione di documenti significativi coerenti con il percorso didattico, secondo i nuclei fondanti delle discipline sia dell'UDA interdisciplinare (sullo spreco alimentare), sviluppata nel corso dell'anno scolastico;
- Attività di orientamento;
- Contenuti delle singole discipline.

### **Esercitazioni eseguite**

Il Consiglio di classe ha stabilito di effettuare una simulazione del colloquio ai primi del mese di giugno.

### **Materiali di studio**

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

### **Metodologie didattiche adottate**

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

## NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

<b>ITALIANO:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Rapporto uomo/natura.</li><li>2) Realismo e Naturalismo in letteratura.</li><li>3) La letteratura come strumento di impegno civile.</li><li>4) Evoluzione delle tecniche espressive e dei generi letterari dall'Ottocento al Novecento.</li><li>5) La condizione dell'uomo nella letteratura del Novecento.</li></ol>
<b>STORIA:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Il Novecento</li><li>2) La seconda rivoluzione industriale: imperialismo e società di massa; politica interna e nuovi equilibri internazionali in Europa tra Ottocento e Novecento.</li><li>3) La prima guerra mondiale.</li><li>4) I totalitarismi e le crisi fra le due guerra.</li><li>5) La seconda guerra mondiale.</li><li>6) L'ordine bipolare e la guerra fredda.</li><li>7) L'Italia del secondo dopoguerra.</li></ol>
<b>MATEMATICA:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Il concetto di limite</li><li>2) Il calcolo differenziale</li><li>3) Studio della funzione</li></ol>
<b>LINGUA STRANIERA: INGLESE:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Aspetti significativi relativi ad un approccio sostenibile nel mondo della ristorazione: slow food , food waste and the 2030 Agenda main goals</li><li>2) Aspetti significativi dei diversi modi di alimentarsi: diete e benessere; diete e disordini alimentari.</li><li>3) Riflessioni sulla condizione delle donne nella società.</li></ol>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive: Essere in grado di sviluppare un'attività motoria complessa, tramite miglioramento tecnica ed esecuzione sempre più raffinata.</li><li>2) Lo Sport, le regole e il fair play: Praticare attivamente diversi sport di squadra cooperando ed interagendo col gruppo nella gestione dei ruoli, rispetto delle regole, correttezza comportamentale.</li><li>3) Salute, benessere, sicurezza e prevenzione: Principi di una corretta alimentazione, prevenzione infortuni, procedure di primo soccorso, postura corretta contro algie vertebrali,</li></ol>

corretto stile di vita (NO a fumo, alcol, droga, doping).

- 4) Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico: Praticare sport all'aria aperta utilizzando per allenarsi e mantenersi in salute: cardiofrequenzimetro, cronometro, app fitness e musicali, video, abbigliamento ed attrezzature tecniche, ecc.
- 5) Educazione Civica (Sicurezza): Conoscere ed eventualmente intervenire con le procedure di Primo Soccorso attivando la cosiddetta "Catena della Sopravvivenza" (118, RCP, DAE, SA) in attesa di personale sanitario.

#### **LINGUA STRANIERA: FRANCESE/TEDESCO**

##### **Francese:**

- 1) Les gâteaux dans la littérature: la madeleine de Marcel Proust (I dolci nella letteratura francese: "la madeleine" di Marcel Proust)
- 2) Que veut dire bien manger? La pyramide alimentaire et ses caractéristiques. (Cosa significa mangiare bene? La piramide alimentare e le sue caratteristiche).

##### **TEDESCO:**

- 1) Le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue funzionali alla comunicazione e interazione linguistica su argomenti generali e tecnici, di diverso interesse sociale, culturale e professionale.
- 2) Nuove filiere agroalimentari: Slow food, Fast food, Street food. Aspetti culturali legati al mondo della ristorazione, alle sue tradizioni e ai suoi cambiamenti.
- 3) Gli elementi costitutivi e i principi base di costruzione di menù professionali italiani e tedeschi in relazione alle caratteristiche e alle esigenze della clientela.
- 4) Principi nutritivi e funzioni principali degli alimenti nel corpo umano. Principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata. La piramide alimentare.
- 5) Organigramma e compiti del personale di Pasticceria. Il sistema scolastico e della formazione professionale in Germania. La ricerca di opportunità di lavoro, tirocinio e stage nei Paesi di Lingua tedesca nel settore enogastronomico e alberghiero. La candidatura di lavoro: Lettera di motivazione e curriculum vitae. Il colloquio di lavoro.

#### **LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA: settore Cucina**

- 1) Predisposizione realizzazione delle diverse tipologie di menu.
- 2) Realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con disturbi alimentari, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 3) Pianificare organizzare eventi di Catering e Banqueting.
- 4) Organizzazione di un menu nelle sue diverse tipologie.
- 5) Il sistema HACCP : criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

#### **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:**

- 1) 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

<p>agroalimentare.</p> <p>2) Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare.</p> <p>3) 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.</p>
<p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</b></p> <p>1) Finanziamenti delle imprese turistico ristorative.</p> <p>2) I contratti delle imprese turistico ristorative.</p> <p>3) Contratti di lavoro e norme di sicurezza sul lavoro.</p>
<p><b>LABORATORIO DI ARTE BIANCA:</b> settore Pasticceria</p> <p>1) Preparare, trasformare e conservare gli alimenti</p> <p>2) Individuare le principali componenti della Pasticceria.</p> <p>3) La normativa sulla sicurezza alimentare HACCP</p> <p>4) Le diverse tecniche di organizzazione per catering e banqueting.</p>
<p><b>LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:</b></p> <p>1) Predisposizione realizzazione delle diverse tipologie di menu.</p> <p>2) Realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con disturbi alimentari, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>3) Pianificare organizzare eventi di Catering e Banqueting.</p> <p>4) Organizzazione di un menu nelle sue diverse tipologie.</p> <p>5) Il sistema HACCP : criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>

## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<b>Maria I.De Cristofaro</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>LUIGI ANTONIO CARLUCCI</b>	
<b>INGLESE</b>	<b>GABRIELLA MASTROPIERI</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>GIUSEPPE PILLO</b>	
<b>IRC</b>	<b>ANTONIO MANTOVA</b>	
<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>	<b>PATRIZIA RITA PALMA</b>	
<b>LINGUA STRANIERA TEDESCO</b>	<b>MICHELE PIPINO</b>	
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	<b>MARIO FALCO</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIO NE</b>	<b>MARIA PIA MANCINI</b>	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<b>RAFFAELLO RUTIGLIANO</b>	
<b>LABORATORIO DI ARTE BIANCA</b>	<b>GIUSEPPE ANGINO</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>LUCIA STEFANIA CEGLIA</b>	

## MODULI MATERIE

### ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

#### MATERIA: I.R.C.

Modulo n.1	ABILITA'	Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il viaggio come metafora della vita</li><li>- Il cammino interiore dell'uomo</li><li>- Vita interiore-vita spirituale</li><li>- Reimparare il tempo</li></ul>
	COMPETENZE	Sviluppare un senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità di uomo in cammino che deve riscoprire l'interior nella vita quotidiana.
	TEMPO INORE	Settembre – Ottobre: 4 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo Scolastico, Documenti.

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

	ADOTTATE	Lezione frontale, Dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, documenti, mezzi audiovisivi

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

MOD. N.4	ABILITA'	Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e nell'ambito tecnologico e bioetico
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brevi cenni di Morale Sociale</li> <li>- Le quattro tappe della maturità</li> <li>- Accogliere gli altri</li> <li>- Cibo e religione</li> </ul> <hr/> <p><b><u>Dopo il 15 Maggio:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper Scegliere</li> </ul>
	COMPETENZE	Saper cogliere l'incidenza del cristianesimo nella vita personale, della famiglia e nella società .
	TEMPO IN ORE	Aprile-Giugno: Ore 4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi.

**MATERIA: ITALIANO**

<p>MOD.</p> <p>N.1</p> <p>Il vero nel romanzo della seconda metà dell'Ottocento.</p> <p>Naturalismo e Verismo</p> <p>Giovanni Verga</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo</li> <li>• Saper costruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> <li>• La vita di Verga nel suo tempo</li> <li>• La poetica, lo stile</li> <li>• Le opere: I Malavoglia, Mastro don Gesualdo</li> </ul>
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento</li> <li>• La nuova immagine della scienza</li> <li>• L'idea del progresso</li> <li>• Il positivismo</li> <li>• L'Evoluzione di Darwin</li> <li>• Il genere del romanzo</li> <li>• La poetica naturalista</li> <li>• La poetica verista</li> <li>• Autori del Verismo</li> <li>• Saper cogliere la novità e la centralità di Verga nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> </ul>
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare nel tempo e nello spazio</li> <li>• Orientarsi tra testi e autori</li> <li>• Contestualizzare testi letterarie tecnico-scientifici</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Individuare prospettive interculturali</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Riconoscere i caratteri lessicali e stilistici</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Contestualizzare autori e opere</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>20 ore (circa)</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter</p>

		affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, masterylearning, ecc.
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.

MOD.  N.2 Il Simbolismo poetico e la narrativa decadente	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo e Simbolismo</li> <li>• Saper costruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di D'Annunzio nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dello scrittore</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento</li> <li>• La crisi del razionalismo</li> <li>• Il Decadentismo</li> <li>• Poeti simbolisti</li> <li>• Le Avanguardie</li> <li>• Il genere del romanzo</li> <li>• Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento</li> <li>• La vita di Pascoli nel suo tempo</li> <li>• La poetica, lo stile</li> <li>• Le opere: Il fanciullino, Myricae, Canti di Castelvecchio</li> <li>• "La cavallina storna"</li> <li>• "X Agosto"</li> <li>• "Lampo", "Tuono", "Temporale".</li> <li>• La vita di D'Annunzio nel suo tempo</li> <li>• La poetica, lo stile</li> <li>• Le opere: "Il Piacere", "La pioggia nel pineto", "Notturmo".</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare nel tempo e nello spazio</li> <li>• Orientarsi tra testi e autori</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestualizzare testi letterarie tecnico- scientifici</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Individuare prospettive interculturali</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Riconoscere i caratteri lessicali e stilistici</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Contestualizzare autori e opere</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20 ore (circa)
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, masterylearning, ecc.
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.

MOD. N. 3 Il romanzo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento Italo Svevo Luigi Pirandello	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e dei primi due decenni del Novecento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle avanguardie</li> <li>• Saper costruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore (Svevo, Pirandello)</li> <li>• Saper cogliere la neutralità e centralità di Svevo e di Pirandello</li> <li>• Saper collegare nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> </ul>
---	----------	---

	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento e i primi due decenni del Novecento</li> <li>• La crisi del razionalismo</li> <li>• Il decadentismo</li> <li>• Le Avanguardie</li> <li>• Il genere del romanzo</li> <li>• Il nuovo romanzo psicologico</li> <li>• La vita di Svevo</li> <li>• La poetica e lo stile</li> <li>• Le opere: Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno</li> <li>• La vita di Pirandello</li> <li>• La poetica e lo stile</li> <li>• Le opere: L'Umorismo, Novelle per un anno, Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare nel tempo e nello spazio</li> <li>• Orientarsi tra testi e autori</li> <li>• Contestualizzare testi letterarie tecnico-scientifici</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Individuare prospettive interculturali</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Riconoscere i caratteri lessicali e stilistici</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Contestualizzare autori e opere</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20 ore (circa)
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc.
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.

