



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.: M

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	Errore. Il segnalibro non è definito.
QUADRO ORARIO	Errore. Il segnalibro non è definito.
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	Errore. Il segnalibro non è definito.
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO...	Errore. Il segnalibro non è definito.
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	Errore. Il segnalibro non è definito.
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	Errore. Il segnalibro non è definito.
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	Errore. Il segnalibro non è definito.
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	Errore. Il segnalibro non è definito.
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO ...	Errore. Il segnalibro non è definito.
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE	Errore. Il segnalibro non è definito.
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	Errore. Il segnalibro non è definito.

PROFILO PROFESSIONALE

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

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

In particolare:

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

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

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

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe, composta da 13 alunni, si è formata al terzo anno, dopo la scelta dell'indirizzo, da classi diverse; al quarto anno si sono aggiunte due alunne provenienti da un altro corso. Sono presenti tre alunni BES per i quali sono stati prodotti gli allegati riservati.

2) Continuità didattica dei docenti

Durante il ciclo scolastico i docenti si sono diversificati; in questo ultimo anno non è stata mantenuta la continuità didattica per le discipline elencate: laboratorio di cucina, laboratorio di sala, scienze motorie.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

All'inizio del triennio, la classe era composta da un maggior numero di alunni che si sono poi ritirati o sono stati bocciati. Una parte del terzo anno (secondo quadrimestre) è stato svolto completamente in DaD a causa della pandemia da Covid-19; il quarto anno, svolto 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. Un gruppo esiguo si è distinto in riferimento all'interesse, alla partecipazione al dialogo educativo, nell'impegno nello studio ed interesse alle attività scolastiche ed extrascolastiche, per cui il livello di tale gruppo può ritenersi buono per conoscenze e competenze. Per la restante parte non tutti hanno evidenziato un livello costante di impegno soprattutto a causa di numerose assenze. Tuttavia, la gran parte degli alunni ha dimostrato un miglioramento nel corso del triennio. Come già indicato al punto 1) nella classe sono presenti tre alunni BES.

4) Profilo comportamentale

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

5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe si presenta eterogenea, la maggior parte degli studenti ha partecipato attivamente al dialogo educativo anche se l'applicazione nello studio non sempre è stata adeguata. In particolare, tre alunni hanno fatto registrare una frequenza molto irregolare con un elevato numero di assenze.

In generale, gli alunni hanno mostrato un impegno accettabile nello studio e una partecipazione adeguata alle attività didattiche poste in essere dal Consiglio di Classe e dalla scuola. Alcuni alunni hanno, invece, mostrato delle criticità in alcune discipline e, nonostante i solleciti da parte dei docenti, non sono riusciti a colmare le lacune.

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

6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea sia per capacità, sia per impegno nello studio, presenta nel complesso un

profitto sufficiente. Alcuni alunni, dotati di una buona preparazione di base e in possesso di un metodo di studio adeguato e continuo, hanno conseguito buoni risultati.

Altri allievi dotati di un metodo di studio discontinuo o finalizzato solo alle verifiche non hanno conseguito una preparazione adeguata in tutte le discipline, per cui il profitto risulta sufficiente. Qualcun altro ha manifestato impegno soprattutto nell'ultima parte dell'anno, ma i risultati non sono ancora pienamente sufficienti in tutte le discipline.

QUADRO ORARIO

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

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

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

COMPETENZE IN USCITA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

- Visite guidate al caseificio Cordisco, alle cantine Re Dauno e Darapri
- Progetto “Il mio futuro Living & Restaurant”
- 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”;
- Visione del film “Quel fantastico peggior anno della mia vita” proposto dalla fondazione Veronesi;
- TALENT DAY “Io lavoro in Puglia” Giornata di Orientamento presso la Camera di Commercio di Foggia;
- Prove INVALSI;
- Incontro con la Scuola di Alta Formazione Gastronomica “In Cibus”;
- Partecipazione al workshop “Alimentazione@web”;
- Partecipazione all’incontro “Aibes meets our future”.
- Partecipazione al progetto “Educare alla comunicazione efficace”.
- Partecipazione presso l’Università di Foggia con tutte le scuole alberghiere del territorio.
- Partecipazione presso Camera di Commercio al “Festival dell’Economia”
- Partecipazione lavorativa presso Feudo della Selva “Cena di beneficenza “
- Partecipazione lavorativa presso Prefettura per “Scambio di Auguri”
- Partecipazione lavorativa presso Zilletta di Brancia in agro San Severo

