



# Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "LUIGI EINAUDI"

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"  
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



## ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

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

CLASSE: 5<sup>^</sup>

SEZ.: H Cucina

**Coordinatore prof.ssa Angela Giovanna Gherghi**

# 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 .....	11
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO .....	13
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO .....	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA .....	15
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 classe è composta da 21 alunni, 8 ragazze e 13 ragazzi. Non ci sono ripetenti e tutti i ragazzi provengono dal nostro Istituto eccetto 2 di loro che provengono da altri Istituti Alberghieri: di Vieste (quarto anno) e di Cremona (fine del terzo anno); un altro ragazzo invece, proveniente da un'altra classe del nostro Istituto, al quarto anno fa parte della classe. Negli ultimi tre anni il gruppo classe, ad eccezione di questi casi succitati, è rimasto lo stesso: ci sono tre ragazzi DVA per i quali sono stati predisposti gli allegati riservati inerenti il percorso educativo - didattico effettuato. Tutti e tre sono affiancati per nove ore dalle docenti di sostegno e seguono una programmazione per obiettivi minimi disciplinari. Un ragazzo ha il PDP ( BES di III fascia). Quasi tutti gli alunni sono in possesso della qualifica regionale.

### **2) Continuità didattica dei docenti**

Il consiglio di classe ha avuto, negli ultimi tre anni, una continuità didattica ad eccezione dei seguenti casi: al quarto anno è cambiato il docente di Laboratorio di Cucina; al quinto anno sono cambiati i docenti di Italiano, Storia, Scienze Motorie e di Scienza e Cultura dell'Alimentazione. Per ciò che riguarda gli insegnanti di sostegno c'è stata continuità. Per l'anno in corso il Consiglio di classe è rimasto invariato senza interruzioni di rilievo ad eccezione che nella lingua inglese, infatti la collega è stata sostituita in 4 maggio.

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

All'inizio del triennio la classe era composta da 23 alunni; due di loro non sono stati promossi l'anno scorso. Tutti gli alunni hanno affrontato questo triennio, complicato e particolare, con non poche difficoltà ambientali, con ricadute sul loro impegno e partecipazione al dialogo educativo non sempre pienamente positive. L'alternarsi di DAD, DDI e frequenza in classe per lunghi o brevi periodi non ha certamente favorito le adeguate applicazioni allo studio. Premesso ciò, dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio dell'anno scolastico 2022 - 2023, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze eterogenei. Un gruppo si è distinto in riferimento all'interesse, alla partecipazione al dialogo educativo e all'impegno nello studio, 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 e partecipazione per tutte le discipline mostrando uno studio superficiale e opportunistico. Nella classe sono presenti n. 4 alunni BES di cui 1 di III fascia per i quali sono stati adottati percorsi didattici personalizzati. Un ragazzo, iscritto, non ha mai frequentato.

#### 4) Profilo comportamentale

Nell'ultimo triennio, dal punto di vista comportamentale, la classe, pur rimanendo molto vivace, ha evidenziato di essere migliorata nel complesso. Certamente ci sono stati momenti difficili da gestire sia tra di loro e sia con i docenti in quanto gli eventi che hanno colpito tutti noi hanno scatenato reazioni e comportamenti amplificati e difficili da gestire. In questo ultimo anno, soprattutto nel primo quadrimestre, la classe ha risentito maggiormente del periodo COVID mostrando insofferenza alle regole scolastiche; successivamente il senso di responsabilità ha prevalso.

#### 5) Partecipazione alla vita scolastica

La partecipazione alla vita scolastica, dopo un lungo periodo di discontinuità a causa della pandemia negli anni precedenti, quest'anno non è stata costante per tutti gli alunni. Un gruppo ha partecipato in modo attivo nelle diverse discipline e a tutti gli eventi, incontri e manifestazioni svolti, altri hanno partecipato in modo altalenante e opportunistico. Nel corso del triennio la classe ha partecipato alle attività di PCTO in modo attivo. Tutti gli alunni hanno svolto le prove INVALSI.

#### 6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea per capacità e impegno nello studio, presenta nel complesso un profitto più che sufficiente. Alcuni alunni, dotati di una buona preparazione di base e in possesso di un metodo di studio adeguato e continuo, hanno conseguito conoscenze e competenze disciplinari buone. 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 mediamente sufficiente. Altri ancora hanno manifestato impegno soprattutto nell'ultima parte dell'anno, ma i risultati non sono ancora pienamente sufficienti in tutte le discipline. Per quanto riguarda gli alunni BES per i quali sono stati adottati percorsi personalizzati, sosterranno la prova d'esame secondo quanto stabilito all'interno dei rispettivi documenti di programmazioni allegati al presente documento. Si sottolinea che è stato concordato nel Consiglio di Classe la presenza dei docenti di sostegno durante le due prove scritte e il colloquio.

