



**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"LUIGI EINAUDI"**

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari
servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"

Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

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

CLASSE: 5[^]

SEZ.: G

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA.....	8
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	10
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO.....	11
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO.....	12
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	13
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO	16
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	17
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	19

PROFILO PROFESSIONALE

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

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

In particolare:

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

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

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

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La maggior parte degli alunni non è ripetente rispetto allo scorso anno scolastico. L'alunno Caggiano è stato respinto nel corso del 4 anno scolastico e, dopo la bocciatura, ha chiesto il trasferimento nella sezione G a cui oggi appartiene, mentre l'alunno Botseck risulta essersi trasferito da altro istituto di un'altra regione e ha abbandonato la frequenza dopo la chiusura del primo quadrimestre. Nella classe è presente un alunno DSA e quattro alunni BES. Inoltre l'alunna Taurisani è madrelingua ucraina e in età scolastica è si è trasferita in Italia.

2) Continuità didattica dei docenti

I docenti sono per la maggior parte in continuità con l'anno pregresso tranne nel caso delle seguenti discipline per le quali si è avuto un cambio di insegnante: Scienze Motorie, Diritto ed Economia, Laboratorio Cucina.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

I livelli di partenza della classe risultano essere sufficientemente adeguati al profilo professionale con alcune eccezioni che riescono a distinguersi per impegno, assiduità e partecipazione al dialogo educativo. All'inizio del triennio, la classe era demotivata e priva di stimoli, appiattita in una quasi sufficienza e in uno scadente impegno didattico. Una parte del terzo anno (secondo quadrimestre) è stato svolto completamente in DaD a causa della pandemia da Covid-19; il quarto anno, svolto parzialmente in presenza, ha fatto emergere le difficoltà di alcuni alunni in diverse discipline. Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio dell'anno scolastico, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze eterogenee e per lo più sufficienti. Un gruppo esiguo si è distinto per interesse, per partecipazione al dialogo educativo e per impegno nello studio, per cui il livello di tale esiguo gruppo può ritenersi discretamente adeguato per conoscenze e competenze. Per la restante parte non tutti hanno evidenziato un livello costante di impegno, mentre gli alunni Bes hanno potuto contare sul costante impegno degli insegnanti di sostegno.

4) Profilo comportamentale

Dal punto di vista comportamentale la classe non ha mostrato particolari problematiche, tranne per alcuni elementi che, per patologia, sono stati particolarmente attenzionati. In alcuni casi si è riscontrata una scarsa partecipazione al dialogo educativo a causa della scarsa empatia tra gli alunni e alcuni docenti subentrati durante il quinto anno. Tali problematiche sono state superate durante l'anno grazie al contributo fattivo dei docenti e ad un miglioramento del rapporto da parte degli stessi studenti.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La partecipazione alla vita scolastica è stata sufficientemente adeguata tranne in alcuni casi e per quegli alunni che hanno accumulato un numero elevato di assenze durante il corso dell'anno. In generale la classe ha partecipato alla vita scolastica in modo continuativo anche nei periodi di restrizione causate dalla pandemia, mostrando un sufficiente impegno e interesse alla vita scolastica.

6) Situazione finale della classe

La classe nonostante le continue sollecitazioni, l'adozione di metodologie didattiche più

partecipative e l'impegno profuso dai docenti al fine di stimolare un adeguato impegno, si presenta sufficientemente preparata rispetto al profilo professionale con alcune lacune preesistenti e non del tutto colmate e difficoltà nell'esecuzione dei compiti assegnati per mancanza di volontà e stimoli. Nel complesso la classe appare sufficientemente adeguata nella preparazione generale tranne in alcuni casi per i quali si riscontra un maggiore impegno con risultati soddisfacenti. Va sottolineato il miglioramento dell'alunno DSA che è riuscito, nonostante le difficoltà, a raggiungere discreti risultati di apprendimento. Mentre per alcuni alunni si è riscontrato un peggioramento sostanziale dell'andamento didattico per scarso impegno e partecipazione. Vanno, inoltre, elogiati gli alunni BES che grazie al contributo degli insegnanti di sostegno sono riusciti a raggiungere un livello adeguato di apprendimento. In particolare, va evidenziata l'alunna che, pur non essendo madre lingua italiana, si è impegnata al massimo per superare le difficoltà linguistiche e le differenze con il gruppo dei pari, raggiungendo un adeguato livello di apprendimento.

QUADRO ORARIO

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

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia o 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.

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

In relazione alle singole discipline, le attività sono state organizzate in Dipartimenti per la definizione degli obiettivi formativi, dei percorsi per il loro conseguimento, dei criteri di valutazione, dei testi da adottare.

Le attività curriculari e l'organizzazione della didattica hanno seguito procedure definite nelle programmazioni individuali e di classe alle quali si rimanda.

Nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro (PCTO), gli alunni hanno frequentato stages presso strutture ristorative (eccetto in questi due anni di pandemia), ivi maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio soprattutto durante il periodo estivo come lavoratori stagionali. Sono stati raggiunti globalmente i seguenti obiettivi:

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE:

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

ABILITA'

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

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

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

- Orientamento in uscita: VII Edizione di OrientaPuglia;
- Elezioni dei rappresentanti di classe/istituto/consulta provinciale;
- UNIFG PNRR Missione 4 Istruzione e Ricerca – Corso di Orientamento “Educare alla scelta per il futuro”;
- Festival dell’Economia in collaborazione con la Camera di Commercio di Foggia;
- Seminario “Giovani e legalità in Capitanata” Consulta Provinciale degli Studenti – Foggia;
- Giornata di sensibilizzazione alla sicurezza stradale;
- Giornata del dono: Incontro con ADMO e AVIS;
- TALENT DAY “Io lavoro in Puglia” Giornata di Orientamento presso la Camera di Commercio di Foggia;
- Prove INVALSI;

Il Consiglio di Classe ha deciso la trattazione di argomenti specifici nelle singole discipline tenendo conto degli obiettivi trasversali di Educazione Civica.