MOD.	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà Novecento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo e del romanzo italiano degli anni</li> </ul>
------	----------	---

<p>N. 4</p> <p>La letteratura in Italia tra le due guerre</p> <p>G.Ungaretti</p>		<p>trenta e quaranta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper costruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Montale e Ungaretti nel panorama letterario del loro tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore (Ungaretti e Montale)</li> <li>• Saper collegare nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contesto storico: dal 1918 alla seconda guerra mondiale</li> <li>• L'Ermetismo</li> <li>• La vita di Ungaretti</li> <li>• La poetica e lo stile</li> <li>• Le opere</li> <li>•</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare nel tempo e nello spazio</li> <li>• Orientarsi tra testi e autori</li> <li>• Contestualizzare testi letterarie tecnico- scientifici</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Contestualizzare autori e opere</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	TEMPO INORE	20 ore (circa)
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, masterylearning, ecc.</p>
	MEZZI	<p>Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.</p>

**MATERIA: STORIA**

MOD N.1 L'Età dei Nazionalismi Belle Epoque e società di massa L'età giolittiana Venti di guerra La prima guerra mondiale	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</li> <li>• Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali.</li> <li>• Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</li> <li>• Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Epoca felice: cultura positivista, cambiamento dei costumi, rivoluzione industriale, scoperte e invenzioni.</li> <li>• Società di massa, catena di montaggio.</li> <li>• Neutralità dello Stato, lotte dei lavoratori, riforme sociali nell'Italia liberale.</li> <li>• Colonialismo, corsa agli armamenti.</li> <li>• Le dinamiche militari, politiche ed economiche della prima guerra mondiale.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le connessioni tra la Belle Epoque e la scienza, l'economia e la tecnologia.</li> <li>• Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la rivoluzione industriale, la società di massa, la catena di montaggio, il colonialismo, la corsa agli armamenti, le premesse della Prima Guerra Mondiale.</li> <li>• Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche del primo Novecento ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	12 ore (circa) Settembre/ottobre
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

MOD.	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e</li> </ul>
------	----------	---

<p>N.2</p> <p>L'Età dei Totalitarismi</p> <p>Una pace instabile</p> <p>La rivoluzione russa e Stalin</p> <p>IL fascismo</p> <p>La crisi del '29</p> <p>Il nazismo</p>		<p>discontinuità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali.</li> <li>• Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</li> <li>• Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il nuovo assetto geopolitico europeo, il principio di autodeterminazione, la Società delle Nazioni.</li> <li>• La rivoluzione russa</li> <li>• La situazione italiana nel dopoguerra: biennio rosso, avvento del fascismo, nascita del partito comunista.</li> <li>• La fondazione dello stato fascista</li> <li>• Il crollo di Wall Street, il New Deal.</li> <li>• L'ascesa di Hitler.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le connessioni tra i totalitarismi e la scienza, l'economia e la tecnologia.</li> <li>• Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la rivoluzione russa, lo stalinismo, il biennio rosso, il nazismo, il fascismo e la crisi del '29.</li> <li>• Collegare le caratteristiche peculiari dei totalitarismi e della crisi del '29 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	15 ore (circa) Novembre/Gennaio
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

<p>MOD.</p> <p>N. 3</p> <p>I giorni della</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</li> <li>• Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i</li> </ul>
---	-----------------	---

follia  La seconda guerra mondiale  La guerra parallela dell'Italia e Resistenza  Il tramonto dell'Europa		nesi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</li> <li>• Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dinamiche militari, politiche ed economiche della Seconda Guerra Mondiale</li> <li>• Gli atroci stermini</li> <li>• L'Italia fascista in guerra: difficoltà militari, caduta del fascismo e Resistenza.</li> <li>• Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le connessioni tra la seconda guerra mondiale e la scienza, l'economia e la tecnologia.</li> <li>• Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono le battaglie della seconda guerra mondiale e la Resistenza.</li> <li>• Collegare le dinamiche della guerra ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	10 ore (circa)Febbraio/Marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

MOD.  N. 4  L'equilibrio del terrore  La guerra fredda  Il periodo della distensione	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</li> <li>• Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali.</li> <li>• Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</li> <li>• Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali.</li> <li>•</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli scontri indiretti durante la guerra fredda</li> <li>• La decolonizzazione in Africa ed Asia</li> </ul>

Gli anni sessanta	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le caratteristiche del '68.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare le connessioni tra la guerra fredda, il periodo della distensione e gli anni sessanta e la scienza, l'economia e la tecnologia.</li> <li>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la guerra fredda e il periodo della distensione, gli anni sessanta.</li> <li>Collegare le dinamiche del bipolarismo, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	12 ore (circa) Aprile/Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

\* Da Svolgere: la Guerra Fredda,; Gli Anni sessanta.

## MATERIA: MATEMATICA

<b>MOD.</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere le disequazioni e saperle risolvere;</li> <li>Conoscere il concetto di limite di una funzione;</li> <li>Saper calcolare il limite di una funzione;</li> <li>Conoscere i teoremi fondamentali sui limiti;</li> <li>Saper operare con i limiti;</li> <li>Conoscere il concetto di continuità della funzione in un punto e in un intervallo.</li> </ul>
	N.1 CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disequazioni - Intervalli e intorno - Concetto di limite di una funzione - Limite finito ed infinito per una funzione in un punto - Limite finito ed infinito per una funzione all'infinito - Teoremi fondamentali sui limiti - Funzioni continue.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti</li> </ul>

		dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	25(disequazioni) +35 (limiti)
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodo direttivo-Metodo ripetitivo</li> <li>• Stimolo-reazione-Problemsolving</li> <li>• Mastery Learning-Lavoro di gruppo</li> <li>• Didattica breve</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Lavagna</li> </ul>

<b>MOD.</b>  <b>N.2</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il concetto di derivata di una funzione;</li> <li>• Conoscere il significato geometrico di derivata;</li> <li>• Conoscere le regole di derivazione;</li> <li>• Saper calcolare la derivata di una funzione;</li> <li>• Conoscere alcuni teoremi sulle derivate;</li> <li>• Saper applicare le derivate nello studio di funzione</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di derivata di una funzione-Derivate di alcune funzioni elementari- Derivate di una somma, di un prodotto , di un quoziente e della radice-Regole di derivazione–Derivate di ordine superiore - Alcuni teoremi sulle derivate.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>• Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodo direttivo-Metodo ripetitivo</li> <li>• Stimolo-reazione - Problemsolving</li> <li>• Mastery Learning-Lavoro di gruppo</li> <li>• Didattica breve</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Lavagna</li> </ul>