## QUADRO ORARIO

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

## OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

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

### COMPETENZE IN USCITA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **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.**

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

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

- Evento enogastronomico organizzato dall'IISS Einaudi: Master Class  
“Puglia: Identità e storia di gola” (11 ottobre)
- Elezioni dei rappresentanti di classe, di Istituto e della Consulta ( 29 ottobre )
- Lotta allo spreco alimentare Agenda 2030 (2 novembre )
- Giornata di sensibilizzazione sulla sicurezza stradale ( 19 novembre ) incontro con i genitori delle vittime stradali
- Festival dell'Economia in collaborazione con la Camera di Commercio di Foggia ( 3 dicembre )
- Orientamento in uscita con l'Unifg: VII edizione di OrientaPuglia ( 12 ottobre )
- Orientamento in uscita - Progetto DIOR
- UNIFG PNRR Missione 4 Istruzione e Ricerca - Corso di Orientamento “ Educare alla scelta per il futuro” ( 19 gennaio )
- Incontro con la Scuola di Alta Formazione Gastronomica “ In Cibus”



- Educazione alla Salute e Diritto alla Salute art. 32 della Costituzione ( 24 marzo )
- Prove INVALSI ( 2, 3, 6 marzo )
- Educazione alla Salute ( Progetto Fattivedere della Fondazione Veronesi ) 25 e 28 marzo
- Io lavoro in Puglia Talent Day Camera di Commercio di Foggia ( 3 aprile )

Work Shop Alimentazione@web - cibo a km 0 e di stagione (20 aprile )

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

diritti umani

pari opportunità

pluralismo

rispetto delle diversità

dialogo interculturale

etica della responsabilità individuale e sociale

bioetica

tutela del patrimonio artistico e culturale

sviluppo sostenibile

benessere personale e sociale

fair play nello sport

sicurezza

solidarietà e volontariato

\_\_\_\_\_

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

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.

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.

X Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

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

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

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

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

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

<b>Attività svolte</b>
<p>Il <b>PCTO</b> è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e attestare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientare il percorso di studi e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. Delle 400 ore inizialmente previste, dall'a. s. 2018/2019, le ore di tali attività sono ridotte quasi del 50% del monte ore triennale.</p>
<b>PCTO 2022/2023 5^H</b>
<p style="text-align: center;"><b>Nome del progetto:</b></p> <p style="text-align: center;"><b>La Nostra Passione: diventare Chef di Cucina</b></p>
<p><b>Nei P.C.T.O la classe ha realizzato:</b></p> <p><b>a/s 2020/2021 ore 0 causa Covid</b></p> <p><b>a/s 2021/2022 ore 160 di Stage e 50 di Teoria/laboratorio</b></p> <p><b>a/s 2022/2023 ore 4 corso sulla sicurezza</b></p> <p><b>Data avvio attività Stage: 28/02/2022      Data fine: 27/03/2022</b></p>
<b>Attività da svolgere</b>
nessuna
<b>Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:</b>
<p>Promuove l'inserimento dell'allievo nel contesto socio-aziendale e le attività si sono svolte in maniera conforme al progetto formativo. L'esperienza in azienda ha prodotto significativi miglioramenti nella motivazione dell'allievo soprattutto in termini di responsabilità personale. Delle 400 ore inizialmente previste nel 2018/2019, le ore di tale attività sono state ridotte del 50% del monte ore previste.</p>
<b>Partecipazione degli alunni all'area di progetto : proficua per molti, per pochi frammentaria</b>

## CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

### LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

## SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

**(Espressa in decimi)**

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

## CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

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

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

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

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

### **Attività svolte**

A partire dalla data di pubblicazione della O.M. N.45 DEL 09 marzo 2023, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della prova, utilizzando il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della 2<sup>a</sup> prova scritta, dell'Esame di Stato del 2° ciclo, adottato con D. M. N. 164 del 15 giugno 2022 per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

L'attività si è svolta il 9 maggio 2023 ed è stata la tipologia A abbinata al Nucleo Fondamentale n. 7

### **Difficoltà incontrate**

Le difficoltà più evidenti sono state quelle relative alla novità della tipologia della prova, alle sue caratteristiche e alla sua complessità. Inoltre il fattore multidisciplinare ha causato un pò di confusione con continue richieste di chiarimenti da parte degli alunni associato all'ansia di prestazione conseguente.