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

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Costituzione | <input type="checkbox"/> Carta europea dei diritti fondamentali |
| <input type="checkbox"/> Carta delle Nazioni Unite | <input type="checkbox"/> Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo <input type="checkbox"/> |
| <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 checked="" type="checkbox"/> appartenenza nazionale ed europea |
| <input checked="" type="checkbox"/> diritti umani | <input type="checkbox"/> pari opportunità |
| <input checked="" type="checkbox"/> pluralismo | <input checked="" type="checkbox"/> rispetto delle diversità |
| <input checked="" type="checkbox"/> dialogo interculturale | <input checked="" type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> bioetica | <input type="checkbox"/> tutela del patrimonio artistico e culturale |
| <input type="checkbox"/> sviluppo sostenibile | <input checked="" type="checkbox"/> benessere personale e sociale |
| <input type="checkbox"/> fair play nello sport | <input checked="" type="checkbox"/> sicurezza |
| <input type="checkbox"/> 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.
- x 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.
- x 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.
- x 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.
- x 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.
- x Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte
Partecipazione presso i cavalli stallone per un servizio di banqueting per l'Aeronautica Militare in data 27-10-2022 dalle ore 8:30/15:00. Partecipazione presso DUOMO di CERIGNOLA per un servizio di banqueting per l'Aeronautica Militare in data 07/03/2023 dalle ore 8:30/15:00.
Attività da svolgere
NESSUNA
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
Gli obiettivi del progetto raggiunti sono: l'acquisizione delle competenze per la predisposizione e la realizzazione delle diverse tipologie di menù; la realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con disturbi alimentari specifici e anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; la pianificazione e l'organizzazione di eventi di catering e banqueting e l'organizzazione di un buffet nelle sue differenti tipologie; i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute come previsto dal sistema HACCP.
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
La maggior parte degli alunni ha partecipato alle attività progettuali, in particolare hanno partecipato durante quest'ultimo anno alle attività svolte i seguenti alunni: BRUNO GIADA, BOCZEK MATEUSZ KAZIMIERZ, CAGGIANO ALESSIO, CARPINONE JUNIOR GIUSEPPE, COCCIA JACOPO, DEL GROSSO FRANCESCO PIO, FALCO SAMUELE, MADDAMMA STEFANO, MANGIACOTTI LUCA PIO, RECCHIA ALBERTO SAPONARO MARRCELLO, TAURISANI VERA FEDE, TITAS MARCO. Hanno partecipato poi all'attività svolta presso il Duomo di Cerignola i seguenti alunni: BRUNO GIADA, CARPINONE JUNIOR GIUSEPPE, DEL GROSSO FRANCESCO PIO MANGIACOTTI LUCA PIO, SAPONARO MARRCELLO, TITAS MARCO.

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

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

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

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

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

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

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA

Attività svolte

A partire dalla data di pubblicazione Ordinanza Ministeriale n. 45 del 9 marzo 2023, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della seconda prova scritta, tenendo conto delle novità introdotte con la riforma degli istituti professionali di nuovo ordinamento in relazione alla seconda prova dell'esame di stato.

Si è quindi utilizzato come documento principale il nuovo quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato del 2 ciclo, spiegando alla classe che la prova verterà sulle competenze in uscita, a partire dai nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze e alle tipologie di prove che saranno indicate dal MIUR il giorno prima della data prevista per la seconda prova.

Per preparare gli alunni alla seconda prova scritta, di concerto con i docenti delle discipline d'indirizzo delle articolazioni aventi lo stesso quadro orario, è stata predisposta una simulazione della prova della durata di minimo 6 ore. La traccia è stata elaborata coinvolgendo le seguenti discipline d'indirizzo (Diritto e tecniche Amministrative, Laboratorio di Enogastronomia e Scienze e Cultura dell'Alimentazione), a partire dal nucleo tematico 7:

Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Si è inoltre scelta come tipologia di prova A:

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Difficoltà incontrate

Tutti gli alunni, non avendo mai svolto tracce scritte sulle competenze disciplinari d'indirizzo e non essendo abituati a lavorare contemporaneamente su più discipline, hanno avuto grandi difficoltà ad entrare nel meccanismo della nuova seconda prova dell'Esame di Stato, nonostante siano state dedicate almeno due ore alla spiegazione delle nuove modalità di svolgimento.

Inoltre, anche se è terminata l'emergenza Covid 19, le attuali quinte hanno comunque subito nel corso dei circa due anni di pandemia, *una forte penalizzazione in termini didattici a causa del lungo periodo di DDI (didattica digitale integrata) che ha avuto ripercussioni negative nell'acquisizione degli obiettivi di apprendimento delle competenze prefissate.*

Esiti delle prove

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

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

Gli alunni BES con obiettivi minimi sono riusciti a conseguire un livello di profitto sufficiente solo con un importante sostegno nella comprensione del testo da parte dei docenti di sostegno durante lo svolgimento delle verifiche scritte in generale e della seconda prova; in particolare si evidenzia la situazione dell'alunno D.V.A., T. M. che ha bisogno della presenza quasi continua del suo docente, in assenza del quale incontra grandi difficoltà nel portare a termine la prova in modo soddisfacente. Inoltre, si evidenzia la situazione dell'alunno DSA che avendo difficoltà nella lettura dei testi ha comunque bisogno dell'intervento di un docente nella fase iniziale di comprensione e/o opportune applicazioni informatiche in grado di convertire i file testo in file audio.

Altre osservazioni

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Attività svolte

Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinare e selezione di documenti significativi e coerenti con il percorso didattico secondo i nuclei fondanti delle discipline.

Esercitazioni eseguite

Sono state effettuate delle simulazioni del colloquio durante le interrogazioni disciplinari.

Materiali di studio

Testi di poesie e prosa in lingua italiana, testi di lingua inglese, documenti tratti da giornali, riviste, appunti grafici, tabelle, mappe concettuali, immagini e disegni, libri di testo, appunti dei docenti.

Metodologie didattiche adottate

Lezione frontale, lezione partecipata, role-playing, peer-education.

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

ITALIANO:
La letteratura italiana tra fine Ottocento e Novecento. Il verismo e il naturalismo. La psicoanalisi e la letteratura. L'inettitudine e la scoperta dell'inconscio. L'arte umoristica. La poesia e la prosa del Novecento.
STORIA:
Il Novecento: processi di trasformazione tra il XIX secolo e il XX secolo, in Italia, in Europa e nel mondo. Società industrializzate, conquista dei diritti fondamentali umani e sociali. Territorio come fonte storica. Radici storiche della Costituzione Italiana. Istituzioni nazionali, europee ed internazionali.
MATEMATICA:
Lo Studio di una funzione reale di una variabile reale per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica.
LINGUA STRANIERA: INGLESE
<i>Diet and Nutrition</i> : la piramide alimentare e la dieta mediterranea, come prevenzione e cura di malattie croniche. <i>Alternative diets</i> : la dieta macrobiotica, la dieta vegetariana, la dieta vegana, quali approcci alternativi per migliorare il benessere fisico e mentale. <i>Food safety</i> : HACCP: sicurezza alimentare e salute del consumatore finale <i>Food allergies and Food intolerances</i> : reazioni che si sviluppano dopo l'ingestione di un particolare alimento e distinzioni tra i due disturbi: <i>COELIAC DISEASE</i> : intolleranza permanente al glutine e patologia trattabile con una dieta priva di glutine; <i>SLOW FOOD</i> : movimento in difesa della biodiversità e le tradizioni gastronomiche; <i>Introduction of personal curriculum vitae</i> : esporre in maniera discorsiva il proprio curriculum;
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:
La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive. Lo sport, le regole e il fair play. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.
LINGUA STRANIERA: TEDESCO
Funzioni linguistiche e comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di Riferimento Europeo delle lingue per l'interazione linguistica comunicativa su argomenti generali e specifici di indirizzo, per la comprensione e la produzione di testi scritti, orali e multimediali di interesse sociale, culturale e professionale. Alimentazione e stili di vita sani: Gruppi alimentari. Nutrienti. Diete e modelli alimentari- <i>der Gesunde Teller - die Ernährungspyramide</i> . Abitudini alimentari, regole, principi per un'alimentazione sana ed equilibrata. Il mondo del lavoro. Organigramma del personale di Cucina. Annunci di lavoro. Analisi dei propri punti di forza e di debolezza. Redazione della candidatura per un posto di lavoro e predisposizione della relativa documentazione: curriculum vitae e lettera di motivazione. Innovazione e sostenibilità: Le nuove tendenze alimentari sostenibili. Slow Food- Fast Food - Street Food - <i>Vegetarische u. Vegane Diät. Clean Eating Methode</i> . Declinazione del concetto di sostenibilità in ambito agroalimentare. Per Educazione civica: I muri quotidiani e della storia, i principi di libertà e di uguaglianza ieri e oggi nel racconto storico della Shoah e del Muro di Berlino dalla costruzione alla sua caduta.