MODULO IN CORSO DI SVOLGIMENTO

<b>MOD. N.3</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper calcolare gli intervalli di crescita e di decrescenza delle funzioni;</li> <li>• Conoscere le regole per la determinazione dei massimi, dei minimi, dei punti di flesso e degli asintoti;</li> <li>• Saper studiare e rappresentare graficamente semplici funzioni algebriche.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crescenza e decrescenza delle funzioni – Massimi e minimi – Punti di flesso – Asintoti verticali, orizzontali e obliqui–Concavità e convessità- Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>• Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	19
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodo direttivo-Metodo ripetitivo</li> <li>• Stimolo-reazione-Problemsolving</li> <li>• Mastery Learning-Lavoro di gruppo</li> <li>• Didattica breve</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• Libro di testo</li> <li>• Lavagna</li> </ul>

## MATERIA: LINGUA INGLESE

<b>MOD. N.1</b> Language Revision  <b>Citizenship</b>	ABILITA'	<p>Language use: developing the four skills according to the B1/B2 CEFR levels</p> <p>Learning structures, communicative functions lexical items and the micro-language of the pastry department.</p> <p>Listening and reading comprehension useful to Invalsi test</p> <p>Understanding key points about digital footprints and rules to follow to be responsible online</p> <p>Talking about digital footprint, how to be responsible online and giving reasons</p>
	CONOSCENZE	<p><i>Present Simple, Past simple, Past simple vs Present Perfect</i></p> <p>Talking about personal details, talking about holidays, past</p>

Digital Footprint		<p>events and recent/personal experiences.</p> <p>Digital Footprint</p> <p>How to be responsible online</p>
	COMPETENZE	<p>Understanding key points in messages</p> <p>Interacting in short conversations</p> <p>Using the basic functions and structures to communicate</p> <p>Communicating about topics of general and specific interest</p> <p>Discussing and expressing personal points of view about the topic</p> <p>Making comparisons with foreign cultures</p> <p>Broadening cultural, social and human horizons</p>
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi, attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning.</p>
	MEZZI	<p>Libro di testo</p> <p>Testi di preparazione alle certificazioni, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet, Google classroom, whatsapp, mail personale, video, file condivisi, riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>-</p>

<b>MOD. N.2</b>	ABILITA'	<p>Inferring the meaning of new words from the context. Learning structures, communicative functions, lexical items and the language used to talk about the slow food movement, sustainability and food waste.</p> <p>Listening comprehension</p> <p>Reading and understanding.</p> <p>Answering questions about Slow food/Food waste</p> <p>Communicating about sustainable food choices</p> <p>Writing a summary and a mind map about the topic</p> <p>Discussing about sustainability: Slow Food, Food Waste, 0Km food and the 2023 Agenda</p>
-----------------	----------	---



<b>Diets and Eating Disorders</b>	CONOSCENZE	UD 1 The Food Pyramid UD2 The Mediterranean Diet UD 3 The Macrobiotic, Vegetarian and Vegan Diet UD 4 Eating disorders
	COMPETENZE	Understanding key points in messages Interacting in short conversations Using the basic functions and structures to communicate Communicating about topics of general and specific interest Discussing and expressing personal points of view about the topic Broadening cultural, social and human horizons thanks to the contact and comparisons with foreign cultures
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi , attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning .
	MEZZI	Libro di testo, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet, Google classroom, whatsapp, mail personale, video , file condivisi , riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante

<b>Citizenship</b>  <b>MOD. N.4</b>	ABILITA'	Inferring the meaning of new words from the context. Learning structures, communicative functions, lexical items useful to talk about women's rights and gender equality . Communicating about women's rights evolution through centuries and the necessity to fight against stereotypes nowadays Listening comprehension, reading and understanding. Answering questions about women's rights Discussing the topic Writing a simple text, a summary and a mind map.
	CONOSCENZE	UD 1 Women's Rights gender equality and stereotypes

<b>Women's Rights</b> *  *Argomento da svolgere	COMPETENZE	Understanding key points in messages Interacting in short conversations Using the basic functions and structures to communicate Communicating about topics of general and specific interest Discussing and expressing personal points of view about the topic Broadening cultural, social and human horizons thanks to the contact and comparisons with foreign cultures
	TEMPO IN ORE	6/8
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi , attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning .
	MEZZI	Libro di testo, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet, Google classroom, whatsapp, mail personale, video , file condivisi , riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante  -

## MATERIA: LINGUA FRANCESE

MOD. N. 1	ABILITA'	<p>Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica;</p> <p>Saper riassumere e argomentare;</p> <p>Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite relativamente alla microlingua.</p>
	CONOSCENZE	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2, che sottendono all'area di indirizzo;</p> <p>Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2 relativamente alla cucina e alla pasticceria francese attraverso il tempo in epoca moderna</p>
	COMPETENZE	<p>Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali relativi all'alimentazione.</p> <p>Sostenere un colloquio in lingua francese sull'argomento</p> <p>Ampliare gli orizzonti culturali e sociali umani attraverso l'analisi comparativa con la lingua straniera;</p>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Apprendimento cooperativo;</p> <p>Role play</p> <p>Istruzione programmata;</p> <p>Lezione Frontale;</p>
	MEZZI	<p>Libro di testo;</p> <p>Fotocopie;</p> <p>Lavagna;</p> <p>Dizionario;</p>

MOD. N. 2	ABILITA'	<p>Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica,</p> <p>Saper riassumere e argomentare;</p> <p>Saper classificare i piatti, in base a determinate caratteristiche;</p> <p>Saper illustrare i principi dei diversi "régimes,;</p>
--------------	----------	---