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

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

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

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

x Costituzione

Carta europea dei diritti fondamentali

Carta delle Nazioni Unite

x Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

Convenzione dei diritti dell'infanzia

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

legalità e coesione sociale

appartenenza nazionale ed europea

x diritti umani

x pari opportunità

pluralismo

x rispetto delle diversità

x dialogo interculturale

etica della responsabilità individuale e sociale

bioetica

tutela del patrimonio artistico e culturale

x sviluppo sostenibile

x benessere personale e sociale

x fair play nello sport

x sicurezza

x solidarietà e volontariato

Obiettivi in termini di competenze

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte
<p>L' Alternanza Scuola - Lavoro, la cui denominazione a seguito dell'Art.57, comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata rinominata P.C.T.O., è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. Tale attività è obbligatoria negli ultimi tre anni delle scuole superiori ed è una delle innovazioni più significative introdotte dalla legge 107 del 2015 (La Buona Scuola). Delle 400 ore inizialmente previste, a decorrere dall'a.s. 2018/2019, le ore di tale attività sono state ridotte quasi del 50% del monte ore triennale.</p> <p>Nei PCTO la classe ha realizzato:</p> <ol style="list-style-type: none">1. a. s. 2020/2021 causa pandemia COVID-19 e lockdown 0 ore2. a. s. 2021/2022 160 ore di stage3. a. s. 2022/2023 50 ore con il docente di laboratorio di Sala <p>I ragazzi, nell'attività di stage di quest'anno, hanno partecipato ad alcuni eventi online e svolto attività con il docente di Laboratorio di Sala. 4 ore sicurezza.</p> <p>Per ovvi motivi contingenti e di emergenza sanitaria non è stato possibile svolgere tutte le ore di PCTO programmate per il triennio.</p>
Attività da svolgere
Nessuna
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
<ul style="list-style-type: none">• Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente.• Integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro.• Offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a sviluppare il senso di responsabilità.• Favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca.• Consolidare competenze di cittadinanza, linguistiche e di comunicazione informatica
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
<p>Durante il primo anno del triennio la classe non ha potuto effettuare attività di stage a causa della pandemia COVID-19 e conseguente lockdown. Al quarto anno, nonostante il proseguire della emergenza sanitaria, sono state svolte 160 ore di stage in strutture ricettive del territorio, attività in aula e alcune ore di laboratorio a scuola con il docente di Cucina.</p> <p>La partecipazione è stata costante e proficua per molti di loro, per pochi piuttosto frammentaria</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

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

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

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

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

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

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA

Attività svolte

A partire dalla data di pubblicazione Ordinanza Ministeriale n.45 del 09 marzo 2023, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della seconda prova scritta, utilizzando il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta, dell'Esame di Stato del 2° ciclo, adottato con D.M. n. 164 del 15 giugno 2022 per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione "Enogastronomia". L'attività si è svolta in data 09/05/2023 ed è stata selezionata la Tipologia A abbinata al nucleo fondamentale n. 1.

Difficoltà incontrate

Le difficoltà più evidenti sono state quelle relative alla novità della prova, alle sue caratteristiche e complessità. Inoltre, il fattore multidisciplinare ha causato un po' di confusione con continue richieste di chiarimenti, da parte degli alunni, unito anche a quello di 'ansia da prestazione'.

Esiti delle prove

Gli esiti delle prove ricalcano l'andamento del profitto medio degli ultimi tre anni.

Altre osservazioni

Per gli alunni Bes, durante la simulazione della seconda prova, è stato necessario l'aiuto delle docenti di sostegno.

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

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Attività svolte

Le attività proposte sono state di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinare e selezione di documenti significativi coerenti con il percorso didattico secondo i nuclei fondanti delle discipline e in linea con l'Uda interdisciplinare effettuata nel corso dell'anno scolastico.