Agenda 2030. *Ziele im Bereich Nachhaltige Konsum und Produktion.*

LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:

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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere, manipolare gli alimenti nei vari ambienti e adottare le corrette pratiche di produzione durante tutta la filiera agroalimentare. Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare. Diete in condizioni fisiologiche e patologiche per sapere utilizzare gli alimenti nei corretti rapporti in nutrienti nelle varie fasce d'età e condizioni fisiologiche e formulare menù funzionali.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:

Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il marketing. Pianificazione e programmazione: budget e business plan. Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare. I marchi di qualità alimentare.

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:

Come si producono i distillati con le varie tecniche di distillazione
La classificazione dei distillati: (distillati di vino, di vinaccia, di frutta, di cereali).
I Vini Speciali ottenuti con il metodo classico e charmat.
La figura del Sommelier all'interno della Brigata di sala
Le attrezzature dello Chef Sommelier e il loro servizio
Dal vino alla tavola: le tecniche di vinificazione.

RELIGIONE:

- l'identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;
- Conoscere a grandi linee la morale sociale della Chiesa e alcune questioni di Bioetica;
- Conoscere la storia della Chiesa del '900 in particolare il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;

Si allegano 5 allegati riservati

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA		
MATEMATICA		
INGLESE		
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
IRC		
RELIGIONE		
LINGUA STRANIERA TEDESCO		
LABORATORIO DI CUCINA		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		
LABORATORIO DI SALA		
SOSTEGNO		
SOSTEGNO		
SOSTEGNO		

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: ITALIANO

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa tardo-Ottocentesca al loro contesto storico e culturale; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale; • Saper cogliere la novità e centralità di Verga nel panorama letterario del suo tempo; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La vita di Verga nel suo tempo; • La poetica; • Lo stile; • Vita dei campi; • Novelle rusticane; • I Malavoglia; • Mastro don Gesualdo;
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle Avanguardie; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia tardo-Ottocentesche al loro contesto storico e culturale; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera; • Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani;
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche; • Saper rapportare le forme della poesia tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale; • Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera; • Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Collocare nel tempo e nello spazio; • Orientarsi fra testi e autori; • Stabilire collegamenti e confronti; • Individuare prospettive interculturali; • Comprendere e interpretare un testo; • Produrre varie tipologie di testi; • Argomentare il proprio punto di vista; • Contestualizzare autori e opere; • Stabilire collegamenti e confronti; • Comprendere e interpretare un testo; • Produrre varie tipologie di testi; • Argomentare il proprio punto di vista;
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e i primi due decenni del Novecento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie delle Avanguardie; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore <p>Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;</p>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e degli inizi del Novecento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper cogliere la novità e centralità di Pirandello nel panorama letterario del suo tempo; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> › La vita di Pirandello nel suo tempo; › La poetica; › Lo stile; › L'umorismo; › Il fu Mattia Pascal; › Novelle per un anno; › Uno nessuno centomila;
	TEMPO IN ORE	40
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.4*	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo e del romanzo italiano degli anni trenta e quaranta; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative; • Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera; • Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Il contesto storico: dal 1918 alla Seconda Guerra Mondiale; • Le Avanguardie; • Esistenzialismo e marxismo; • Il romanzo al tempo del fascismo; • L'Ermetismo; • La vita di Ungaretti nel suo tempo; • La poetica; • Lo stile; • Il porto sepolto; • Naufragi; • Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento; • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo; • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo; delle forme poetiche; • Saper rapportare le forme della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale; • Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti nel panorama letterario del suo tempo; • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore; • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare autori e opere; • Stabilire collegamenti e confronti; • Comprendere e interpretare un testo; • Produrre varie tipologie di testi; • Argomentare il proprio punto di vista; • Produrre varie tipologie di testi; • Argomentare il proprio punto di vista;
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.

	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

*DA ULTIMARE

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

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: STORIA

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare rappresentazioni schematiche; • Saper sintetizzare e collegare i contenuti principali; • Saper cogliere la significatività del passato per la comprensione del presente; • Saper localizzare i fenomeni nello spazio e nel tempo; • Saper analizzare le fonti; • Saper analizzare e confrontare le carte;
	CONOSCENZE	<p>Cultura positivista, cambia cambi dei costumi, rivoluzione industriale, scoperte e invenzioni. Società di massa e catena di montaggio. Neutralità dello Stato, lotte dei lavoratori, riforme sociali nell'Italia liberale. Colonialismo, crisi sociale, nuove alleanze e antichi rancori.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la <i>Belle époque</i> e la scienza e l'economia. Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la Rivoluzione industriale, la società di massa, la catena di montaggio, la corsa agli armamenti, le premesse della Prima guerra mondiale. Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche del primo '900 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</p>
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare rappresentazioni schematiche; • Saper sintetizzare e collegare i contenuti principali; • Saper cogliere la significatività del passato per la comprensione del presente; • Saper localizzare i fenomeni nello spazio e nel tempo; • Saper analizzare le fonti; • Saper analizzare e confrontare le carte; • Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani
	CONOSCENZE	<p>Il nuovo assetto geopolitico, il principio di autodeterminazione, la Società delle nazioni.</p> <p>La Rivoluzione Russa, il comunismo di Lenin e il totalitarismo di Stalin.</p> <p>L'Italia nel dopoguerra: biennio rosso, avvento del fascismo, nascita del partito comunista.</p> <p>Il fascismo.</p> <p>La crisi del '29. Il nazismo; La Seconda Guerra Mondiale; Il secondo dopoguerra;</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra i totalitarismi e la scienza, l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inserisce la Rivoluzione russa, lo stalinismo, il fascismo, la crisi del '29 e il nazismo.</p> <p>Collegare le caratteristiche peculiari dei totalitarismi e della crisi del '29 ai contesti globali e locali.</p>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