	CONOSCENZE	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2, relativi alle varie diete;</p> <p>Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2, pertinenti all' alimentazione</p>
	COMPETENZE	<p>Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico riguardanti le varie diete alimentari</p> <p>Ampliare gli orizzonti culturali e sociali umani attraverso il contatto con la lingua straniera;</p>
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Apprendimento cooperativo;</p> <p>Role play</p> <p>Istruzione programmata;</p> <p>Lezione Frontale</p>
	MEZZI	<p>Libro di testo;</p> <p>Fotocopie;</p> <p>Lavagna;</p> <p>Dizionario;</p>

MOD. N. 3*	ABILITA'	<p>Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica, relativo alla' sicurezza e all'igiene sul posto di lavoro'</p> <p>Saper riassumere e argomentare;</p> <p>Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico, le strutture acquisite relativamente al settore della nutrizione</p>
	CONOSCENZE	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2, che sottendono all'area di indirizzo;</p> <p>Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato in L2, relativamente ad argomenti specifici.</p>
	COMPETENZE	<p>Sostenere una conversazione riguardante la sicurezza e l'igiene negli ERP</p> <p>Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al settore dell'igiene e sicurezza;</p> <p>Ampliare gli orizzonti culturali , sociali e umani attraverso</p>

		l'analisi comparativa con la lingua straniera;
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo; Role play Istruzione programmata; Lezione Frontale
	MEZZI	Libro di testo; Fotocopie; Lavagna; Dizionario;

MOD. N.4	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di civiltà, relativo all'assetto territoriale francese e alla francofonia, nonché alle tradizioni enogastronomiche della France d' outre-mer  Saper riassumere e argomentare;  Saper redigere brevi composizioni di argomento vario, rielaborando in modo personale il lessico, le strutture acquisite relativamente al settore della cultura e della gastronomia
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2, che sottendono all'area di indirizzo;  Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato in L2, relativamente ad argomenti specifici: preparazione e presentazione di un piatto in lingua francese, specificando gli ingredienti, le quantità, l'attrezzatura e i metodi di cottura e le tradizioni che lo sottendono
	COMPETENZE	Sostenere una conversazione riguardante l'esecuzione di ricette in lingua francese  Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al settore dolciario e della gastronomia  Ampliare gli orizzonti culturali e sociali umani attraverso l'analisi comparativa con la lingua straniera negli ambiti studiati
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo; Role play Istruzione programmata;

		Lezione Frontale
	MEZZI	Libro di testo; Fotocopie; Lavagna; Dizionario;

\*Il modulo 3 è da svolgere.

## MATERIA: TEDESCO

N. UDA	Essentrends	
N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrivere e rappresentare le tradizioni alimentari, aspetti culturali legati al mondo della ristorazione e ai suoi cambiamenti,</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slow Food, Fast Food, Street Food: caratteristiche e differenze. locali tipici in Italia e in Germania</li> <li>• Festività e tipicità artigianali</li> <li>• Fondamenti dell'igiene</li> <li>• Il sistema HACCP</li> </ul> <p><u>Grammatica funzionale:</u></p> <p><u>Consolidamento</u></p> <p>Verbi deboli e forti Presente indicativo Verbi separabili / non separabili Verbi modali</p>

		<p>Dativo/accusativo/Genitivo: Pronomi personali, riflessivi</p> <p>W-Fragen</p> <p>Struttura della frase affermativa</p> <p>Frasi secondarie dichiarative e causali</p> <p><u>Acquisizione:</u></p> <p>Steigerung der Adjektive (I)</p> <p><u>Lessico professionale del settore di riferimento</u></p> <p><u>Le espressioni:</u></p> <p>Sich fuer etwas einsetzen</p> <p>Für etwas stehen</p> <p>Ich bin der Meinung, dass....</p> <p>Meiner Meinung nach.....</p> <p>Ich denke, dass.....</p> <p>Ich nehme das an, dass....</p>
	COMPETENZE	<p><u>Padroneggiare la lingua tedesca (L2) per interagire in diversi ambiti e contesti e comprendere gli aspetti significativi della civiltà dei Paesi di lingua tedesca in prospettiva interculturale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue</li> </ul> <p><u>Impiego della L2 nel settore professionale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• acquisizione e utilizzo delle funzioni linguistico-comunicative, della fraseologia e del lessico professionale inerenti al settore dei servizi enogastronomici per sostenere conversazioni, comprendere e produrre testi orali e scritti e/o multimediali relativi alle nuove filiere agroalimentari (slow food, fast food, streetfood); agli aspetti culturali legati al mondo della ristorazione e ai suoi cambiamenti, alle tradizioni alimentari</li> <li>• Saper esprimere e motivare opinioni, prendere posizione, nell’ambito dello Slow Food/Fast Food/Street Food; lokal vs global</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Learning by doing _ Problem solving Brainstorming Partner-/ Gruppenarbeit Unterrichtsgespräch (discussione) _ Presentazioni

		Scambio e confronto dei risultati di lavoro-
	MEZZI	Risorse didattiche multimediali e web-based a cura del docente.