Esercitazioni eseguite

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

Materiali di studio

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

Metodologie didattiche adottate

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

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

ITALIANO:
<p>Gli uomini “Vinti” dal destino del Meridione italiano La crisi del mondo contemporaneo: il poeta fanciullo Fusione tra uomo e natura: il panismo L’ombra, l’altro, il doppio: paradossi e contraddizioni di un antieroe</p>
STORIA:
<p>La follia di pochi esseri umani scuote il mondo intero: fascismo e nazismo Il sogno americano prima della crisi del 1929: i “ruggenti anni ‘20” Illegalità e brogli elettorali nel primo dopoguerra Le guerre mondiali</p>
MATEMATICA:
<p>I limiti di funzioni razionali fratte - asintoti orizzontali e verticali Rapporto incrementale - derivata numerica La derivata come funzione - derivate delle funzioni elementari - regole di derivazione Ricerca max e minimi - flessi Lo studio di funzioni razionali fratte Gli integrali indefiniti e definiti delle funzioni elementari - significato geometrico</p>
LINGUA STRANIERA: INGLESE
<p>Le allergie e le intolleranze alimentari Procedure di sicurezza alimentare: l’HACCP Il vino Alimentazione e salute: L’importanza di mangiare bene - La Dieta Mediterranea - Alimenti biologici Alimentazione e sostenibilità: Alimentazione sostenibile - Slow Food - Il contributo di Slow Food al dibattito sulla sostenibilità alimentare</p>
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:
<p>La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive Lo sport, le regole e il fair play. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Relazione con l’ambiente naturale e tecnologico. Educazione civica: la sicurezza</p>
LINGUA STRANIERA: FRANCESE:
<p>Il mondo del sommelier e del barman Vini francesi, bevande non alcoliche e cocktail I diversi tipi di ristorazione e di servizio Prodotti e ricette tipiche regionali</p>
LABORATORIO DEI SERVIZI DI CUCINA:
<p>I menu in funzione alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Le nuove tecniche di cottura e conservazione in cucina Regole per la preparazione, presentazione e degustazione di un piatto Il decreto legislativo 81/2008</p>
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE:
<p>Individuare e proporre menu funzionali alle esigenze della clientela Il diritto alla salute e l’accesso a una nutrizione sana ed equilibrata Dieta razionale ed equilibrata Alimentazione e tutela della salute Malattie da malnutrizione - Malattie correlate all’alimentazione La sicurezza alimentare: Food security Sicurezza alimentare – reazioni avverse al cibo Agire nel sistema di qualità</p>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:
<p>Il mercato turistico nazionale ed internazionale Il marketing strategico ed operativo La pianificazione e la programmazione aziendale: il budget ed il business plan La normativa di sicurezza del lavoro La normativa di igiene alimentare I contratti del settore turistico-ristorativo</p>

I marchi di qualità alimentare
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:
<p>Come si producono i distillati con le varie tecniche di distillazione</p> <p>La classificazione dei distillati: (distillati di vino, di vinaccia, di frutta, di cereali).</p> <p>I liquori con la propria classificazione (liquori dolci e amari).</p> <p>L'arte di fare cocktail dalla loro origine antica alla loro composizione; il set-up del banco bar, le tecniche, la miscelazione e le varie attrezzature indispensabili per la realizzazione dei cocktail</p> <p>Entrare nel mondo del lavoro (curriculum vitae, lettera di accompagnamento, il colloquio di lavoro e come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro)</p> <p>I servizi speciali: Il Flambè storia e tradizione</p> <p>Le Insalate nel mondo ristorativo e le principali salse da condimento</p>
LINGUA STRANIERA: TEDESCO:
<p>Arbeitsorganisation im Service.</p> <p>Kellnerbekleidung.</p> <p>Das Tischaufdecken.</p> <p>Gaeste empfangen.</p> <p>An der Theke.</p> <p>Am Tisch.</p> <p>Rezepte.</p> <p>Menue und Speisekarte.</p> <p>Essen gehen</p> <p>Getraenke auf der Welt.</p>

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	DIOMEDE ROBERTA	
MATEMATICA	RAMUNDO MICHELE	
INGLESE	PALIERI ELENA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DE LEONARDIS ANTONELLO	
IRC	DE ROSA ROSARIO	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	GUIDACCI MARIA	
LINGUA STRANIERA TEDESCO	PIPINO MICHELE	
LABORATORIO DI CUCINA	MORRA FRANCESCO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GHERGHI ANGELA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	RUTIGLIANO RAFFAELE	
LABORATORIO DI SALA	CONSOLETTI IVANO	
SOSTEGNO	BUCCI LARA	
SOSTEGNO	GIAMPALMO MARIA	
SOSTEGNO	MASSIMO GIULIANA	

Allegati riservati:

-n° 1 Elenco candidati

-n°2 Allegato riservato BES

-n°3 Allegato riservato BES

- n°4 Allegato riservato BES

-n°5 Griglia di correzione prima prova

- n°6 Simulazione seconda prova e griglia di correzione

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

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: ITALIANO

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

<p align="center">MOD. N. 2</p> <p align="center">Il Decadentismo</p>	ABILITÀ	Saper cogliere i temi e gli eroi degli autori decadenti.
	CONOSCENZE	Gli aspetti fondamentali del Decadentismo attraverso gli "eroi" creati dagli autori fondamentali: l'esteta, il superuomo, il fanciullino, l'inetto e il nessuno.
	COMPETENZE	Essere in grado di comprendere l'evoluzione del Decadentismo e della funzione dell'intellettuale moderno come "coscienza critica" della società.
	TEMPO	Dicembre