MOD. N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare rappresentazioni schematiche; • Saper sintetizzare e collegare i contenuti principali; • Saper cogliere la significatività del passato per la comprensione del presente; • Saper localizzare i fenomeni nello spazio e nel tempo; • Saper analizzare le fonti; • Saper analizzare e confrontare le carte;
	CONOSCENZE	<p>Le dinamiche politiche, militari ed economiche della Seconda guerra mondiale.</p> <p>Gli atroci stermini: soluzione finale e foibe.</p> <p>L'Italia fascista in guerra: difficoltà militari, caduta del fascismo e Resistenza.</p> <p>Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi.</p> <p>Gli scontri indiretti durante la guerra fredda: la divisione della Corea.</p> <p>Il comunismo in Cina e il maccartismo negli USA.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la Seconda guerra mondiale e la scienza l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono le battaglie della Seconda Guerra mondiale e la Resistenza.</p> <p>Collegare le dinamiche della guerra ai contesti globali e locali in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale</p>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, cooperative learning, role-playing, visione di video e mappe concettuali.
	MEZZI	Libro di testo, appunti, video e slides.

*DA ULTIMARE

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

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: MATEMATICA

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le disequazioni e saperle risolvere; - Conoscere il concetto di limite di una funzione; - Saper calcolare il limite di una funzione; - Conoscere i teoremi fondamentali sui limiti; - Saper operare con i limiti; - Conoscere il concetto di continuità della funzione in un punto e in un intervallo.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	25(disequazioni) +25 (limiti)
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione-Problem solving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Lavagna

MOD. N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il concetto di derivata di una funzione; - Conoscere il significato geometrico di derivata; - Conoscere le regole di derivazione; - Saper calcolare la derivata di una funzione; - Conoscere alcuni teoremi sulle derivate; - Saper applicare le derivate nello studio di funzione
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione - Problem solving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Lavagna

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

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

DOCENTE: ALTOMANO MARIA ROSA

MATERIA: LINGUA INGLESE _____

MOD.1 SLOW FOOD AND VARIOUS TYPES OF DIETS	ABILITA'	<p>Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica relativo ai tipi di dieta alimentare, stili di vita e Slow Food. Saper riassumere e argomentare</p> <p>Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite relativamente al settore della nutrizione</p> <p>Saper classificare i vari tipi di dieta alimentare</p> <p>Sostenere una conversazione relativa al movimento culturale internazionale Slow Food</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: le diete</p>
	COMPETENZE	<p>Sostenere una conversazione riguardante le diete e lo Slow Food. Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al settore della nutrizione</p>
	TEMPO	Settembre-ottobre-novembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale interattiva, lettura e analisi dei testi proposti, discussione in classe sugli argomenti trattati in lingua straniera, questionari, processi di apprendimento individualizzati, lavori al computer</p>
	MEZZI	<p>Libro di testo</p> <p>Fotocopie</p> <p>Lavagna interattiva</p> <p>Computer per video e connessioni internet Schemi forniti dalla docente</p>

	ABILITA'	<p>Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica relativo ai tipi di allergie e intolleranze alimentari Saper riassumere e argomentare. Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite relativamente al settore delle patologie legate alla nutrizione</p>
--	----------	---

MOD.2 FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 relativi alle allergie e intolleranze alimentari Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato in L2, relativamente ad argomenti specifici: allergie e celiachia
	COMPETENZE	Saper descrivere una delle intolleranze alimentari più diffuse: la celiachia Sostenere una conversazione riguardante la dieta del celiaco
	TEMPO	Dicembre-gennaio-febbraio
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale interattiva, lettura e analisi dei testi proposti, discussione in classe sugli argomenti trattati in lingua straniera, questionari, processi di apprendimento individualizzati, lavori al computer
	MEZZI	Libro di testo Fotocopie Lavagna interattiva Computer per video e connessioni internet Schemi forniti dalla docente

MOD.3 FOOD SAFETY HACCP	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica relativo alla normativa, applicazione e principi del sistema HACCP Sicurezza alimentare Saper riassumere e argomentare Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite del settore gastronomico
	COSCENZE	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: parlare di sicurezza alimentare
	COMPETENZE	Saper padroneggiare la lingua inglese nel mondo della ristorazione rapportata alla salute
	TEMPO	Marzo-aprile-maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, interattiva, lettura e analisi dei testi proposti, discussione in classe sugli argomenti trattati in lingua straniera, questionari, processi di apprendimento individualizzati, lavori al computer
	MEZZI	Libro di testo Fotocopie Lavagna interattiva Computer per video e connessioni internet Schemi forniti dalla docente

MOD.4 WRITING A CV	ABILITA'	<p>Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica relativo al curriculum vitae. Saper argomentare il curriculum vitae, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite relativamente al curriculum</p> <p>Sostenere una conversazione relativa al curriculum</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: il curriculum</p>
	COMPETENZE	<p>Sostenere una conversazione riguardante il curriculum.</p> <p>Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al curriculum</p>
	TEMPO	<p>Da gennaio a maggio in modo alternato agli altri moduli</p>
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale interattiva, lettura e analisi dei testi proposti, discussione in classe in lingua straniera, questionari, processi di apprendimento individualizzati, lavori al computer</p>

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: TEDESCO

Docente: Prof.ssa Rungetti Annarita

N. UDA	Essgewohnheiten	
N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ parlare dei propri gusti e abitudini alimentari, stili alimentari ▪ descrivere abitudini e degli stili alimentari dei tedeschi/austriaci in rapporto, anche in base a statistiche ▪ comprendere testi audio/video, scritti multimediali relativi alle abitudini alimentari (un report istituzionale, una statistica, testo informativo, e simili) ▪ leggere, comprendere, esprimere percentuali, quantità ▪ classificare gli alimenti nei diversi gruppi alimentari in base al nutriente principale ▪ descrivere le funzioni dei nutrienti ▪ leggere, comprendere, presentare una statistica ▪ formulare regole, istruzioni raccomandazioni in merito a abitudini, modelli e stili alimentari ▪ Esprimere e motivare le proprie opinioni, esprimere accordo/disaccordo con le opinioni altrui
	CONOSCENZE	<p><u>Lessico tematico di base e professionali</u> Concetto di abitudine alimentare Le abitudini alimentari personali Le abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca Percentuali Unità di misura Calorie Gruppi alimentari Nutrienti <u>Grammatica</u></p> <p>La costruzione della frase II: Subjekt+Verb Zeitangabe - (Wann/wie oft)+Objekte + Ortsangabe. Avverbi di frequenza Preposizioni di tempo e di luogo (consolidamento) Le preposizioni di tempo (anteriorità, contemporaneità, posteriorità): <i>vor, bei, nach +dativo</i> Frasi con <i>dass, weil</i> Frasi temporali con <i>wenn</i> Costruzione della frase interrogativa II: Fragepronomen, W-Fragen / Ja-Nein Fragen</p>
	COMPETENZE	<p><u>Padroneggiare la lingua tedesca (L2) per interagire in diversi ambiti e contesti e comprendere gli aspetti significativi della civiltà dei Paesi di lingua tedesca in prospettiva interculturale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare e consolidare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue <p><u>Impiego della L2 nel settore professionale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper riconoscere, descrivere e rappresentare nella lingua tedesca le abitudini alimentari proprie e le consuetudini alimentari dei consumatori del proprio paese e dei paesi di lingua tedesca, anche sulla base di report e dati statistici ▪ Saper comprendere e produrre testi scritti, orali, multimediali sulle abitudini alimentari, alimentazione, nutrizione