### **Esiti delle prove**

Gli esiti delle prove riflettono l'andamento del profitto medio della classe nel corrente anno scolastico. Per gli alunni BES certificati, durante la simulazione della seconda prova, è stato necessario l'aiuto delle docenti di sostegno.

### **Altre osservazioni**

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

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

## **Attività svolte**

Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinari e selezione di documenti significativi coerenti con il percorso didattico secondo i nuclei fondanti delle discipline e sia dell'UDA interdisciplinare sviluppata nel corso dell'anno scolastico.

## **Esercitazioni eseguite**

Il Consiglio di Classe ha stabilito di effettuare una simulazione del colloquio nei primi giorni 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 , grafici e tabelle, immagini, video e disegni significativi).

## **Metodologie didattiche adottate**

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



## NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

<b>ITALIANO:</b>
<b>Il malessere dell'uomo del '900</b>
<b>Il vero nella realtà</b>
<b>Quando servono poche parole</b>
<b>L'orrore di una guerra</b>
<b>STORIA: Conflitti e Rivoluzioni nel primo Novecento</b>
<b>La crisi della Civiltà europea: i Totalitarismi</b>
<b>Il mondo diviso dalle ideologie politiche ed economiche</b>
<b>La società contemporanea</b>
<b>Educazione Civica: le organizzazioni sovranazionali</b>
<b>MATEMATICA:</b>
<b>Lo studio di una funzione reale di una variabile reale per organizzare e valutare adeguatamente</b>
<b>informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica</b>
<b>LINGUA STRANIERA: INGLESE - INGLESE TECNICO</b>
<b>Grammar revision: present simple; present continuous, future; past simple; if clauses</b>
<b>Health and safety: HACCP</b>
<b>Diet and nutrition: The eatwell plate. Organicfood and GMOs. The Mediterranean diet. Teenagers and diet. Sport diets.</b>
<b>Food allergies and intolerances: Food allergies. Food intolerance</b>
<b>Eating disorders: Anorexia. Bulimia. Binge eating</b>
<b>Slow food: slow food</b>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b>
<b>La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie espressive</b>
<b>Lo Sport, le regole ed il fair play.</b>
<b>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</b>
<b>Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico</b>
<b>LINGUA STRANIERA: FRANCESE</b>
<b>Benessere e Sicurezza alimentare</b>
<b>Luoghi, costumi e tradizioni del Paese di cui si studia la lingua</b>
<b>Prodotti e ricette tipiche regionali</b>
<b>Educazione Civica: l'impatto dell'alimentazione sul Pianeta</b>
<b>LABORATORIO DEI SERVIZI DI CUCINA:</b>
<b>Predisposizione e realizzazione delle diverse tipologie di menu</b>
<b>Realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con disturbi alimentari , anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b>
<b>Pianificare, organizzare eventi di Catering e Banqueting.</b>
<b>Organizzazione di un menu nelle sue diverse tipologie.</b>
<b>Il sistema HACCP: criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</b>

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b>
<b>Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b>
<b>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche e di sostenibilità ambientale</b>
<b>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche e di sostenibilità ambientale</b>
<b>Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare</b>
<b>Educazione civica: alimentazione sostenibile</b>
<b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA:</b>
<b>Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il Marketing</b>
<b>Pianificazione e programmazione: budget e business plan</b>
<b>Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare.</b>
<b>I Contratti Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare.</b>
<b>Le abitudini alimentari.</b>
<b>I marchi di qualità alimentare.</b>
<b>LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA: Come si producono i distillati con le varie tecniche di distillazione</b>
La classificazione dei distillati: (distillati di vino, di vinaccia, di frutta, di cereali).
I liquori con la propria classificazione (liquori dolci e amari)
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.
Entrare nel mondo del lavoro (curriculum vitae, lettera di accompagnamento, il colloquio di lavoro e come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro).
La gestione delle aziende ristorative.
<b>IRC: 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 e alcune questioni di Bioetica</b>
<b>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</b>
<b>Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità</b>
<b>Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana cattolica</b>
<b>Saper comprendere che la nostra vita è un cammino verso l'interiorità</b>
<b>Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione</b>

## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>IORE ANTONELLA</b>	
<b>STORIA</b>	<b>ANNA MARIA MAGISTRO</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>D'ALESSANDRO MARIA FRANCA</b>	
<b>LINGUA INGLESE</b>	<b>SOLOMITA MARINA sostituita dal 4 maggio ANTENOZIO MARIA ALESSANDRA</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>MARIELLA CIRO</b>	
<b>IRC</b>	<b>MANTOVA ANTONIO</b>	
<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>	<b>GUIDACCI MARIA</b>	
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	<b>TRIGIANI GIUSEPPE MARCO</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>GHERGHI ANGELA GIOVANNA</b>	
<b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</b>	<b>DE PALMA PATRIZIA</b>	
<b>LABORATORIO DI SALA</b>	<b>CONSOLETTI IVANO</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>GIAMPALMO MARIA</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>MASSIMO GIULIANA</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>DI FAZIO MARIA DANIELA</b>	

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: ITALIANO

MOD. N. 1	ABILITA'	Orientarsi nel contesto storico-culturale. Saper riportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore.
	CONOSCENZE	IL «VERO» NELLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO Verga e i Malavoglia.
	COMPETENZE	Collocare nel tempo e nello spazio autore e opera. Stabilire collegamenti e confronti tra opere. Comprendere e interpretare un testo. Argomentare il proprio punto di vista.
	TEMPO IN ORE	17
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, brain storming, dibattito, web e fonti dirette, studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, LIM.

MOD. N. 2	ABILITA'	Orientarsi nel contesto storico-culturale. Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo. Saper riportare le forme della narrativa e della poesia al loro contesto storico e culturale.
	CONOSCENZE	LA NARRATIVA DECADENTE Pascoli, Svevo.
	COMPETENZE	Collocare nel tempo e nello spazio autore e opera. Stabilire collegamenti e confronti tra opere. Comprendere e interpretare un testo. Argomentare il proprio punto di vista.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, brain storming, dibattito, web e fonti dirette, studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, LIM.

MOD. N. 3	ABILITA'	Orientarsi nel contesto storico-culturale. Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore.
	CONOSCENZE	L'ERMETISMO E LA GUERRA Ungaretti, Montale.
	COMPETENZE	Collocare nel tempo e nello spazio autore e opera. Stabilire collegamenti e confronti tra opere. Comprendere e interpretare un testo. Argomentare il proprio punto di vista.
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, brain storming, dibattito, web e fonti dirette, studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, LIM.

MOD. N. 4	ABILITA'	Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie. Saper rapportare le forme della narrativa del secondo Novecento al loro contesto storico e culturale. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore.
	CONOSCENZE	LA LETTERATURA IN ITALIA NEL SECONDO NOVECENTO Primo Levi, Pasolini.
	COMPETENZE	Collocare nel tempo e nello spazio autore e opera. Comprendere e interpretare un testo. Argomentare il proprio punto di vista.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, brain storming, dibattito, web e fonti dirette, studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, LIM.

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: STORIA

MOD. N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti</li> <li>• Fare ricerca attraverso strumenti informatici</li> <li>• Collegare le discipline in modo trasversale</li> <li>• Distinguere e definire differenti istituzioni politiche</li> <li>• Individuare i fattori storici che determinano un mutamento</li> <li>• Individuare idee e concezioni politiche</li> <li>• Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il periodo della Belle Époque dal punto di vista sociale e culturale</li> <li>• La politica Giolittiana</li> <li>• I motivi che portarono alla Prima Guerra Mondiale</li> <li>• Gli eventi della Grande Guerra e la sua conclusione</li> <li>• Il trattato di Versailles e la vittoria mutilata</li> <li>• L'impresa di Fiume</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici</li> <li>• Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi</li> <li>• Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale</li> <li>• Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	16 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali, ricerche di gruppo, produzione materiali di gruppo, esposizione dei lavori effettuati in gruppo al docente e al gruppo classe.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti</li> <li>• Fare ricerca attraverso strumenti informatici</li> <li>• Collegare le discipline in modo trasversale</li> <li>• Distinguere e definire differenti istituzioni politiche</li> <li>• Individuare i fattori storici che determinano un mutamento</li> <li>• Individuare idee e concezioni politiche</li> <li>• Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Rivoluzione Russa e la nascita dell'URSS;</li> </ul>