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

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

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

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

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

MOD. N. 6 G.Ungaretti	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche 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
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • L'Ermetismo • Giuseppe Ungaretti
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi tra testi e autori • Stabilire collegamenti e confronti • Individuare prospettive interculturali

		<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e interpretare un testo
	TEMPO	Aprile-Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

Contenuti minimi:

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

MATERIA: STORIA

MOD. N. 1 La Belle époque e l'Italia liberale	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici. • Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti. • Sapersi esprimere in modo adeguato.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La società industriale moderna. • L'età giolittiana. • L'età dei nazionalismi.
	COMPETENZE	Individuare e riconoscere le trasformazioni politico-sociali fra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento in Italia e in Europa.
	TEMPO	Settembre-Novembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

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

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

MOD.	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici. • Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti. • Sapersi esprimere in modo adeguato.
------	---------	---

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

Contenuti minimi:

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

GLI ULTIMI MODULI DI ITALIANO E STORIA SONO IN FASE DI SVOLGIMENTO

MATERIA: MATEMATICA

MOD. N. 1 DERIVATE E FUNZIONI	ABILITA’	<p>Conoscere il significato geometrico di derivate. Conoscere il rapporto incrementale. Conoscere i teoremi relativi alla derivazione di una funzione: Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni, derivazione composta. Saper determinare gli intervalli di crescita e di decrescenza di una funzione. Conoscere le definizioni di minimo, massimo e di flesso. Conoscere ed applicare i metodi per la loro ricerca. Saper riconoscere gli elementi distintivi di un grafico di funzioni razionali fratte</p>
	CONOSCENZE	<p>Significato geometrico di derivate. Rapporto incrementale. Teoremi relativi alla derivazione di una funzione. Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni.</p>

		<p>Derivazione composta. Funzioni crescenti e decrescenti. Definizioni di massimo, minimo, flesso. Ricerca dei massimi e dei minimi relativi delle funzioni razionali fratte, dei massimi e dei minimi assoluti e dei punti di flesso. Asintoto orizzontale, verticale. Schema generale per lo studio di una funzione ed esempi</p>
	COMPETENZE	<p>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.</p>
	TEMPO IN ORE	50
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>1. Lezione frontale; 2. Tecnica del “Problem solving” intesa come lezione organizzata il più possibile in forma dialogica e problematica in modo da sollecitare l’intervento della classe sia nella fase della ricerca alla soluzione di un problema, sia nella successiva analisi e correzione dei contributi emersi e nella loro corretta e conclusiva sistemazione. Questo modo di procedere favorisce l’attenzione e lo sviluppo di abilità intuitive, evidenzia la logica stringente del ragionamento e la necessità di procedere nello studio in maniera personale e critica. 3. Lavori di gruppo coordinati da allievi “tutors”</p>
	MEZZI	<p>1. Libro di testo, adottato in dipartimento, eventuali dispense somministrate dal docente 2. Libri e materiali on-line (video proiezioni, esercizi) 3. Personal computer collegato ad internet e programmi open source (LibreOffice, Geogebra, R) 4. L.I.M</p>

MOD. N. 2 GLI INTEGRALI	ABILITA’	<p>Conoscere la definizione di integrale indefinito. Saper determinare integrali immediati. Conoscere la definizione di integrale definito. Saper calcolare aree.</p>
	CONOSCENZE	<p>Integrale indefinito. Integrazioni immediate. Introduzione intuitiva al concetto di integrale definito. Proprietà degli integrali definiti. Calcolo di aree</p>
	COMPETENZE	<p>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.</p>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>1. Lezione frontale; 2. Tecnica del “Problem solving” intesa come lezione</p>

		organizzata il più possibile in forma dialogica e problematica in modo da sollecitare l'intervento della classe sia nella fase della ricerca alla soluzione di un problema, sia nella successiva analisi e correzione dei contributi emersi e nella loro corretta e conclusiva sistemazione. Questo modo di procedere favorisce l'attenzione e lo sviluppo di abilità intuitive, evidenzia la logica stringente del ragionamento e la necessità di procedere nello studio in maniera personale e critica. 3. Lavori di gruppo coordinati da allievi "tutors"
	MEZZI	1. Libro di testo, adottato in dipartimento, eventuali dispense somministrate dal docente 2. Libri e materiali on-line (video proiezioni, esercizi) 3. Personal computer collegato ad internet e programmi open source (LibreOffice, Geogebra, R) 4. L.I.M

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

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

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

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

MOD. N.4 Le filiere	ABILITÀ	Saper scomporre verticalmente il sistema agroalimentare individuando gli elementi costitutivi.
	CONOSCENZE	Le filiere agroalimentari e i prodotti a chilometro zero.

agroalimentari e i prodotti a chilometro zero	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare gli elementi che compongono le filiere di olio e vino. ● Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. ● Comprendere i vantaggi economici e sociali apportati dalle produzioni a chilometro zero.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale. ● Lezione partecipata. ● Problem solving. ● Lavori di gruppo.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo. ● Esercitazioni scritte.