	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collabora e partecipa ▪ Risolve problemi Acquisisce ed interpreta l'informazione
	TEMPI IN ORE	34
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Lavoro in coppia Gioco di ruolo Didattica laboratoriale. Discussione/dibattito.
	MEZZI	classroom e applicativi Google Workspace Libro di testo "Paprika Neu" _Risorse didattiche multimediali e web a cura della docente_ Sito della docente aruprof digitale https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/aruprof Sito del BMEL https://www.bmel.de
	PRODOTTO	Questionario sulle abitudini alimentari degli alunni
N. UDA	Ernährung. Nachhaltige Essentrends Educazione civica	
N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ formulare regole, istruzioni raccomandazioni in merito a abitudini, modelli e stili alimentari ▪ esprimere e motivare le proprie opinioni, esprimere accordo/disaccordo con le opinioni altrui ▪ comprendere testi multimediali, scritti e orali specifici
	CONOSCENZE	Regole per un'alimentazione equilibrata, sana Sostenibilità nella Gastronomia e Cucina Tendenze alimentari: Slow Food, Fast Food, Street Food, Clean Eating Methode Linee guida per una corretta alimentazione. Piramide del benessere Modelli alimentari. La piramide alimentare. Il piatto della salute Diete. Dieta mediterranea. Prodotti della dieta mediterranea. HACCP Agenda 2030. Produzione e consumo sostenibili <u>Grammatica</u> Verbi deboli e forti Presente indicativo Verbi separabili / non separabili Verbi modali Dativo/accusativo/Genitivo: Pronomi personali, riflessivi W-Fragen Struttura della frase affermativa Frasi secondarie dichiarative e causali <ul style="list-style-type: none"> ▪ Steigerung der Adjektive (I) ▪ Slow Food, Fast Food, Street Food, Vegetarische u. Vegane Diätformen: caratteristiche e differenze ▪ Prodotti tipici dell'enogastronomia e ristorazione italiana e tedesca <u>Lessico professionale tematico</u> <u>Grammatica</u> Steigerung der Adjektive (I) Verbi modali nel Congiuntivo II (sollen, dürfen) Frasi ipotetiche della realtà e della possibilità con <i>wenn</i> Le espressioni: <i>Mit etwas zustimmen/ nicht zustimmen</i> <i>Sich für etwas einsetzen</i> <i>Für etwas stehen</i> <i>Ich bin der Meinung, dass....</i> <i>Meiner Meinung nach.....</i> <i>Ich denke, dass.....</i> <i>Ich nehme das an, dass....</i>

	COMPETENZE	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare e consolidare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue <p>Impiego della L2 nel settore professionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ acquisizione e utilizzo delle funzioni linguistico-comunicative, della fraseologia e del lessico professionale inerenti al settore dei servizi enogastronomici per sostenere conversazioni, comprendere e produrre testi orali e scritti e/o multimediali relativi alle nuove filiere agroalimentari (slow food, fast food, street food); agli aspetti culturali legati al mondo della ristorazione e ai suoi cambiamenti, alle tradizioni alimentari ▪ Saper riconoscere, descrivere e rappresentare nella lingua tedesca le abitudini e le consuetudini alimentari ▪ dei consumatori, anche sulla base di report e dati statistici ▪ Saper esprimere e motivare opinioni, prendere posizione, nell'ambito degli stili e delle tendenze alimentari Slow Food/Fast Food/Street Food; lokal vs global
	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individua collegamenti e relazioni ▪ Collabora e partecipa ▪ Risolve problemi e individua soluzioni creative ▪ Acquisisce ed interpreta l'informazione
	TEMPO IN ORE	35
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Lavoro in coppia Gioco di ruolo Didattica laboratoriale. Unterrichtsgespäch (discussione).
	MEZZI	Classroom e applicativi Google Workspace_ Libro di testo "Paprika Neu" Risorse didattiche multimediali e web selezionate e/o prodotte dalla docente_ Sito della docente aruprof digitale GSuite Meet, https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/aruprof _ Sito del BMEL https://www.bmel.de
	PRODOTTO	Grafico (in lingua tedesca) della propria piramide del benessere Realizzazione di un testo a tema.
N. UDA	Teilung und Wiedervereinigung Deutschlands. Educazione civica	
N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere e produrre testi audio/video, scritti, multimediali in lingua tedesca su tematiche storiche note ▪ Parlare di eventi al passato ▪ Tradurre ed enunciare un articolo della costituzione nella lingua tedesca
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C'era una volta il muro. August 1961: Der Bau und Fall der Berliner Mauer (1989) ▪ Visione del Film „Il Tunnel della libertà“ ▪ Die Geschichte der Wiedervereinigung Deutschlands ▪ 3. Oktober 1990: Die deutsche Einheit ▪ Principi della costituzione italiana e tedesca, e diritti umani: libertà e uguaglianza <p><u>Grammatica</u> Preterito Passivo Lessico tematico</p>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio temporali. ▪ Saper condurre una semplice conversazione su eventi della storia passata e contemporanea studiati ▪ Saper formulare opinioni, valutazioni, prendere posizione rispetto al tema dei muri quotidiani e della storia, al concetto di libertà e al suo significato.

	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individua collegamenti e relazioni ▪ Collabora e partecipa ▪ Risolve problemi. ▪ Acquisisce ed interpreta l'informazione.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Lavoro in coppia Gioco di ruolo Didattica laboratoriale. Discussione/Dibattito.
	MEZZI	Classroom e applicativi Google Workspace e app per la didattica. Risorse didattiche multimediali e web selezionate e/o prodotte dalla docente _ Sito della docente aruprof digitale https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/aruprof Reportage di "Frontiere", programma televisivo italiano d'inchiesta Raiplay
	PRODOTTO	Questionario sulle milestones della storia tedesca dalla divisione alla riunificazione.