	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'URSS dal comunismo di guerra alla NEP.</li> <li>• Le elezioni del '19 in Italia;</li> <li>• Il biennio rosso.</li> <li>• La repubblica di Weimar e le caratteristiche della sua Costituzione;</li> <li>• Le origini e l'affermazione del fascismo in Italia;</li> <li>• Lo stalinismo;</li> <li>• Il crollo di Wall Street e la crisi del 1929 e il New deal;</li> <li>• Il fascismo al potere;</li> <li>• L'ascesa di Hitler in Germania e il regime nazista: l'ideologia, l'antisemitismo, l'obiettivo della guerra come guerra totale;</li> <li>• Politica tedesca di riarmo e alleanza con Italia e Giappone e l'espansionismo: dall'Anschluss al patto Molotov-Ribbentrop;</li> <li>• Guerra civile spagnola.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici</li> <li>• Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi</li> <li>• Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale</li> <li>• Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali, ricerche di gruppo, produzione materiali di gruppo, esposizione dei lavori effettuati in gruppo al docente e al gruppo classe.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

MOD. N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti</li> <li>• Fare ricerca attraverso strumenti informatici</li> <li>• Collegare le discipline in modo trasversale</li> <li>• Distinguere e definire differenti istituzioni politiche</li> <li>• Individuare i fattori storici che determinano un mutamento</li> <li>• Individuare idee e concezioni politiche</li> <li>• Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteri e cause della II GM;</li> <li>• Panoramica delle varie fasi;</li> <li>• La Shoah;</li> <li>• Il patto atlantico;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sbarco delle truppe angloamericane in Sicilia;</li> <li>• La caduta del fascismo e la destituzione di Mussolini;</li> <li>• Firma armistizio con gli Alleati e le fasi dell'avanzata in Italia;</li> <li>• Partigiani e Resistenza;</li> <li>• Sconfitta del nazifascismo in Italia e 25 aprile;</li> <li>• Foibe ed esodo giuliano dalmata;</li> <li>• Le eredità della guerra e il processo di Norimberga.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici</li> <li>• Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi</li> <li>• Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale</li> <li>• Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	11
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali, ricerche di gruppo, produzione materiali di gruppo, esposizione dei lavori effettuati in gruppo al docente e al gruppo classe.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

MOD. N. 4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti</li> <li>• Fare ricerca attraverso strumenti informatici</li> <li>• Collegare le discipline in modo trasversale</li> <li>• Distinguere e definire differenti istituzioni politiche</li> <li>• Individuare i fattori storici che determinano un mutamento</li> <li>• Individuare idee e concezioni politiche</li> <li>• Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nuovo sistema mondiale bipolare;</li> <li>• Guerra fredda: definizione e caratteri;</li> <li>• “Cortina di ferro” e sovietizzazione dell'Europa orientale;</li> <li>• Piano Marshall e Comecon;</li> <li>• Patto atlantico e Patto di Varsavia;</li> <li>• Blocco di Berlino ovest e nascita due Germanie;</li> <li>• La “nuova frontiera” di Kennedy, crisi di Cuba;</li> <li>• L'Italia nel blocco occidentale*;</li> <li>• La nascita della Repubblica*;</li> <li>• L'idea di un'Europa unita*;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il rilancio dell'economia nel dopoguerra*;</li> <li>• Libero mercato e consumi individuali*;</li> <li>• Il Sessantotto*;</li> <li>• Gli anni di piombo*.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, documenti storici e testi storiografici</li> <li>•Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi</li> <li>• Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale</li> <li>• Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	11
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali, ricerche di gruppo, produzione materiali di gruppo, esposizione dei lavori effettuati in gruppo al docente e al gruppo classe.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

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

**\*ARGOMENTI DA SVOLGERE.**

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: LINGUA E CULTURA INGLESE

MOD.  N.1 <b><i>Grammar revision</i></b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talking about routines</li> <li>- Talking about recent and past actions</li> <li>- Temporary actions</li> <li>- Future plans and intentions</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Present simple</li> <li>- Present continuous</li> <li>- Past simple</li> <li>- Perfect conditional</li> <li>- Future</li> <li>- If clauses</li> <li>- Giving personal information</li> <li>- <i>Making hypothesis</i></li> </ul>
	COMPETENZE	<p>Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo</p> <p><i>Saper produrre testi di vario tipo a scopo comunicativo</i></p>
	TEMPO IN ORE	11
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD.  N.2 <b><i>Health and safety</i></b>	ABILITA'	Acquisire la conoscenza del sistema Haccp
	CONOSCENZE	HACCP La sicurezza alimentare

	COMPETENZE	<p>Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo</p> <p><i>Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico</i></p>
	TEMPO IN ORE	6
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD. N.3 <i>Diet and nutrition</i>	ABILITA'	<p>Saper distinguere il cibo biologico e quello geneticamente modificato</p> <p><i>Saper distinguere tra diversi tipi di dieta</i></p> <p><i>Distinguere i principi nutritivi degli alimenti</i></p>
	CONOSCENZE	<p>La dieta e la nutrizione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The eatwell plate</li> <li>- Organic food and GMOs</li> <li>- The Mediterranean diet</li> <li>- Teenagers and diet</li> <li>- <i>Sports diets</i></li> </ul>
	COMPETENZE	<p>Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo</p> <p><i>Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico</i></p>
	TEMPO IN ORE	15

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD.  N.4 <b><i>Food allergies and intolerances</i></b>  Modulo da svolgere	ABILITA'	Saper distinguere tra allergie e intolleranze
	CONOSCENZE	Food allergies and intolerances  Le allergie e le intolleranze alimentari
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo  <i>Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico</i>
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD.  N.5 <b><i>Eating</i></b>	ABILITA'	Saper conoscere e riconoscere i sintomi dei principali disturbi alimentari
---	----------	--

<i>disorders</i>	CONOSCENZE	Anorexia and bulimia I disturbi alimentari
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo  <i>Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico</i>
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio

MOD. N.6 <i>Slow food</i>  Modulo da svolgere	ABILITA'	Distinguere i principi dello slow food
	CONOSCENZE	Slow food Lo slow food
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo  <i>Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico</i>
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo , fotocopie, lettori audio

# ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

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: <ul style="list-style-type: none"><li>- Les fromages français (classification, degustation et certifications françaises et italiennes)</li><li>- La Normandie (collocation géographique et caractéristiques du territoire; les produits de la gastronomie normande: le beurre, les galettes et les crêpes, le cidre et le calvados)</li><li>- Le vin (la dégustation, le service et les mariages, la classification et la carte, l'étiquette)</li></ul> Educazione Civica: "Les principes d'une alimentation durable": l'impatto dell'alimentazione sul pianeta (agenda 2030)
	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. N. 2	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; saper realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale
	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 bien-être alimentaire (que veut dire bien manger?, la pyramide alimentaire, le régime crétois, les cinq couleurs du bien-être, nourriture et religion)
	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	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'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale
	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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les certifications de qualité en France et en Italie</li> <li>- Les Institutions françaises</li> </ul>
	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	Maggio/giugno
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna, cartine geografiche, ecc.



## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

### MATERIA: MATEMATICA

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

<b>MOD. N.2</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il concetto di derivata di una funzione;</li> <li>- Conoscere il significato geometrico di derivata;</li> <li>- Conoscere le regole di derivazione;</li> <li>- Saper calcolare la derivata di una funzione;</li> <li>- Conoscere alcuni teoremi sulle derivate;</li> <li>- Saper applicare le derivate nello studio di funzione</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetto di derivata di una funzione-Derivate di alcune funzioni elementari- Derivate di una somma, di un prodotto, di un quoziente e della radice-Regole di derivazione.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>- Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> </ul>

	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo direttivo-Metodo ripetitivo</li> <li>- Stimolo-reazione - Problem solving</li> <li>- Mastery Learning-Lavoro di gruppo</li> <li>- Didattica breve</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Lavagna</li> </ul>

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

**ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI**  
**Prof. MARIELLA Ciro**

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

<b>MOD.</b> <b>N. 1</b>  <b>La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo delle capacità motorie ed espressive.</b>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse;</li> <li>• Eseguire un brano completo a ritmo velocizzando la musica.</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento;</li> <li>• Conoscere le funzioni dei meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore;</li> <li>• Conoscere ed applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee e stati d'animo</li> <li>• Conoscere i brani adatti per lezioni a ritmo di musica ed interpretarli.</li> <li>• Conoscere la Storia delle Olimpiadi.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accrescere la padronanza di sé;</li> <li>• Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità;</li> <li>• Coordinarsi col tempo musicale.</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	<b>12 gennaio - febbraio</b>
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Circuiti coordinativi</li> <li>• Lavoro individuale e di gruppo</li> </ul>
	<b>MEZZI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• palestra</li> <li>• LIM</li> </ul>

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

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

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

<b>MOD. N.5</b>  <b>Il movimento e la sua relazione con l'ambiente naturale.</b>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muoversi in sicurezza in diversi ambienti.</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono;</li> <li>• Conoscere come tutelare e rispettare la natura;</li> <li>• Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente naturale.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapersi orientare con mappe;</li> <li>• Sapere come equipaggiarsi ed abbigliarsi prima di un'escursione in ambiente naturale;</li> <li>• Sapere cosa fare per evitare rischi e pericoli;</li> <li>• Avere comportamenti rispettosi nei confronti della natura.</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	<b>8 maggio - giugno</b>

	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale,</li> <li>• metodo induttivo e deduttivo,</li> <li>• lavoro individuale e di gruppo,</li> <li>• problem solving,</li> <li>• peer education,</li> <li>• lezioni sincrone ed asincrone</li> </ul>
	<b>MEZZI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Ambiente naturale</li> <li>• Libro di testo,</li> <li>• palestra,</li> <li>• LIM,</li> <li>• registro elettronico,</li> <li>• video youtube,</li> </ul>

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

**MATERIA: LABORATORIO DI 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>	<b>ABILITA'</b>	<p>Simulare un piano H.A.C.C.P.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b>	<p>Il pacchetto igiene.</p> <p>La rintracciabilità dei prodotti alimentari.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p> <p>La sicurezza alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi;</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico ,nutrizionale e gastronomico;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	<p>Tempi: Settembre/Ottobre/Novembre (con attività pratiche in laboratorio)</p>
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc.</p>
	<b>MEZZI</b>	<p>Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine</p>

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

	<b>ABILITA'</b>	<p>Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>
	<b>CONOSCENZE</b>	<p>Le reazioni avverse agli alimenti .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le intolleranze alimentari.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	<p>Tempi: Dicembre/Gennaio (con attività pratiche in laboratorio)</p>
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE E ALIMENTARI</b></li> </ul>		poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc
	<b>MEZZI</b>	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.

### MOD. 3: CATERING E BANQUETING

<b>IL CATERING</b>	<b>ABILITA'</b>	<p>Simulare eventi di catering e banqueting.          Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie .          Progettare menu per tipologia di eventi.          – Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.</p>
	<b>CONOSCENZE</b>	<p>Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering.          Il Banqueting : caratteristiche e forme.          Il trasporto dei pasti.          – Il servizio a buffet.</p>
	<b>COMPETENZE</b>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera.          – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p>
<b>ILBANQUETING</b>	<b>TEMPO IN ORE</b>	Tempi da Febbraio/Marzo/ Aprile (con attività pratiche in laboratorio)
<b>IL SERVIZIO A BUFFET</b>	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	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
	<b>MEZZI</b>	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.



**MOD. 4: LA QUALITA'**

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

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

<p><b>MOD. UDA</b></p> <p><b>N.1</b></p> <p><b>Sicurezza alimentare a tutela del consumatore</b></p>	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	<p>Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

<b>MOD. UDA</b>  <b>N.2</b> <b>La</b> <b>trasformazio</b> <b>ne degli</b> <b>alimenti</b>	ABILITA'	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti alimentari
	CONOSCENZE	<b>2.1 La conservazione degli alimenti</b> <b>3.2 La cottura degli alimenti</b> <b>3.3 i nuovi prodotti alimentari</b>  Conoscere le tecnologie tradizionali e innovative di manipolazione e conservazione dei cibi
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza, tecnologiche e imprenditoriali  Competenze professionali in uscita 4, 6 generali di indirizzo: C-D; relative al settore enogastronomia: a-b-d
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adoterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

<b>MOD. UDA</b>  <b>N.3 La dieta in condizioni fisiologiche</b>	ABILITA'	Elaborare una offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica
	CONOSCENZE	<b>3.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</b> <b>3.2 Diete particolari e diete sostenibili</b> <b>3.3 Prescrizioni alimentari e religioni</b> Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura. Concetti di sostenibilità e certificazioni
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza, tecnologiche e personali  Competenze professionali in uscita: 4 e 6
	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> <p style="text-align: center;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

<b>MOD. UDA</b>  <b>N.4</b>  <b>La dieta nelle principali patologie (in via di svolgimento)</b>	ABILITA'	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
	CONOSCENZE	<b>4.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari</b> <b>4.2 – La dieta nelle principali malattie metaboliche</b> <b>4.3 – Allergie ed intolleranze alimentari</b>  <b>Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie trattate</b> <b>Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione</b>
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza, tecnologiche e personali  Competenze professionali in uscita: 4 e 6
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adoterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>• indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>• lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>• selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>• verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche.

## MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

### Modulo 1 LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

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

### IL MARKETING

OD. N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Redigere un piano di marketing di un'impresa turistico-alberghiera</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere il marketing e suoi elementi, il marketing mix e la pianificazione di marketing</li> <li>Conoscere quali sono i fattori oggetto dell'analisi dell'ambiente esterno dell'impresa</li> <li>Comprendere che cosa si intende per segmentazione</li> </ul>

		del mercato, targeting e posizionamento <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il marketing mix</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li> <li>• Individuare le peculiarità del marketing turistico pubblico</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	<b>70</b>
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Problem solving</li> <li>• -Lavori di gruppo</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Esercitazioni scritte</li> </ul>

### Modulo 3 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper costruire un semplice business plan</li> <li>• Saper redigere il budget</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificazione e programmazione aziendale</li> <li>• Vantaggio competitivo</li> <li>• Controllo di gestione</li> <li>• Budget e controllo budgetario</li> <li>• Business plan</li> </ul>
	COMPETENZE	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
	TEMPO IN ORE	50

	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Lavori di gruppo</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Esercitazioni scritte</li> </ul>

#### Modulo 4 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

MOD. N.4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</li> <li>• Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</li> <li>• Individuare norme e procedure relative per la tracciabilità dei prodotti</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa relativa alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative</li> </ul>
	COMPETENZE	Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Lavori di gruppo</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Esercitazioni scritte</li> </ul>



MOD. N 5	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</li> <li>• individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumi e abitudini alimentari</li> <li>• marchi di qualità</li> <li>• prodotti a km 0</li> </ul>
	COMPETENZE	Predisporre menu, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Lavori di gruppo</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Esercitazioni scritte</li> </ul>

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

**MATERIA:** Laboratorio Enogastronomico Sala e Vendita 5<sup>H</sup> 2022/2023

<p><b>MOD. N.1</b></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) E' in grado di proporre un amaro nelle varie intensità di aromi, In base alle occasioni</p>
	CONOSCENZE	<p>1) Conoscere le fasi di produzioni dei liquori.</p> <p>2) Estrazione delle sostanze aromatizzanti a caldo e a freddo</p> <p>3) Conosce il miglior utilizzo dei liquori.</p>
	COMPETENZE	<p>1) Lo studente è in grado di individuare le differenze tra liquore e distillato</p> <p>2) Sa Consigliare un liquore secondo le richieste del cliente.</p> <p>3) Acquisire le tecniche di produzione dei liquori.</p>
	TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, lavagna luminosa

<b>MOD. N.2</b>  L'armonia a tavola abbinamento fra cibo e vino	<b>ABILITA'</b>	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
	<b>CONOSCENZE</b>	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
	<b>COMPETENZE</b>	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
	<b>TEMPO IN ORE</b>	Primo quadrimestre
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	<b>MEZZI</b>	Libri di testo, lavagna luminosa e laboratorio

<b>MOD. N.3</b>  I vini spumanti classico e charmat	<b>ABILITA'</b>	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
	<b>CONOSCENZE</b>	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
	<b>COMPETENZE</b>	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
	<b>TEMPO IN ORE</b>	Primo Quadrimestre
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	<b>MEZZI</b>	Libri di testo, lavagna luminosa.

<b>MOD. N. 4</b>  I distillati Dall'alchimia alla distillazione moderna	<b>ABILITA'</b>	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
	<b>CONOSCENZE</b>	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
	<b>COMPETENZE</b>	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: 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"> <li>- Il viaggio come metafora della vita</li> <li>- Il cammino interiore dell'uomo</li> <li>- Vita interiore-vita spirituale</li> <li>- Reimparare il tempo</li> </ul>
	COMPETENZE	Sviluppare un senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità di uomo in cammino che deve riscoprire l'interior nella vita quotidiana.
	TEMPO IN ORE	Settembre – Ottobre: 4 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo Scolastico, Documenti.

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

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

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

Prof. Antonio Mantova

## **Elenco allegati riservati**

- 1. Elenco alunni interni**
- 2. Allegato riservato BES**
- 3. Allegato riservato BES**
- 4. Allegato riservato BES**
- 5. PDP**
- 6. Relazione finale BES**
- 7. Tabella PCTO 2021/2022**
- 8. Simulazione: Traccia seconda prova scritta**
- 9. Griglia di valutazione seconda prova scritta**