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

*Il modulo 5 è in corso di svolgimento.

MATERIA: ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

<p>MOD. N.1</p> <p>Sicurezza e tutela della salute</p>	ABILITA'	<p>Simulare un piano H.A.C.C.P.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>
	CONOSCENZE	<p>Il pacchetto igiene.</p> <p>La rintracciabilità dei prodotti alimentari.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p> <p>La sicurezza alimentare.</p> <p>Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.</p>
	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> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, role playing, learning by doing, e-learning, studio autonomo, classe capovolta.</p>

<p>MOD. N.2</p> <p>Cuocere e conservare gli alimenti</p>	ABILITA'	<p>Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>
	CONOSCENZE	<p>Le reazioni avverse agli alimenti.</p> <p>Le intolleranze alimentari.</p>
	COMPETENZE	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving, brainstorming</i>, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing, learning by doing, e-learning</i>, studio</p>

		autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, palestra, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

<p>MOD. N.3</p> <p>Catering E banqueting</p>	ABILITA'	<p>Simulare eventi di catering e banqueting.</p> <p>Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie .</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi.</p> <p>Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.</p>
	CONOSCENZE	<p>Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering.</p> <p>Il Banqueting : caratteristiche e forme.</p> <p>Il trasporto dei pasti.</p> <p>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.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p>
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i>, <i>brainstorming</i>, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i>, <i>learning by doing</i>, <i>e-learning</i>, studio autonomo, classe capovolta.</p>
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, palestra, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

<p>MOD. N. 4</p> <p>Il piano di autocontrollo H.A.C.C.P.</p>	ABILITA'	<p>Simulare un piano H.A.C.C.P.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>
	CONOSCENZE	<p>Il pacchetto igiene.</p> <p>Il sistema H.A.C.C.P: descrizione delle fasi.</p> <p>Simulazione del piano di autocontrollo H.A.C.C.P DI UN RISTORANTE.</p>
	COMPETENZE	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico ,nutrizionale e gastronomico.</p>

	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, palestra, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

MATERIA: SALA E VENDITA

MOD. N.1 Il vino nel mondo	ABILITÀ	Saper collocare il vino nel paese d'origine e sa Consigliare vini delle principali aree vinicole del mondo Conoscere l'importanza della carta dei vini Sa selezionare i vini da abbinare a un menu
	CONOSCENZE	Saper collocare il vino nel paese d'origine e sa Consigliare i vini delle principali aree vinicole del mondo Conoscere l'importanza della carta dei vini Selezionare i vini da abbinare a un menu
	COMPETENZE	Essere in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche Essere in grado di calcolare il winw cost di una bottiglia e di un calice
	TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, Lim, Laboratorio.

MOD. N.2 La legge del vino	ABILITÀ	Lo studente sa collocare il vino nella regione d'origine e sa consigliare i vini di tutto il territorio nazionale. Sa indicare i vitigni utilizzati per ogni tipo di vino. Sa leggere un'etichetta.
----------------------------------	---------	---

	CONOSCENZE	Lo studente conosce l'enografia nazionale e la storia vitivinicola di ogni regione. Conosce la suddivisione delle denominazioni di origine. Conosce le diciture riportate in etichetta
	COMPETENZE	Lo studente è in grado di presentare un vino e le sue caratteristiche organolettiche. Sa collocare un vino nella nuova piramide qualitativa in base all'etichetta Il servizio del vino in sala
	TEMPO IN ORE	Primo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, Lim, Laboratorio.

MOD. N.3 Il bere miscelato	ABILITÀ	Lo studente sa creare un cocktail in base alla clientela e ai prodotti disponibili, ed è in grado di proporre tutti i cocktail codificati dall'IBA. Sa usare le attrezzature manuali ed elettriche per miscelare i Cocktails
	CONOSCENZE	Lo studente conosce l'origine dei Cocktails e la classificazione internazionale del bere miscelato. Conosce le grammature, le guarnizioni, e i cocktail mondiali IBA
	COMPETENZE	Conosce le differenze fra Cocktail aperitivi, adatti a tutte le ore e digestivi, è in grado di consigliare le bevande giuste, seguendo la ricetta giusta. Sa ideare un Cocktail a partire dagli ingredienti
	TEMPO IN ORE	Secondo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, Lim, Laboratorio.