N. UDA	Arbeitswelt*	
N. 4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cercare informazioni su opportunità di lavoro in Germania attraverso piattaforme web di domanda/offerta di lavoro ▪ Leggere e Comprendere annunci di lavoro ▪ Redigere il proprio curriculum vitae e la lettera di motivazione ▪ Rispondere ad annunci di lavoro ▪ Gestire un colloquio di lavoro
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organigramma e compiti del personale di Sala e Vendita ▪ La terminologia e strutture linguistiche funzionali alla comprensione di un annuncio di lavoro, alla redazione di un curriculum vitae e di una candidatura ▪ Gli elementi principali di un curriculum vitae <p><u>Grammatica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frasi secondarie interrogative indirette ▪ Verbi con preposizioni ▪ Il Congiuntivo II
	COMPETENZE	<p><u>Impiego della L2 nel settore professionale:</u> acquisizione e utilizzo delle funzioni linguistico-comunicative, della fraseologia e del lessico professionale inerenti al settore dei servizi enogastronomici per</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutare le capacità, attitudini, competenze personali e professionali acquisite nell'ambito delle esperienze maturate formali, non-formali, informali per orientare le scelte di percorsi di formazione e/o di lavoro post-diploma ▪ Conoscere le opportunità di studio e lavoro in Germania nel settore enogastronomico e alberghiero. ▪ Acquisire gli strumenti e le conoscenze necessarie per cercare opportunità di lavoro, esperienze di stage e/o tirocinio in Germania e per presentare la propria candidatura.
	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individua collegamenti e relazioni ▪ Risolve problemi e individua soluzioni creative ▪ Prende decisioni ▪ Acquisisce ed interpreta l'informazione.
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Lavoro in coppia Gioco di ruolo Didattica laboratoriale. Discussione/dibattito.
	MEZZI	Risorse didattiche web multimediali a cura della docente _Sito del progetto creato e curato dalla docente <i>Zukunftswerkstatt</i>
	PRODOTTO	Redazione del proprio curriculum vitae in lingua tedesca

* UDA da completare entro la fine dell'anno

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MOD N.1 SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI	ABILITA'	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari</p> <p>Identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento, dalla lettura dell'etichetta alimentare</p> <p>Distinguere un additivo da un coadiuvante tecnologico</p> <p>Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari</p>
	CONOSCENZE	<p>Le cause di alterazione degli alimenti</p> <p>I metodi di conservazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti</p> <p>Proporre tecniche di conservazione adeguate per ogni tipo di alimento.</p> <p>Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente.</p> <p>Conoscere i nuovi alimenti, le biotecnologie e le sue applicazioni</p>
	COMPETENZE PROFESSIONALI	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse.</p> <p>Applicare le normative vigenti nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale</p>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>
	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.</p>

MOD. 2 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	ABILITA'	<p>Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione di alimenti.</p> <p>Applicare le norme igieniche nella manipolazione corretta degli alimenti; applicare i principi del piano HACCP.</p> <p>Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti</p>
	CONOSCENZE	<p>Fattori tossici e contaminazioni alimentari. Contaminazione fisica, chimica e biologica. Il sistema HACCP.</p> <p>La rintracciabilità, i marchi di qualità e le frodi alimentari</p> <p>Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti.</p> <p>Conoscere alcune sostanze tossiche per l'uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche.</p> <p>Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi.</p> <p>Conoscere le principali cause di contaminazione particellare e radioattiva.</p> <p>Conoscere i requisiti generali in materia di igiene e ed il sistema HACCP.</p>
	COMPETENZE PROFESSIONALI	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale</p>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità.</p> <p>Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>
	MEZZI	<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.</p>

MOD. N.3 La dieta in condizioni fisiologiche	ABILITA'	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione
	CONOSCENZE	Bisogni di energia e di nutrienti. Valutazione dello stato nutrizionale. Promozione della salute. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete particolari L'alimentazione nella ristorazione collettiva Conoscere il significato di metabolismo, catabolismo e anabolismo. Conoscere i metodi per calcolare il fabbisogno energetico giornaliero. Conoscere il concetto di bilancio energetico. Conoscere le raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per una sana e corretta alimentazione. Conoscere le tipologie di diete in relazione alle condizioni fisiologiche Conoscere le principali caratteristiche di alcune tra le più conosciute diete Conoscere le diverse tipologie di ristorazione collettiva
	COMPETENZE PROFESSIONALI	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli argomenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche.

MOD. N.4 La dieta in situazioni patologiche	ABILITA'	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze tecnologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
	CONOSCENZE	Le malattie correlate all'alimentazione. Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze. La predisposizione di un menù. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari e le principali patologie correlate all'alimentazione
	COMPETENZE PROFESSIONALI I	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche.

MOD. N.5 La trasformazione e degli alimenti: metodi di conservazione degli alimenti	ABILITA'	Applicare correttamente le tecniche di conservazione degli alimenti Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica
	CONOSCENZE	Conservazione degli alimenti: cenni storici Tecnologie alimentari. Alterazioni degli alimenti. Classificazione dei metodi di conservazione Conservazione a bassa temperatura Conservazione ad alte temperature Conservazione con sottrazione di acqua Conservazione in ambienti modificati Irraggiamento e altri metodi fisici Conservazione con metodi chimici naturali e artificiali
	COMPETENZE PROFESSIONALI I (4-5)	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli argomenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei piatti utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	TEMPO IN ORE	5
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.
	MEZZI	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.

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: Laboratorio Enogastronomico Sala e Vendita 5[^]G 2022/2023

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

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

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

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MOD. N.3 I vini spumanti classico e charmat	ABILITA'	1) Lo studente è in grado di abbinare i vini speciali alle varie preparazioni. 2) Sa raccontare al cliente quali sono le caratteristiche principali dei diversi spumanti. 3) Sa valutare l'armonia e l'equilibrio di un abbinamento corretto
	CONOSCENZE	1) Lo studente è in grado di suddividere i vini spumanti ottenuti con il metodo classico e charmat. 2) Conosce le fasi di produzione dei vini spumanti
	COMPETENZE	1) Lo studente conosce le varie tipologie di servizio dei vini speciali 2) Conosce le caratteristiche e le diverse tipologie di vitigni per ottenere i vini speciali
	TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, lavagna luminosa.