N. UDA	Projekt "Zukunftswerkstatt"	
N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parlare di sogni, obiettivi futuri</li> <li>• Cercare informazioni su opportunità di lavoro in Germania presso centri per l'impiego, agenzie formative, piattaforme web di domanda/offerta di lavoro</li> <li>• Leggere e Comprendere annunci di lavoro in lingua tedesca</li> <li>• Redigere il proprio curriculum vitae in lingua tedesca</li> <li>• Rispondere ad annunci di lavoro in lingua tedesca</li> <li>• Gestire un colloquio di lavoro in lingua tedesca</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organigramma e compiti del personale di Cucina</li> <li>• Gli elementi principali di un curriculum vitae</li> <li>• La terminologia e strutture linguistiche funzionali alla comprensione di un annuncio di lavoro, alla redazione di un curriculum vitae e di una candidatura</li> <li>• Il sistema scolastico e della formazione professionale in Germania</li> </ul> <p><u>Grammatica:</u></p> <p>Frase secondarie interrogative indirette</p> <p>Il Congiuntivo II</p>
	COMPETENZE	<p><u>Impiego della L2 nel settore professionale:</u></p> <p>acquisizione e utilizzo delle funzioni linguistico-comunicative, della fraseologia e del lessico professionale inerenti al settore dei servizi enogastronomici per</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare le capacità, attitudini, competenze personali e professionali acquisite nell'ambito delle esperienze maturate formali, non-formali, informali per orientare le scelte di percorsi di formazione e/o di lavoro post-diploma</li> <li>• Conoscere le opportunità di studio e lavoro in Germania nel settore enogastronomico e alberghiero.</li> <li>• Riflettere in maniera condivisa sulle prospettive future di studio e/o di lavoro, opportunità di studio e lavoro, esperienze di stage e/o tirocinio in Germania</li> <li>• Acquisire gli strumenti e le conoscenze necessarie per cercare opportunità di lavoro, esperienze di stage e/o tirocinio in Germania e per presentare la propria candidatura.</li> </ul>

	TEMPO IN ORE	11
	METODOLOGIE ADOTTATE	Learning by doing _ Problem solving Brainstorming Partner-/ Gruppenarbeit Unterrichtsgespräch (discussione) _ Presentazioni Scambio e confronto dei risultati di lavoro (Austausch der Arbeitsergebnisse) _ Giochi di ruolo/simulazioni _ e-learning _ Attività laboratoriali
	MEZZI	Risorse didattiche multimediali.

N. UDA	Menükunde und Ernährung	
N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruire un menù e carte in lingua tedesca rispettando le regole gastronomiche</li> <li>• Redigere e presentare menù e ricette</li> <li>• Applicare tecniche di calcolo per definire il costo di un piatto, pasto, menù</li> <li>• Descrivere apporti nutritivi delle pietanze</li> <li>• Descrivere la piramide alimentare</li> <li>• Illustrare il sistema HACCP</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli elementi costitutivi e i principi base di costruzione di menù professionali italiani e dei Paesi di lingua tedesca</li> <li>• Metodi di preparazione e cottura</li> <li>• Quantità e unità di misura</li> <li>• Tecniche di calcolo per definire il costo di un piatto, pasto, menù</li> <li>• Principi nutritivi e funzioni principali degli alimenti nel corpo umano</li> <li>• principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata, la piramide alimentare</li> </ul> <p><u>Grammatica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frasi secondarie finali con damit/ um...zu+ Infinitiv</li> </ul>
	COMPETENZE	<p><u>Impiego della L2 nel settore professionale:</u></p> <p>acquisizione e utilizzo delle funzioni linguistico-comunicative, della fraseologia e del lessico professionale inerenti al settore dei servizi enogastronomici per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper riconoscere il ruolo centrale del menù nelle attività/aziende enogastronomiche</li> <li>• saper creare un menù in relazione alle caratteristiche e alle esigenze della clientela</li> <li>• saper comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi e attivare le relative procedure di calcolo</li> <li>• saper riconoscere i principi nutritivi degli alimenti</li> <li>• saper riconoscere le principali caratteristiche di un'alimentazione sana ed equilibrata</li> </ul>

	TEMPO IN ORE	0
	METODOLOGIE ADOTTATE	Libro di testo “Paprika neu” (Hoepli)_ Scuolabook (piattaforma didattica Hoepli)_ Dizionari online_ LIM Tablet e PC _ Risorse didattiche multimediali e web-based a cura del docente_ Web TV Loescher
	MEZZI	Learning by doing _ Problem solving Brainstorming Partner-/ Gruppenarbeit Unterrichtsgespräch (discussione) _ Presentazioni Scambio e confronto dei risultati di lavoro (Austausch der Arbeitsergebnisse) _ Giochi di ruolo/simulazioni _ e-learning _ Attività laboratoriali

N. UDA	Die Geschichte Deutschlands	
N. 4	ABILITA'	Comprendere testi audio/video/scritti su tematiche storiche Parlare di eventi passati relativi alla vita quotidiana Parlare di eventi passati relativi alla storia della Germania
	CONOSCENZE	I momenti fondamentali della storia della Germania dal Secondo dopoguerra ad oggi Testimonianze riferite al passato <u>Grammatica:</u> Il Preterito (II) <u>Lessico tematico</u>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-temporali</li> <li>Saper condurre una semplice conversazione su eventi della storia tedesca studiati</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	Learning by doing _ Problem solving Brainstorming Partner-/ Gruppenarbeit Unterrichtsgespräch (discussione) _ Presentazioni Scambio e confronto dei risultati di lavoro (Austausch der Arbeitsergebnisse) _ Giochi di ruolo/simulazioni _ e-learning _ Attività laboratoriali
	MEZZI	Risorse didattiche multimediali.

\*Da svolgere dopo il 15 maggio:

UDA 4 (7 ore): Food Cost

Das System HACCP

Der GesundeTeller

UDA 3 (5 ore): Die Teilung Deutschlands

Die Berliner Mauer

Die Wiedervereinigung

## MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

<b>MOD.</b> <b>N.1</b> <b>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</b>	ABILITA'	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione di alimenti. Applicare le norme igieniche nella manipolazione corretta degli alimenti; applicare i principi del piano Haccp. Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti
	CONOSCENZE	<b>5.1 - Fattori tossici e contaminazioni alimentari.</b> <b>5.2 - Contaminazione fisica, chimica e biologica.</b> Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti. Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. Conoscere alcune sostanze tossiche per l'uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche. Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi. Conoscere le principali cause di contaminazione particellare e radioattiva. Conoscere i requisiti generali in materia di igiene e ed il sistema HACCP.
	COMPETENZE	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	33

	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;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

<b>MOD.</b> <b>N.2</b> <b>La trasformazione degli alimenti</b>	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	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

		<p>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;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate
<b>MOD.</b>  <b>N.3</b>  <b>La dieta in condizioni fisiologiche</b>	ABILITA'	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</p> <p>Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale</p> <p>Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</p>
	CONOSCENZE	<p><b>3.1 - Bisogni di energia e di nutrienti.</b></p> <p><b>3.2 - Valutazione dello stato nutrizionale.</b></p> <p><b>3.3 - Promozione della salute.</b></p> <p><b>3.4- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</b></p> <p><b>3.5- Diete particolari</b></p> <p>Conoscere il significato di metabolismo, catabolismo e anabolismo.</p> <p>Conoscere i metodi per calcolare il fabbisogno energetico giornaliero.</p> <p>Conoscere il concetto di bilancio energetico.</p>

		<p>Conoscere le raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per una sana e corretta alimentazione.</p> <p>Conoscere le tipologie di diete in relazione alle condizioni fisiologiche</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche di alcune tra le più conosciute diete</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza: 2-6-7-8</p> <p>Competenze professionali: generali di indirizzo: C-D; relative al settore enogastronomia: a-b-d</p>
	TEMPO IN ORE	33
	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;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>

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

<b>MOD.</b>  <b>N.4</b> <b>La dieta</b> <b>nelle</b> <b>principali</b> <b>patologie</b>	ABILITA'	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela</p> <p>Saper mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p>
	CONOSCENZE	<p><b>4.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari</b></p> <p><b>4.2 – La dieta nelle malattie metaboliche</b></p> <p><b>4.3 -La dieta in alcune delle malattie dell'apparato digerente</b></p> <p><b>4.4 – Allergie ed intolleranze alimentari</b></p> <p><b>4.5 – Alimentazione e tumori</b></p> <p><b>4.6 – Disturbi alimentari</b></p> <p><b>Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie</b></p> <p><b>Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione</b></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
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità.</p>

		<p>Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	<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: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE\_**

MOD.  N.1 I finanziamenti delle imprese turistico- ristorative	ABILITA'	<p>Consapevolezza degli obiettivi di programmazione e padronanza degli orientamenti turistici più attuali Individuare il segmento di mercato di una impresa ristorativa ed accedere ai finanziamenti bancari</p>
	CONOSCENZE	<p>Nozione di finanziamento e suo significato – fabbisogno finanziario – capital proprio e capitale di debito – finanziamento bancario e funzione delle banche – contratto di leasing</p>
	COMPETENZE	<p>Saper cogliere le esigenze della più svariata tipologia di finanziamento anche in virtù delle peculiarità imprenditoriali adottabili</p>

	TEMPO IN ORE	10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale con confronti sulle tematiche proposte
	MEZZI	Testo e sintesi concettuali

MOD. N.2 Il bilancio d'esercizio	ABILITA'	Individuazione delle esigenze di conduzione amministrativa di un'impresa - contabilità generale di un'impresa metodo della partita doppia bilancio d'esercizio – documenti che compongono il bilancio stato patrimoniale – analisi di bilancio ed indici di bilancio
	CONOSCENZE	Scritture contabili di un'impresa turistico ristorativa
	COMPETENZE	Consapevolezza delle problematiche e tematiche di marketing e approccio consapevole alla conduzione amministrativa di un'impresa turistica
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e confronti tematici con frequenti esempi pratici
	MEZZI	Libro di testo ed appunti di sintesi

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

MOD. N.3 I costi	ABILITA'	Individuazione delle forme più opportune e vincenti di promozione e vendita
	CONOSCENZE	Analisi di mercato della domanda della offerta – analisi dei costi delle imprese turistico ristorative – classificazione dei costi – costi e ricavi
	COMPETENZE	Buona consapevolezza delle tematiche di analisi economica prodromiche al piano aziendale

	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale
	MEZZI	Testo e sintesi con elaborazione di mappe concettuali

MOD. N.4  I contratti delle imprese turistico-ristorative tipici e atipici ed i contratti di lavoro	ABILITA'	Un consapevole orientamento nell'applicazione dei dettati normativi più importanti in tema di somministrazione di prodotti
	CONOSCENZE	Nozione di contratto art. 1321 c.c. – elementi essenziali del contratto – classificazione dei contratti – contratto di vendita – contratto di somministrazione – contratto di trasporto – contratto di deposito – contratto di appalto e d'opera – contratto di franchising – contratto d'albergo – contratto di ristorazione – contratto di viaggio – certificazioni iso di qualità – I contratti di lavoro – norme di sicurezza del lavoro - forme di assicurazione sociale dei lavoratori
	COMPETENZE	Consapevolezza dell'importanza di conoscere le figure contrattuali tipiche ed atipiche nonché le forme contrattuali più ricorrenti nel settore turistico-ristorativo . apprendimento delle dinamiche di assunzione nel mondo del lavoro
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale
	MEZZI	Testo e sintesi concettuali coadiuvate da stesure di mappe didattiche e di apprendimento

## **MATERIA: DIRITTO - PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

MOD. N.1	ABILITA'	Consapevolezza dei diritti inviolabili di rango costituzionale
	CONOSCENZE	La Costituzione della Repubblica Italiana - genesi – entrata in vigore – valenza funzionale – analisi anche critica dei primi dodici artt.della Costituzione.
	COMPETENZE	Saper cogliere le peculiarità e le funzioni preminenti della Costituzione e la sua valenza attuale – saper riconoscere la sua estrema influenza in ogni dinamica civile

	TEMPO IN ORE	15 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale con confronti sulle tematiche proposte
	MEZZI	Testo e sintesi concettuali

## MATERIA: SCIENZE MOTORIE

MOD. N.1	ABILITA'	Elaborare efficacemente le situazioni di gioco anche in presenza di avversari
	CONOSCENZE	Le potenzialità fisiche individuali per lo sviluppo della performance
	COMPETENZE	-Effettuazione di tutti gli elementi tecnici dei fondamentali sport di squadra ed individuali
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	globale e analitica
	MEZZI	ginnastica a corpo libero

MOD. N.2	ABILITA'	Gestire le proprie possibilità motorie; rielaborazione dei compiti motori evoluta
	CONOSCENZE	Principi scientifici dell'adattamento fisiologico alle azioni motorie; mezzi e metodi
	COMPETENZE	Acquisizione di una più rispondente capacità agonistica e controllo delle abilità anche in situazioni di gara

	TEMPO IN ORE	14
	METODOLOGIE ADOTTATE	globale e analitica
	MEZZI	situazioni di gioco; tornei scolastici nei diversi sport; e gare di atletica leggera

MOD. N.3	ABILITA'	Utilizzare mezzi e metodi per lo sviluppo delle capacità motorie e coordinative
	CONOSCENZE	Le capacità Motorie (forza- velocità-resistenza) e le capacità coordinative
	COMPETENZE	Saper individuare i mezzi per sviluppare le Capacità Motorie
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	globale e analitica
	MEZZI	attrezzi sportivi: piccoli e grandi attrezzi

MOD. N.4	ABILITA'	Saper riconoscere gli effetti del doping; gestione giornaliera e settimanale di sani principi alimentari
	CONOSCENZE	Azione del doping dal punto di vista fisiologico (danni e benefici); basi nutrizionali e loro utilizzo per una corretta alimentazione
		Effetti del doping sportivo e i danni etici morali; problematiche legate all'alimentazione

	COMPETENZE	
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	globale e analitica
	MEZZI	libro di testo e dispense

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

## MATERIA: Laboratorio di enogastronomia – settore Pasticceria

TEMPO IN ORE	16		
METODOLOGIE ADOTTATE	MOD. N.1	ABILITA'	<p>Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche;</p> <p>Prevenire il rischio sanitario mediante autocontrollo del processo;</p> <p>Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto;</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>
		CONOSCENZE	<p>Conoscere Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo.</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Sicurezza e tutela nella ristorazione: diritti e doveri.</p>
		COMPETENZE	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</p>



	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, appunti e fotocopie, glossario, L.I.M. e riviste specializzate. Laboratorio pratico.
MOD. N.3	ABILITA'	Prodotti biologici e i nuovi alimenti; Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale; Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento; Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
	CONOSCENZE	Conoscere i prodotti biologici e i nuovi alimenti; Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati. I "superfoods". Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.
	COMPETENZE	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
	TEMPO IN ORE	9
	METODOLOGIE ADOTTATE	Le principali metodologie e strategie didattiche sono state: lezioni frontali, didattica breve, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo.
	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, appunti e fotocopie, glossario, L.I.M. e riviste

		specializzate. Laboratorio pratico.
MOD. N.4	ABILITA'	<p>Le diverse tecniche di organizzazione per catering e banqueting.</p> <p>Conoscere l'organizzazione di una cucina che si occupa di catering industriale e a domicilio;</p> <p>Saper comprendere i vantaggi e gli svantaggi dei diversi sistemi di distribuzione dei pasti;</p> <p>Saper organizzare il servizio di banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi;</p> <p>Saper compilare la check list indispensabile per pianificare un evento di banqueting.</p>
	CONOSCENZE	<p>L'arte del Banqueting all'interno del Catering;</p> <p>Le tecniche di Catering;</p> <p>Il Banqueting.</p>
	COMPETENZE	<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;</p> <p>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.</p>
	Le principali metodologie e strategie didattiche sono state: lezioni frontali, didattica breve, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo.	
MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, appunti e fotocopie, glossario, L.I.M. e riviste specializzate. Laboratorio pratico.	

## **MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

### **MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE**

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

<p>- <b>IL SISTEMA H.A.C.C.P</b></p> <p>- <b>L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE</b></p>	<b>CONOSCENZE</b>	<p>Il pacchetto igiene.</p> <p>La rintracciabilità dei prodotti alimentari.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p> <p>La sicurezza alimentare.</p> <p>– Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.</p>
	<b>COMPETENZE</b>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi;</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico ,nutrizionale e gastronomico;</p> <p>– Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	Tempi: Settembre/Ottobre/Novembre (con attività pratiche in laboratorio)
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc.</p>
	<b>MEZZI</b>	<p>Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine</p>

**MOD. 2: LA SALUTE IN CUCINA**

<p>• <b>PIATTI E MENU</b></p>	<b>ABILITA'</b>	Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
	<b>CONOSCENZE</b>	<p>Le reazioni avverse agli alimenti .</p> <p>– Le intolleranze alimentari.</p>
	<b>COMPETENZE</b>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>– Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	Tempi: Dicembre/Gennaio (con attività pratiche in laboratorio)
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc</p>
	<b>MEZZI</b>	<p>Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla</p>

<b>PER SOGGETTI CON INTOLLERANZ E ALIMENTARI</b>		lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.
--	--	---

### MOD. 3: CATERING E BANQUETING

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

### MOD. 4: LA QUALITA'

– <b>LA QUALITA'</b>	<b>ABILITA'</b>	<p>Saper riconoscere le qualità di un prodotto per la sua valutazione da un punto di vista oggettivo e non soggettivo,          Riuscire a riconoscere un prodotto di filiera corta</p>
	<b>CONOSCENZE</b>	<p>Conosce la differenza tra i vari marchi di qualità.          Conosce i sistemi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.          Conoscere i vantaggi dei prodotti a filiera corta e a km 0</p>

	<b>COMPETENZE</b>	Realizzare piatti con prodotti di qualità e/o filiera corta al fine della rivalutazione anche di piatti tradizionali; Realizzare menu utilizzando prodotti certificati a marchio di qualità europea, nazionale e locale Realizzare menu/piatti con prodotti della filiera corta e/o a km 0
	<b>TEMPO IN ORE</b>	Tempi da Maggio / Giugno
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc
	<b>MEZZI</b>	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, fotocopie, materiale didattico messo a disposizione del docente, attività Laboratoriali