MOD.	ABILITÀ	Principali norme di sicurezza e abilità tecnico-pratiche
------	---------	--

N.4 Tecniche di preparazione e di servizio		E in grado di organizzare la Mice-en-Place per la preparazione di un piatto alla Lampada
	CONOSCENZE	Sa abbinare il distillato giusto per ogni pietanza da preparare L'organizzazione del flambage, le attrezzature, tecniche. Ricette classiche.
	COMPETENZE	Eeguire preparazione flambé Cenni sulla origine dell'arte del flambage
	TEMPO IN ORE	Secondo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, Lim, Laboratorio.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MOD. UDA N.1 Sicurezza alimentare a tutela del consumatore	ABILITA'	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
	CONOSCENZE	La Filiera agroalimentare: lunga corta e sostenibile Normativa Igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP Le Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche (tossinfezioni alimentari parassitosi)
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza, imprenditoriale e tecnologiche Competenze professionali in uscita n. 2, 3
	TEMPO IN ORE	25
	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

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

MOD. UDA N.2 La trasformazione degli alimenti	ABILITA'	<p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti alimentari</p>
	CONOSCENZE	<p>2.1 La conservazione degli alimenti</p> <p>3.2 La cottura degli alimenti</p> <p>3.3 i nuovi prodotti alimentari</p> <p>Conoscere le tecnologie tradizionali e innovative di manipolazione e conservazione dei cibi</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza, tecnologiche e imprenditoriali</p> <p>Competenze professionali in uscita 4, 6 generali di indirizzo: C-D; relative al settore enogastronomia: a-b-d</p>
	TEMPO IN ORE	25
	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

		<p>allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p>Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
--	--	--

MOD. UDA N.3 La dieta in condizioni fisiologiche	ABILITA'	<p>Elaborare una offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica</p>
	CONOSCENZE	<p>3.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <p>3.2 Diete particolari e diete sostenibili</p> <p>3.3 Prescrizioni alimentari e religioni</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazioni</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza, tecnologiche e personali</p> <p>Competenze professionali in uscita: 4 e 6</p>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e</p>

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

MOD. UDA N.4 La dieta nelle principali patologie (in via di svolgimento)	ABILITA'	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
	CONOSCENZE	4.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari 4.2 – La dieta nelle principali malattie metaboliche 4.3 – Allergie ed intolleranze alimentari Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie trattate Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza, tecnologiche e personali Competenze professionali in uscita: 4 e 6
	TEMPO IN ORE	30
	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

		<p>in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p>Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MATERIA: INGLESE

<p>MOD. N. 1 Food allergies and intolerances</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi ai seguenti argomenti: le allergie alimentari, le intolleranze alimentari. • Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Food allergies. • Food intolerances. • Allergie alimentari. • Intolleranze alimentari.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. • Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo.

		<ul style="list-style-type: none"> Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	12 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale.

MOD. N. 2 HACCP	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sull'HACCP. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> The HACCP system. L'HACCP: informazioni generali.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo. Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	11 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale.

MOD.	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in
------	---------	--

<p>N. 3</p> <p>Wine</p>		<p>testi sui seguenti argomenti: suggerimenti per un'alimentazione sana e la dieta mediterranea.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● An overview on wine – the main types of wine ● Il vino: informazioni generali – principali tipi di vino
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. ● Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo. ● Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale.

<p>MOD.</p> <p>N. 4</p> <p>Healthy diet</p> <p>* in fase di attuazione</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sui seguenti argomenti: alimenti biologici, organismi geneticamente modificati e Slow Food. ● Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili. ● rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● The eatwell plate: basic information on a healthy diet ● The Mediterranean diet ● Organic food ● Slow Food

		<ul style="list-style-type: none"> ● Suggestioni per un'alimentazione sana ● La Dieta Mediterranea ● Alimenti biologici ● Slow food
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. ● Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo. ● Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	16 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale.

MOD. N.5 Educazione Civica Food sustainability * in fase di attuazione	ABILITÀ	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi al concetto di sostenibilità in relazione a Slow Food. Interagire in conversazioni sull'argomento trattato, mostrando un livello accettabile di efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale.
	CONOSCENZE	The concept of food sustainability in Slow Food. Il concetto di sostenibilità alimentare in Slow Food.
	COMPETENZE	Comprendere i concetti del prendersi cura di sé e dell'ambiente, capire la necessità di uno sviluppo sostenibile attraverso l'adozione di comportamenti e stili di vita rispettosi della salvaguardia delle risorse naturali e della salute propria e altrui.
	TEMPO IN ORE	3 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale.