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

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

MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

<p>- LA SICUREZZA</p> <p>- IL SISTEMA H.A.C.C.P</p> <p>- L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE</p>	ABILITA'	<p>Simulare un piano H.A.C.C.P.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	CONOSCENZE	<p>Il pacchetto igiene.</p> <p>La rintracciabilità dei prodotti alimentari.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p> <p>La sicurezza alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.
	COMPETENZE	<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> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	TEMPO IN ORE	<p>Tempi: Settembre/Ottobre/Novembre (con attività pratiche in laboratorio)</p>
	METODOLOGIE E 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, mastery learning, ecc.</p>
MEZZI	<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

	ABILITA'	<p>Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>
	CONOSCENZE	<p>Le reazioni avverse agli alimenti .</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le intolleranze alimentari.
	COMPETENZE	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	<p>Tempi: Dicembre/Gennaio (con attività pratiche in laboratorio)</p>
	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</p>

<ul style="list-style-type: none"> • PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE E ALIMENTARI 		<p>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>
	MEZZI	<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. 3: CATERING E BANQUETING

IL CATERING	ABILITA'	<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>
	CONOSCENZE	<p>Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering. Il Banqueting : caratteristiche e forme. Il trasporto dei pasti. – Il servizio a buffet.</p>
	COMPETENZE	<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>
ILBANQUETING	TEMPO IN ORE	<p>Tempi da Febbraio/Marzo/ Aprile (con attività pratiche in laboratorio)</p>
IL SERVIZIO A BUFFET	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, didattica laboratoriale, ecc</p>
	MEZZI	<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'

- LA QUALITA'	ABILITA'	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
	CONOSCENZE	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
	COMPETENZE	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
	TEMPO IN ORE	Tempi da Maggio / Giugno
	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, fotocopie, materiale didattico messo a disposizione del docente, attività Laboratoriali

Insegnamento della Religione Cattolica nodi concettuali	
CONOSCENZE	
- l'identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; - Conoscere a grandi linee la morale sociale della Chiesa e alcune questioni di Bioetica; - Conoscere la storia della Chiesa del '900 in particolare il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;	
ABILITA'	
- Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità; - Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana cattolica.	
COMPETENZE:	
Saper comprendere che la nostra vita è un cammino verso l'interiorità; il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;	

MATERIA: MODULI 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"> - Il viaggio come metafora della vita - Il cammino interiore dell'uomo - Vita interiore-vita spirituale - Reimparare il tempo
	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"> - Analisi del credo - Io credo, spero e amo - I punti fondamentali del cristianesimo - Il mistero della Trinità - Il senso dell'Incarnazione
	COMPETENZE	Utilizzare consapevolmente le fonti del cristianesimo interpretando correttamente i contenuti teologici
	TEMPO INORE	Novembre- Dicembre: 4 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"> - Le vicende ecclesiali nel '900 - Il mistero pasquale - Le opere di misericordia

	COMPETENZE	Avere la competenza di riuscire a leggere il vissuto del '900 con gli eventi ecclesiali.
	TEMPO IN ORE	Gennaio-Marzo: 6 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	- Brevi cenni di Morale Sociale - Le quattro tappe della maturità - Accogliere gli altri - Cibo e religione <hr/> Dopo il 15 Maggio: - Saper Scegliere
	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.

ATTIVITÀ DIDATTICO - EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Modulo 1: *La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.*

MOD. N. 1	ABILITÀ	- Essere in grado di sviluppare un'attività motoria complessa adeguata alla maturazione personale, tramite il perfezionamento della tecnica acquisita ed una esecuzione sempre più precisa e raffinata.
	CONOSCENZE	- Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il Movimento (apparato locomotore); - Conoscere i brani adatti per lezioni a ritmo di musica.
	COMPETENZE	- Accrescere la padronanza di sé; - Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità; - Coordinarsi col tempo musicale.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe; - Circuiti e lavoro a stazioni.
	MEZZI	- Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, video dimostrativi, Palestra, Pista di Atletica Leggera, Campetto di Calcetto, attrezzi specifici dei diversi sport.

Modulo 2: *Lo Sport, le regole e il fair play.*

MOD. N. 2	ABILITÀ	praticare attivamente diversi sport di squadra cooperando ed interagendo col gruppo nella gestione dei ruoli, rispetto delle regole, correttezza comportamentale; saper organizzare e gestire attività ed eventi sportivi, anche nella loro direzione arbitrale, nell'ambito scolastico ed extra-scolastico, per migliorare il proprio senso civico e proiettarsi nella società come buoni cittadini;
	CONOSCENZE	- Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra ed individuali; - Teoria dell'allenamento e principio del sovraccarico; - Tornei, giochi, partite e regolamenti;
	COMPETENZE	- Affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini; - Sperimentare nuove specialità sportive.

	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	- Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe; - Circuiti tecnici specifici.
	MEZZI	- Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, video dimostrativi, Palestra, Pista di Atletica Leggera, Campetto di Calcetto, attrezzi specifici dei diversi sport.

Modulo 3: *Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.*

MOD. N. 3	ABILITÀ	- Utilizzare l'esercizio fisico e la sana alimentazione per migliorare lo stato di salute e prevenire le malattie metaboliche; Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute; Sperimentare un metodo personale che comprenda il movimento e la sana alimentazione da applicare nella vita; Rinforzare le acquisizioni sulla sicurezza per agire con consapevolezza ed urgentemente.
	CONOSCENZE	- Conoscere i principi di una corretta alimentazione oltre che nel quotidiano (Dieta bilanciata e BMI), anche nell'ambito dell'attività fisica e sportiva; - Consolidare il ruolo della postura corretta e l'importanza della prevenzione delle diverse algie vertebrali; - Conoscere ed eventualmente intervenire con le procedure di primo soccorso in attesa di personale medico; - Conoscenza DAE (Defibrillatore Automatico Esterno); - Principi generali riguardo i corretti Stili di Vita: NO a droghe (Doping), alcool, fumo e SI a Movimento regolare ed Alimentazione equilibrata.
	COMPETENZE	- Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni; - Saper seguire una sana e corretta alimentazione; - Simulazioni pratiche di: PLS (Posizione Laterale di Sicurezza), Disostruzione e Manovra di Heimlich, RCP (Rianimazione Cardio Polmonare); - Essendo consapevoli, prevenire i danni alla salute di alcune sostanze nocive (fumo, alcol, droga, doping) e causati dalla sedentarietà.
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali o lezioni pratiche anche con esercitazioni a coppie.
	MEZZI	Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, tabelle nutrienti, tabelle BMI, video dimostrativi.

Modulo 4: *Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.*

MOD. N. 4	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Muoversi e sperimentare sport individuali e di squadra in sicurezza ed in diversi ambienti naturali. - Stimolare una maggiore attenzione per l'ambiente naturale e conseguente rispetto di esso, praticando sport all'aria aperta che non comportano l'utilizzo di motori; - Utilizzare la tecnologia per allenarsi e mantenersi in salute con abbigliamento ed attrezzature tecniche all'avanguardia.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono; - Conoscere come tutelare e rispettare la natura; - Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente Naturale.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi orientare con eventuali mappe o Google Earth; - Sapere come equipaggiarsi prima di un'escursione in ambiente naturale; - Sapere cosa fare per evitare rischi e pericoli; - Avere comportamenti rispettosi nei confronti della natura. - Aiutare eventualmente i compagni in difficoltà.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe;</p> <p>Circuit training, interval training, walking all'aria aperta.</p>
	MEZZI	Libro di testo, App fitness e musicali, tabelle di allenamento, video, cronometro, cardiofrequenzimetro, ecc.