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

<p>MOD. N. 1</p> <p>La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive</p>	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	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il Movimento (apparato locomotore). • Conoscere i brani adatti per lezioni a ritmo di musica.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Accrescere la padronanza di sé. • Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità. • Coordinarsi col tempo musicale.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe. • Circuiti e lavoro a stazioni.
	MEZZI	Libro di testo, altri libri, articoli scientifici, video dimostrativi, Palestra, Pista di Atletica Leggera, Campetto di Calcetto, attrezzi specifici dei diversi sport.

<p>MOD. N. 2</p> <p>Lo Sport, le regole e il fair play</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Praticare attivamente diversi sport di squadra cooperando ed interagendo col gruppo nella gestione dei ruoli, rispetto delle regole, correttezza comportamentale. • Saper organizzare e gestire attività ed eventi sportivi, anche nella loro direzione arbitrale, nell'ambito scolastico ed extra-scolastico, per migliorare il proprio senso civico e proiettarsi nella società come buoni cittadini.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra ed individuali; • Teoria dell'allenamento e principio del sovraccarico.

		<ul style="list-style-type: none"> • Tornei, giochi, partite e regolamenti;
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini. • Sperimentare nuove specialità sportive.
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a 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.

<p>MOD. N. 3</p> <p>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'esercizio fisico e la sana alimentazione per migliorare lo stato di salute e prevenire le malattie metaboliche. • Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute. • Sperimentare un metodo personale che comprenda il movimento e la sana alimentazione da applicare nella vita. • Rinforzare le acquisizioni sulla sicurezza per agire con consapevolezza ed urgentemente.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi di una corretta alimentazione oltre che nel quotidiano (Dieta bilanciata e BMI), anche nell'ambito dell'attività fisica e sportiva. • Consolidare il ruolo della postura corretta e l'importanza della prevenzione delle diverse algie vertebrali. • Conoscere ed eventualmente intervenire con le procedure di primo soccorso in attesa di personale medico. • Conoscenza DAE (Defibrillatore Automatico Esterno). • Principi generali riguardo i corretti Stili di Vita: NO a droghe (Doping), alcool, fumo e SI a Movimento regolare ed Alimentazione equilibrata.

	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni. • Saper seguire una sana e corretta alimentazione. • Simulazioni pratiche di: PLS (Posizione Laterale di Sicurezza), Disostruzione e Manovra di Heimlich, RCP (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.

MOD. N. 4 Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Muoversi e sperimentare sport individuali e di squadra in sicurezza ed in diversi ambienti naturali. • Stimolare una maggiore attenzione per l'ambiente naturale e conseguente rispetto di esso, praticando sport all'aria aperta che non comportano l'utilizzo di motori. • Utilizzare la tecnologia per allenarsi e mantenersi in salute con abbigliamento ed attrezzature tecniche all'avanguardia.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono. • Conoscere come tutelare e rispettare la natura. • Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente Naturale.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Sapersi orientare con eventuali mappe o Google Earth. • Sapere come equipaggiarsi prima di un'escursione in ambiente naturale. • Sapere cosa fare per evitare rischi e pericoli. • Avere comportamenti rispettosi nei confronti della natura. • Aiutare eventualmente i compagni in difficoltà.

	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni pratiche frontali che possono prevedere esercitazioni individuali, a coppie, in piccoli gruppi o per l'intera classe. Circuit training, interval training, walking all'aria aperta.
	MEZZI	Libro di testo, App fitness e musicali, tabelle di allenamento, video, cronometro, cardiofrequenzimetro, ecc.

<p>MOD. N. 5</p> <p>Tecniche e Manovre di Primo Soccorso (Argomento di Educazione Civica).</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Eventualmente intervenire con le procedure di Primo Soccorso attivando la cosiddetta “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.

MATERIA: LINGUA FRANCESE

MOD. N.1	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper redigere brevi composizioni di argomento culturale o tecnico rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2. Contenuti: Le vin: un patrimoine culturel <ul style="list-style-type: none"> - Les étapes de la vinification - Le champagne (méthode champenoise) - Spumante vs champagne, différences - Le sommelier et ses outils - La classification des vins français, la carte et l'étiquette - Le service et le choix du verre - La dégustation et le mariage Les grandes prestations de la restauration et les différents types de service Educazione Civica: Le service civique en France
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	Primo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna, cartine geografiche, ecc.

MOD.	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area
------	----------	---

N. 2		<p>tecnica; saper riassumere e argomentare; saper redigere brevi composizioni di argomento culturale o tecnico rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite; saper realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale</p>
	CONOSCENZE	<p>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 su argomenti specifici in L2. Contenuti: La Normandie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collocation géographique - Les produits typiques (cidre et calvados) - Quelques recettes (crêpes et galettes): la crêpe Suzette
	COMPETENZE	<p>Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.</p>
	TEMPO IN ORE	Febbraio/Aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna, cartine geografiche, ecc.

MOD. N.3	ABILITA'	<p>Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale</p>
	CONOSCENZE	<p>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 su argomenti specifici in L2. Contenuti: Le monde du barman:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les boissons non alcoolisées - Les boissons chaudes (café, thé, chocolat) - Les cocktails
	COMPETENZE	<p>Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto;</p>

		sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.
	TEMPO IN ORE	Maggio/giugno
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna, cartine geografiche, ecc.

MATERIA: RELIGIONE

MOD. N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il particolare rapporto che intercorre tra etica e religione. • Riconoscere nell'impegno responsabile per la realizzazione della persona il fine di ogni itinerario di maturazione morale.
	CONOSCENZE	Conoscenza dei singoli Comandamenti e attualizzazione: -Rapporto con Dio (la bestemmia e significato della festa); -Rispetto per la famiglia (rapporto genitori-figli); -Rispetto per la vita (aborto, suicidio, eutanasia); -Rispetto per la sessualità (pornografia, prostituzione, violenza sessuale); -Rispetto per la proprietà; -Rispetto per la verità.
	COMPETENZE	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussione libera e guidata. Didattica breve Problem-solving.
	MEZZI	Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica Articoli tratti dai quotidiani VIDEO.

MOD. N.2	ABILITA'	Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle altre religioni e sistemi di pensiero.
-------------	----------	--

	CONOSCENZE	Vita presente e vita futura. Il paradiso, l'inferno e il purgatorio. La risurrezione e la reincarnazione.
	COMPETENZE	Cogliere la presenza e l'incidenza delle religioni nella cultura, credenze e riti delle varie civiltà.
	TEMPO IN ORE	5
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussione libera e guidata. Didattica breve Problem-solving.
	MEZZI	Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica Articoli tratti dai quotidiani VIDEO.

MOD. N.3	ABILITA'	Cogliere la valenza delle scelte morali, valutandole alla luce della proposta cristiana.
	CONOSCENZE	Rapporto tra coscienza, libertà e legge.
	COMPETENZE	Sviluppare un maturo senso critico, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della libertà.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussione libera e guidata. Didattica breve Problem-solving.
	MEZZI	Testimonianze e documentari.

MOD. ED. CIVICA	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i motivi del dilagarsi dell'illegalità. • La classifica della vivibilità delle città italiane e le problematiche del nostro territorio.
	CONOSCENZE	Conoscere la triste realtà della società foggiana e alcune storie di vittime innocenti di mafia.
	COMPETENZE	Sensibilizzazione alla legalità e alla giustizia sociale.
	TEMPO IN ORE	2
	METODOLOGIE ADOTTATE	Dialogo e confronto.

	MEZZI	Docufilm sul Maxiprocesso di Palermo. Discorso di Mirko Bruno (Presidente del Consiglio degli Studenti dell' Università di Foggia) in occasione della visita in città del Presidente della Repubblica Italiana On. Sergio Mattarella per l'Inaugurazione dell'Anno Accademico dell'UNIFG.
--	-------	--

MATERIA: TEDESCO

MOD. N. 1	ABILITA'	Gestire situazioni comunicative sul luogo di lavoro.
	CONOSCENZE	Conoscere il personale di sala e le principali attrezzature di lavoro.
	COMPETENZE	
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	Varie.
	MEZZI	Libro di testo. Schemi dettati.

MOD. N.2	ABILITA'	Saper interagire sugli argomenti svolti.
	CONOSCENZE	Comprendere ricette della tradizione tedesca ed italiana.
	COMPETENZE	
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE	Varie.

	ADOTTATE	
	MEZZI	Libri di testo. Schemi dettati.

MOD. N. 3	ABILITA'	Saper comunicare sugli argomenti svolti.
	CONOSCENZE	Conoscere le bevande e i tipi di locali più diffusi.
	COMPETENZE	
	TEMPO IN ORE	32
	METODOLOGIE ADOTTATE	Varie.
	MEZZI	Libro di testo. Schemi dettati.