Modulo 5: *Tecniche e Manovre di Primo Soccorso (Argomento di Educazione Civica).*

MOD. N. 5	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> - Eventualmente intervenire con le procedure di Primo Soccorso attivando la cosiddetta "Catena della Sopravvivenza" (118, RCP, DAE, SA) in attesa di personale sanitario. - Simulazioni pratiche di: PLS (Posizione Laterale di Sicurezza) - Disostruzione e Manovra di Heimlich - RCP (Rianimazione Cardio Polmonare).
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la tecnica per mettere un paziente in Posizione Laterale di Sicurezza; - Conoscere la corretta gestione dell'ostruzione delle vie aeree da corpo estraneo attraverso le tecniche di base; - Conoscere la gestione di un arresto cardiaco attraverso la realizzazione di una serie di interventi per favorire la cosiddetta "Catena della Sopravvivenza". - Conoscenza DAE (Defibrillatore Automatico Esterno);

	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere ed agire in maniera tempestiva ad un evento che può essere potenzialmente causa di morte per un soggetto che è incosciente ma respira, che sta soffocando ma respira, che è incosciente e non respira e quindi in arresto cardiorespiratorio; - Sicurezza ambientale e chiamata di aiuto in genere e del soccorso sanitario avanzato (118); - Effettuare qualcosa è meglio del non fare nulla.
	TEMPO IN ORE	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali o lezioni pratiche anche con esercitazioni a coppie.
	MEZZI	Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, schemi riassuntivi, video dimostrativi.

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

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

IL MERCATO TURISTICO

MOD. N. 1	ABILITA'	<ol style="list-style-type: none"> 1. I CARATTERI DEL TURISTICO 2. IL TURISMO INTERNAZIONALE 3. GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI 4. GLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA 5. LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI E COMUNITARIE 6. ANALISI DEL MERCATO TURISTICO 7. LE FONTI NORMATIVE
	CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE 2. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI 3. IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE 4. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE
	COMPETENZE	ANALIZZARE IL SETTORE TURISTICO
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE PARTECIPATA, COOPERATIVE LEARNING BRAINSTORMING
	MEZZI	<ol style="list-style-type: none"> 1. LIBRO DI TESTO. 2. L.I.M. 3. LAVAGNA. 4. LABORATORIO INFORMATICO DIDATTICO. 5. DISPENSE FORNITE DAL DOCENTE. 6. STRUMENTI PER I DOCENTI DI PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ, FINALIZZATI A MANTENERE UN CONTINUO MONITORAGGIO DEL PROCESSO DI LAVORO (DIAGRAMMA DI GANTT). 7. STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DELLE EVIDENZE DI COMPORTAMENTO DEGLI STUDENTI, IN RELAZIONE AGLI INDICATORI PREVISTI NEGLI ASSI CULTURALI (RUBRICHE DI COMPETENZA PRODOTTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE).

IL MARKETING

MOD. N. 2	ABILITA'	<ol style="list-style-type: none"> 1. RICONOSCERE LE TIPOLOGIE DI MARKETING 2. COMPOSIZIONE DI UN MARKETING PLAN
	CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. ASPETTI GENERALI 2. IL MARKETING STRATEGICO 3. IL MARKETING OPERATIVO 4. IL WEB MARKETING 5. IL MARKETING PLAN
	COMPETENZE	PREDISPORRE UN PIANO DI MARKETING
	TEMPO IN ORE	32
	METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE PARTECIPATA, COOPERATIVE LEARNING BRAINSTORMING FLIPPED CLASSROOM
	MEZZI	<ol style="list-style-type: none"> 1. LIBRO DI TESTO. 2. L.I.M. 3. LAVAGNA. 4. LABORATORIO INFORMATICO DIDATTICO. 5. DISPENSE FORNITE DAL DOCENTE. 6. STRUMENTI PER I DOCENTI DI PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ, FINALIZZATI A MANTENERE UN CONTINUO MONITORAGGIO DEL PROCESSO DI LAVORO (DIAGRAMMA DI GANTT). 7. STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DELLE EVIDENZE DI COMPORTAMENTO DEGLI STUDENTI, IN RELAZIONE AGLI INDICATORI PREVISTI NEGLI ASSI CULTURALI (RUBRICHE DI COMPETENZA PRODOTTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE).

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

MOD. N. 3	ABILITA'	1. CONTENUTO DEL BUDGET 2. CONTENUTO DEL BUSINESS PLAN
	CONOSCENZE	1. LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE 2. IL BUDGET 3. IL BUSINESS PLAN
	COMPETENZE	1. REDIGERE UN BUDGET 2. REDIGER UN BUSINESS PLAN
	TEMPO IN ORE	32
	METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE PARTECIPATA, COOPERATIVE LEARNING BRAINSTORMING FLIPPED CLASSROOM
	MEZZI	1. LIBRO DI TESTO. 2. L.I.M. 3. LAVAGNA. 4. LABORATORIO INFORMATICO DIDATTICO. 5. DISPENSE FORNITE DAL DOCENTE. 6. STRUMENTI PER I DOCENTI DI PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ, FINALIZZATI A MANTENERE UN CONTINUO MONITORAGGIO DEL PROCESSO DI LAVORO (DIAGRAMMA DI GANTT). 7. STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DELLE EVIDENZE DI COMPORTAMENTO DEGLI STUDENTI, IN RELAZIONE AGLI INDICATORI PREVISTI NEGLI ASSI CULTURALI (RUBRICHE DI COMPETENZA PRODOTTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE).

**LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO
(DA SVOLGERE)**

MOD. N. 3	ABILITA'	<ol style="list-style-type: none"> 1. CONOSCERE LE VOCI DELLA BUSTA PAGA 2. DEFINIRE LE CARATTERISTICHE DEI CONTRATTI DEL SETTORE TURISTICO
	CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO 2. LA BUSTA PAGA 3. LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI 4. I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE
	COMPETENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. INTERPRETARE LA BUSTA PAGA 2. COMPRESIONE DEI PRINCIPALI CONTRATTI DEL SETTORE TURISTICO
	TEMPO IN ORE	32
	METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE PARTECIPATA, COOPERATIVE LEARNING BRAINSTORMING FLIPPED CLASSROOM
	MEZZI	<ol style="list-style-type: none"> 1. LIBRO DI TESTO. 2. L.I.M. 3. LAVAGNA. 4. LABORATORIO INFORMATICO DIDATTICO. 5. DISPENSE FORNITE DAL DOCENTE. 6. STRUMENTI PER I DOCENTI DI PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ, FINALIZZATI A MANTENERE UN CONTINUO MONITORAGGIO DEL PROCESSO DI LAVORO (DIAGRAMMA DI GANTT). 7. STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DELLE EVIDENZE DI COMPORTAMENTO DEGLI STUDENTI, IN RELAZIONE AGLI INDICATORI PREVISTI NEGLI ASSI CULTURALI (RUBRICHE DI COMPETENZA PRODOTTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE).