

**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 IPEN - "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

**CLASSE: 5<sup>^</sup>**

**SEZ: A SERALE**

# SOMMARIO

L'EDUCAZIONE DEGLI ADULTI NELLA NUOVA RIFORMA	3
PROFILO PROFESSIONALE	4
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	5
QUADRO ORARIO	7
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	8
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	8
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	11
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	13
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	14
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	15
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	16
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO	16
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE	17
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	48
ELENCO ALLEGATI RISERVATI	48

## L'educazione degli adulti nella nuova riforma

Secondo quanto stabilito dal D.P.R. 263/2012, il percorso relativo all'istruzione degli adulti ha come finalità il conseguimento di più elevati livelli di istruzione della popolazione adulta, anche immigrata, con particolare riferimento alla conoscenza della lingua italiana, nel quadro delle indicazioni europee. In particolare, il secondo livello è finalizzato al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e artistica (art. 4 comma 1 lettera b).

Allo scopo di rendere sostenibili, per lo studente, i carichi orari delle attività, sono stati definiti i criteri generali e le modalità per il riconoscimento dei crediti acquisiti dallo studente e, ove possibile, la personalizzazione del percorso di studio sulla base di un Patto Formativo Individuale definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto, fermo restando la necessità di valorizzare il patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale.

Il terzo periodo didattico dei percorsi di secondo livello si conclude con un esame di Stato, per il rilascio del titolo di studio conclusivo della scuola secondaria di secondo grado.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento (OM 45/2023), la seconda prova scritta d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al D.M. 769 del 2018.

## 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 24 alunni, sedici femmine e otto maschi. Un'alunna non ha mai frequentato né ufficializzato il ritiro. Il corso è iniziato nell'anno scolastico 2019-2020 con il primo biennio comune; l'attuale situazione risulta così costituita:

- un primo nucleo composto da undici alunni presenti dal biennio;
- sei alunni iscritti al terzo anno;
- una alunna iscritta al quarto anno;
- sei alunni iscritti al quinto anno, di cui tre provenienti dal nostro istituto.

### 2) Continuità didattica dei docenti

I docenti del Consiglio di Classe non hanno avuto continuità didattica, ad eccezione del prof. Urbano D'Agrippino che è anche coordinatore di classe.

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

All'inizio del triennio, una parte del terzo anno (secondo quadrimestre) è stato svolto completamente in DaD con la sola eccezione delle esercitazioni di laboratorio di cucina, a causa della pandemia da Covid-19; il quarto anno, svolto in presenza, ha fatto emergere le difficoltà di alcuni, in diverse discipline. Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio di quest'anno scolastico, sono emersi livelli di conoscenze e competenze non omogenee, sia per differenze di età, che varia dai venti agli oltre sessanta anni, sia per una frequenza scolastica non assidua in alcuni casi e sia dovuta al ricorso all'istituto dell'esonero. Un gruppo esiguo si è distinto per interesse, partecipazione al dialogo educativo e 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.

### 4) Profilo comportamentale

Dal punto di vista comportamentale non è stata evidenziata nessuna criticità, circostanza motivata dalla prerogativa anagrafica degli stessi alunni.

### 5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe si presenta eterogenea; una parte degli studenti ha partecipato attivamente al dialogo educativo anche se l'applicazione nello studio non sempre è stata adeguata.

Alcuni alunni hanno, invece, mostrato delle criticità in alcune discipline e, nonostante gli interventi di recupero proposti dai docenti, non sono riusciti, alla data odierna, a colmare le lacune.

Nel corso del triennio la classe ha partecipato in maniera attiva sia alle attività del PCTO, sia a tutte le manifestazioni che proposte dall'Istituto, mostrando entusiasmo dal punto di vista professionale.

## 6) Situazione finale della classe

Dal punto di vista del rendimento scolastico, all'interno della classe alcune individualità, dotate di maggiore interesse e capacità, convivono con altre bisognose di continue sollecitazioni per conseguire risultati adeguati. Una parte è costituita da alunni che, sorretti da una personale motivazione e da adeguate potenzialità, si sono evidenziati per capacità, interesse, impegno, puntuale esecuzione delle consegne, raggiungendo buoni risultati. Un'altra parte è caratterizzata dalla tendenza ad un apprendimento settoriale e discontinuo e da un impegno perlopiù improntato al superamento delle singole verifiche e non volto ad acquisire una più ampia e complessa formazione. Questi studenti hanno comunque ottenuto risultati appena sufficienti. E' da sottolineare che quattro alunni hanno usufruito dell'esonero dalla frequenza delle lezioni in tutte le discipline tranne in Scienza e Cultura dell'alimentazione, Lab di cucina e Lab di sala e vendita, mentre due alunni hanno richiesto di usufruire dell'esonero dal colloquio sulle discipline Lingua inglese e Matematica in quanto in possesso dei crediti necessari.

## QUADRO ORARIO

<b>Lingua e letteratura italiana</b>	3
<b>Lingua inglese</b>	2
<b>Storia</b>	2
<b>Matematica</b>	3
<b>Diritto ed economia</b>	3
<b>Seconda lingua (Francese)</b>	2
<b>Scienza e Cultura dell'alimentazione</b>	2
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	3
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	2

## **OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO**

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

In relazione alle singole discipline, le attività sono state organizzate in Dipartimenti per la definizione degli obiettivi formativi, dei percorsi per il loro conseguimento, dei criteri di valutazione dei testi da adottare. Le attività curriculari e l'organizzazione della didattica hanno seguito procedure definite nelle programmazioni individuali e di classe alle quali si rimanda.

Nell'ambito del PCTO, gli alunni hanno frequentato stage presso strutture ristorative solo durante quest'ultimo anno per le limitazioni dovute al COVID, maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio. Sono stati raggiunti globalmente i seguenti obiettivi:

### **CONOSCENZE:**

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

### **COMPETENZE:**

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

### **ABILITÀ:**

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

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

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

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. Nonché hanno 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.

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

x Costituzione

Carta delle Nazioni Unite

Convenzione dei diritti dell'infanzia

**Contenuti:** dimensione trasversale alle discipline

legalità e coesione sociale

diritti umani

pluralismo

dialogo interculturale

bioetica

x sviluppo sostenibile

fair play nello sport

solidarietà e volontariato

Carta europea dei diritti fondamentali

x Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

x appartenenza nazionale ed europea

x pari opportunità

x rispetto delle diversità

x etica della responsabilità individuale e sociale

tutela del patrimonio artistico e culturale

x benessere personale e sociale

x sicurezza

## 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.

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

### Attività svolte

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.

Nei PCTO la classe ha realizzato:

1. a. s. 2021/2022 **22 ore formazione d'aula**
2. a. s. 2021/2022 **160 ore di stage**

### Attività da svolgere

Nessuna.

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

- Favorire l'orientamento degli studenti 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 migliorino l'approccio o il rapporto con il mondo 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**

La partecipazione è stata costante e proficua per molti di loro, per pochi frammentaria.

## 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:

- I progressi conseguiti da ogni singolo alunno saranno valutati rispetto ai livelli di partenza accertati.
- Non saranno prese in considerazione eventuali infrazioni disciplinari connesse al comportamento, sulla valutazione del profitto. A tale proposito si rinvia alla normativa vigente sulla condotta.

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 per ciascuna disciplina: 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.

Nel caso degli studenti esonerati dalla frequenza dei corsi precedentemente citati, si calcoleranno i crediti secondo quanto stabilito dal "*Regolamento per il riconoscimento dei crediti formativi per il corso serale*" contenuto nella circolare pubblicata dalla presidenza di questo IIS il 10 marzo 2023 e integrata in data 23 marzo 2023, allegata al presente documento.

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

### **Attività svolte**

A partire dalla data di pubblicazione Ordinanza Ministeriale n. 45 del 9 marzo 2023, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della seconda prova scritta, utilizzando il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato secondo quanto riportato all'art. 8: *“Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018.*

*Pertanto, le commissioni:*

*- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.*

*La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza”.*

Nel corso del secondo quadrimestre sono state programmate due simulazioni della prima parte della seconda prova scritta (14 marzo e 23 maggio 2023) i cui esiti contribuiranno alla valutazione didattica.

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

### **Attività svolte**

Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinare e selezione di documenti significativi coerenti con il percorso didattico secondo il Quadro di riferimento delle discipline del corso Enogastronomia.

### **Materiali di studio**

Documenti relativi ad argomenti affrontati nelle diverse discipline.

## NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

<b>ITALIANO:</b> Le correnti culturali e letterarie a cavallo tra XIX e XX secolo, dal Verismo al Decadentismo in Italia L'affermazione del genere romanzesco e la sua imposizione come genere prediletto del Novecento I linguaggi poetici e le ideologie del Novecento, la crisi dell'Io e la concezione della modernità nel nuovo secolo Gli effetti dei conflitti mondiali sulla letteratura italiana e sulla società del secondo Novecento.
<b>STORIA:</b> Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento, tra Rivoluzione russa, Biennio rosso e Prima guerra mondiale La crisi della civiltà europea: i totalitarismi in Europa: focus su fascismo e nazismo Il mondo diviso dalle ideologie politiche ed economiche: la Guerra fredda e il blocco occidentale e quello orientale La società contemporanea: l'Italia nel secondo dopoguerra, il boom economico, le rivoluzioni della fine degli anni Sessanta.
<b>MATEMATICA:</b> I radicali, equazioni di primo e secondo grado. I sistemi di equazioni lineari Diseguazioni primo e secondo grado, sistemi di disequazione Equazione retta Equazione parabola Lo studio di un funzione reale di una variabile reale per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica.
<b>LINGUASTRANIERA:INGLESE</b> Le allergie e le intolleranze alimentari La celiachia Procedure di sicurezza alimentare: l'HACCP Alimentazione e salute: L'importanza di mangiare bene - La Dieta Mediterranea - Alimenti biologici –Organismi geneticamente modificati Alimentazione e sostenibilità: Alimentazione sostenibile - Slow Food - Il contributo di Slow Food al dibattito sulla sostenibilità alimentare
<b>LINGUASTRANIERA:FRANCESE:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Les HACCP</li><li>● Les Institutions</li><li>● L'UE</li><li>● La Pyramide alimentaire</li><li>● Les 5 couleurs du bienetre</li></ul>
<b>LABORATORIO DI CUCINA:</b> La sicurezza, il sistema H.A.C.C.P., l'igiene nella ristorazione Piatti e menù con soggetti con intolleranze alimentari, il catering, il banqueting, il servizio a buffet, Manuale H.A.C.C.P.
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> Diete e stili alimentari Dieta in condizioni fisiologiche Dieta nelle principali patologie Alimentazione nell'era della globalizzazione (cibo e religioni; nuovi prodotti alimentari) Sicurezza alimentare (contaminazione degli alimenti; igiene degli alimenti)

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE :**

Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il marketing, il marketing strategico, marketing operativo.  
I principali contratti del settore: Viaggio, Albergo, Somministrazione, Banqueting, Catering, I rapporti tra i TO e ADV e imprese ristorazione, alberghiere. Le prestazioni occasionali e il lavoro extra o in surroga.

**LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALAE VENDITA:**

Come si producono i distillati. Le tecniche di distillazione. Classificare i distillati.  
Distillati di frutta Calvados, Kirsch. Distillati di cereali Scotch Whisky, Irish Whiskey, Vodka, Gin. Dai conventi al bar. La classificazione dei liquori. I liquori dolci e amari.  
Cocktail per tutti i gusti. La classificazione dei cocktail. I Cocktail internazionali.

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

**ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI**

**MATERIA:ITALIANO**

<b>MOD. N. 1</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio;</li> <li>● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza;</li> <li>● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi;</li> <li>● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo;</li> <li>● Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale;</li> <li>● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Manzoni, il romanzo storico, i "Promessi sposi", la produzione in versi e le tragedie;</li> <li>● I caratteri del Realismo;</li> <li>● I caratteri del Naturalismo;</li> <li>● Flaubert, Zola, Capuana;</li> <li>● I caratteri del Verismo;</li> <li>● Giovanni Verga e "I Malavoglia".</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento;</li> <li>● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente;</li> <li>● Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	Ottobre novembre dicembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

<b>MOD. N. 2</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio;</li> <li>● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza;</li> <li>● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi;</li> <li>● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo;</li> <li>● Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale;</li> <li>● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'Estetismo;</li> </ul>

	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il Simbolismo;</li> <li>● Il Decadentismo;</li> <li>● Gabriele D'Annunzio, le opere in versi e i romanzi;</li> <li>● Giovanni Pascoli, la poetica del "fanciullino" e la produzione in versi;</li> <li>● Giosuè Carducci e le opere;</li> <li>● Il Futurismo.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento;</li> <li>● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente;</li> <li>● Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	Gennaio febbraio marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.
	TEMPO IN ORE	Marzo aprile

<b>MOD. N. 3</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio;</li> <li>● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza;</li> <li>● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi;</li> <li>● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo;</li> <li>● Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale;</li> <li>● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La crisi dell'uomo moderno;</li> <li>● L'affermazione del romanzo psicologico;</li> <li>● Italo Svevo e "La coscienza di Zeno";</li> <li>● Luigi Pirandello, la poetica del relativismo e dell'umorismo, il "Fu Mattia Pascal" e "Sei personaggi in cerca d'autore".</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento;</li> <li>● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente;</li> <li>● Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	Marzo aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

<b>MOD. N. 4</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio;</li> <li>● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza;</li> <li>● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi;</li> <li>● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo;</li> <li>● Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale;</li> <li>● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'influenza dei conflitti mondiali sulla letteratura;</li> <li>● L'Ermetismo;</li> <li>● Giuseppe Ungaretti, "Il porto sepolto" e "Allegria di naufragi";</li> <li>● Umberto Saba, "Il canzoniere";</li> <li>● Salvatore Quasimodo, "Erato e Apollion" e "Giorno dopo giorno";</li> <li>● Eugenio Montale, "Ossi di seppia", "Le occasioni" e "Satura".</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento;</li> <li>● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente;</li> <li>● Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

<b>MOD. N. 5*</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio;</li> <li>● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza;</li> <li>● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi;</li> <li>● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo;</li> <li>● Mettere in relazione i fenomeni letterari ed i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale;</li> <li>● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La letteratura italiana dopo la Seconda guerra mondiale e il Neorealismo;*</li> <li>● Primo Levi e "Se questo è un uomo";*</li> <li>● Cesare Pavese e "La luna e i falò";*</li> <li>● Il romanzo italiano contemporaneo;*</li> <li>● Italo Calvino e "Se una notte d'inverno un viaggiatore";*</li> <li>● Umberto Eco e "Il nome della rosa".*</li> </ul>

	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento;</li> <li>● Maturare un' autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente;</li> <li>● Riconoscere l'interdipendenza tra temi affrontati, visione della società, scelte stilistiche ed intento degli autori.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

**\*ARGOMENTI DA SVOLGERE.**

**MATERIA:STORIA**

<b>MOD. N. 1</b>	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	Ottobre novembre dicembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

<b>MOD.</b> <b>N. 2</b>	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>● La Rivoluzione Russa e la nascita dell'URSS;</li> <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	Gennaio febbraio marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

<b>MOD.</b> <b>N. 3</b>	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> </ul>
----------------------------	----------	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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 Seconda Guerra mondiale;</li> <li>● Panoramica delle varie fasi;</li> <li>● La Shoah;</li> <li>● Il patto atlantico;</li> <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	Marzo aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

<b>MOD. N. 4</b>	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> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <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> <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,</li> <li>● 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	Aprile maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.

**\*ARGOMENTI DA SVOLGERE.**

**MATERIA:MATEMATICA**

MOD. N.1	ABILITA’	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Semplificare un radicale e trasportare un fattore fuori e dentro il segno di radice</li> <li>▪ Eseguire operazioni con i radicali e le potenze</li> <li>▪ Razionalizzare il denominatore di una frazione</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>▪ Padronanza della lingua italiana: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>▪ Padronanza della lingua italiana: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	10

	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri, dispense, lim

MOD. N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Risolvere equazioni numeriche di secondo grado</li> <li>▪ Risolvere e discutere equazioni letterali di secondo grado</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La forma normale dell'equazione di secondo grado</li> <li>▪ La formula risolutiva di un'equazione di secondo grado e la formula ridotta</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>▪ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri, dispense, lim

MOD. N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I sistemi di equazioni lineari</li> <li>▪ sistemi determinati, impossibili, indeterminati, I sistemi di disequazioni</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riconoscere sistemi determinati, indeterminati, impossibili</li> <li>▪ Risolvere un sistema con i metodi: sostituzione, confronto, riduzione, Cramer</li> <li>▪ Risolvere sistemi di disequazioni</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>▪ Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving

	MEZZI	Libri, dispense, lim
--	-------	----------------------

MOD. N.4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risolvere equazioni, disequazioni di primo e secondo grado e verificare la correttezza dei procedimenti.</li> <li>● Risolvere disequazioni frazionarie e di grado superiore al secondo.</li> <li>● Risolvere sistemi di disequazioni.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Disequazioni. Proprietà.</li> <li>● Disequazioni di primo grado.</li> <li>● Disequazioni di secondo grado.</li> <li>● Disequazioni algebriche di grado superiore al secondo.</li> <li>● Disequazioni razionali fratte.</li> <li>● Sistemi di disequazioni.</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> <li>● Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</li> <li>● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	22
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri, dispense, lim

MOD. N.5	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper determinare le coordinate del punto medio di un segmento, la distanza tra due punti.</li> <li>● Rappresentare graficamente una retta partendo dalla sua equazione</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il piano cartesiano: sistema di ascisse su una retta, coordinate cartesiane nel piano</li> <li>● Concetto di luogo geometrico</li> <li>● Asse di un segmento</li> <li>● Rette in posizioni particolari e generiche</li> <li>● Equazione generale della retta</li> <li>● Equazione della retta passante per uno o due punti</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>● Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti</li> </ul>

		<p>dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri, dispense, lim

MOD. N.6	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper riconoscere una funzione</li> <li>▪ Saper classificare le funzioni</li> <li>▪ Saper individuare il dominio di una funzione</li> <li>▪ Conoscere le funzioni iniettive, suriettive e biunivoche</li> <li>▪ Intersezioni con assi</li> <li>▪ Positività</li> </ul>	
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le funzioni reali di variabile reale</li> <li>▪ La proprietà delle funzioni e la loro composizione</li> <li>▪ Il dominio di una funzione</li> <li>▪ Le funzioni iniettive, suriettive e biunivoche</li> </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>▪ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</li> <li>▪ Padronanza della lingua italiana. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> <li>▪ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</li> </ul>	
		TEMPO IN ORE	24
		METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
		MEZZI	Libri, dispense, lim

**MATERIA:DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

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

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"> <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	70
	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. 3  Il business plan e gestione strategica	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper costruire un semplice business plan.</li> <li>● Saper redigere piani strategici e piani operativi.</li> </ul>
	CONOSCENZE	Il business plan e gestione strategica.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Capire come si sviluppa la business idea.</li> <li>● Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</li> </ul>
	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>

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

<p>MOD. N. 4</p> <p>Le filiere agroalimentari e i prodotti a chilometro zero</p>	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare gli elementi che compongono le filiere di olio e vino.</li> <li>● Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</li> <li>● Comprendere i vantaggi economici e sociali apportati dalle produzioni a chilometro zero.</li> </ul>
	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>

<p>MOD. N. 5*</p> <p>La tracciabilità dei prodotti: procedure normative</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper progettare un semplice sistema di tracciabilità.</li> <li>● Saper leggere l'etichetta di un prodotto alimentare.</li> <li>● Saper leggere una norma ISO.</li> </ul>
	CONOSCENZE	La tracciabilità dei prodotti. Procedure e normative
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Distinguere i diversi tipi di qualità alimentare.</li> <li>● Distinguere le fasi in cui si snoda il sistema di rintracciabilità.</li> <li>● Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>
	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>

\*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''	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Simulare un piano H.A.C.C.P.</li> <li>● Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il pacchetto igiene.</li> <li>● La rintracciabilità dei prodotti alimentari.</li> <li>● La sicurezza sul lavoro.</li> <li>● La sicurezza alimentare.</li> <li>● Igiene e sicurezza degli ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>● Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale ed enogastronomico.</li> <li>● Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brain storming, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, role playing, learning by doing, e-learning, studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

<p>MOD. N.2</p> <p>Cuocere e conservare gli alimenti</p>	ABILITA''	Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le reazioni avverse agli alimenti.</li> <li>● Le intolleranze alimentari.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze necessità dietologiche.</li> </ul>

	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, brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing, learning by doing, e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

MOD. N.3 Catering e banqueting	ABILITA''	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Simulare eventi di catering e banqueting.</li> <li>● Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie.</li> <li>● Progettare menu per tipologia di eventi.</li> <li>● Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il catering : caratteristiche e forme, contratto di catering.</li> <li>● Il Banqueting: caratteristiche e forme.</li> <li>● Il trasporto dei pasti.</li> <li>● Il servizio a buffet.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera.</li> <li>● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</li> </ul>
	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,brain storming</i> , dibattito, attività di laboratorio ,simulazioni, <i>role playing ,learning by doing, e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio , lavagna luminosa, LIM, registratore ,riviste e giornali.

MOD. N.4  Il piano di autocontrollo	ABILITA''	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Simulare un piano H.A.C.C.P.</li> <li>● Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il pacchetto igiene.</li> <li>● Il sistema H.A.C.C.P. descrizione delle fasi.</li> <li>● Simulazione del piano di autocontrollo</li> </ul>

H.A.C.C.P.		
		H.A.C.C.P DI UN RISTORANTE.
	COMPETENZE	Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale enogastronomico.
	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>brain storming</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, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

#### MATERIA:SALA E VENDITA

MO D. N. 1	ABILITÀ	Saper applicare le regole del servizio dei distillati divino,distillatidivinaccedialtri vegetali.
	CONOSCENZE	Conoscere le tecniche di lavorazione dei distillati col metodo alambiccico continuo e discontinuo.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Acquisire le tecniche di produzione dei distillati.</li> <li>● Acquisire le tecniche di distillazione divino(Brandy, Armagnac e Cognac).</li> <li>● Acquisire le tecniche dei distillati di vinaccia (Grappa, Assenzio, Rum e derivati).</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	10ore
	METODOLOGIEADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brain storming</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, Lim, filmati.

MOD.	ABILITÀ	Saper classificare i distillati in base alle lavorazioni subite e all'invecchiamento.
N.2		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper effettuare il servizio dei distillati.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere le fasi di lavorazione dei distillati di frutta e cereali.</li> <li>● Conoscere la classificazione dei distillati di frutta e cereali.</li> </ul>
	COMPETENZE	Acquisire le tecniche di produzione dei distillati di frutta e cereali.
	TEMPO INORE	
	METODOLOGIEADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brain storming</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, Lim, filmati.	

MOD. N.3	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper classificare i liquori in base all'estrazione a freddo e a caldo.</li> <li>● Saper classificare i liquori in base alla gradazione alcolica.</li> </ul>
	CONOSCENZE	Conoscere le fasi di produzione dei liquori. Estrazione delle sostanze aromatizzanti a caldo e a freddo.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Storia dei liquori ad uso terapeutico dell'erbe.</li> <li>● Acquisire le tecniche di produzione dei liquori.</li> </ul>
	TEMPO INORE	
	METODOLOGIEADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brain storming</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, Lim, filmati.

MOD. N.4	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper organizzare il lavoro di miscelazione in base alle ore della giornata.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le principali tecniche di miscelazione.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la classificazione dei cocktail in base al momento della giornata in cui si gustano.</li> <li>• Conoscere la classificazione dei cocktail in base alla quantità di alcol.</li> </ul>
	COMPETENZE	Acquisire le basi teoriche necessarie della classificazione dei cocktail.
	TEMPO IN ORE	12ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brain storming</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, Lim, filmati.	

**MATERIA:SCIENZAECULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

MOD. N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li> <li>• individuare le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</li> <li>• individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>consuetudini alimentari nelle grandi religioni</u></li> <li>• <u>nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</u></li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, le connessioni con le strutture economiche, sociali e culturali delle scelte alimentari</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione integrata</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo in adozione, appunti e dispense fornite dal docente</li> <li>• Utilizzo di materiali didattici digitali</li> </ul>

MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li> <li>• Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale</li> <li>• Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie</u></li> <li>• <u>Nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione</u></li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	32
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione integrata</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo in adozione, appunti e dispense fornite dal docente</li> <li>• Utilizzo di materiali didattici digitali</li> </ul>

MOD. N. 3*	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti</li> <li>• Utilizzare i piani HACCP</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nuove tendenze nel settore della <u>sicurezza alimentare</u></li> <li>• Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni</li> <li>• <u>Certificazioni di qualità e sistema HACCP</u></li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>• Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza e tracciabilità</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	14
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione integrata</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo in adozione, appunti e dispense fornite dal docente</li> <li>• Utilizzo di materiali didattici digitali</li> </ul>

\* moduli ancora da svolgere.

## MATERIA:INGLESE

	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi ai seguenti argomenti: le allergie alimentari, le intolleranze alimentari e la celiachia.</li> <li>• Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti in modo efficace e funzionale, con correttezza formale e proprietà lessicale accettabili; rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.</li> </ul>
--	---------	---

<p>MOD. N.1 Food</p> <p>Allergies and intolerances</p>	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FoFoodallergy.</li> <li>• odintolerance.</li> <li>• Coeliac disease.</li> <li>• Allergie alimentari.</li> <li>• Intolleranze alimentari.</li> <li>• La celiachia.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua.</li> <li>• Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo.</li> <li>• Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	19 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale ed 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. N.2</p> <p>Safety procedures</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sull' "HACCP".</li> <li>• Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili;</li> <li>• rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The HACCP system.</li> <li>• HACCP principles.</li> <li>• L' "HACCP": informazioni generali.</li> <li>• I principi dell' "HACCP".</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua.</li> <li>• Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo.</li> <li>• Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	14 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. 3 Healthy diet	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi su argomenti suggerimenti per un'alimentazione sana e la dieta mediterranea.</li> <li>● Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.</li> <li>● Rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The eat well plate: basic information on a healthy diet.</li> <li>● The Mediterranean diet.</li> <li>● Suggerimenti per un'alimentazione sana.</li> <li>● La Dieta Mediterranea.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua.</li> <li>● Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo.</li> <li>● Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.</li> </ul>
	TEMPO IN 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.4 Organic food, GMOs and SlowFood  *in fase di attuazione	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sui seguenti argomenti: alimenti biologici, organismi geneticamente modificati e Slow Food.</li> <li>●Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e informa scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.</li> <li>●rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Organic food.</li> <li>●Genetically modified organisms.</li> <li>●SlowFood.</li> <li>●Biologici.</li> <li>●Organismi geneticamente modificati.</li> <li>●Slowfood.</li> <li>●Alimenti.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua.</li> <li>●Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>●Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	13ore
	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.

MO D.N .5	ABILITÀ	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi al concetto di sostenibilità in relazione a SlowFood. Interagire in conversazioni sul l'argomento trattato, mostrando un livello accettabile di efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale.
	CONOSCENZE	The concept of food sustainability in SlowFood. Il concetto di sostenibilità alimentare in SlowFood.

<p>Educazione Civica</p> <p>Food sustainability</p>	<p>COMPETENZE</p>	<p>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 dell'risorse naturali e della salute propria e altrui.</p>
<p>* in fase di attuazione</p>	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>3 ore</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale.</p>

**MATERIA:FRANCESE**

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

<p>MOD. N.2</p> <p>La France et l'Europe</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Assimilare strutture linguistiche e lessico appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto. Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>10</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale in Dad – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa –Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad–Metodo di ricerca– Attività laboratoriali.</p>

	MEZZI	Libro di testo–Documenti autentici scritti e orali – CD audio-Video.
--	-------	---

MOD. N.3 L'Economie	ABILITÀ	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo.
	COMPETENZE	Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere Produce in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali.
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio-Video.

MOD. N.4 La Mondialisation	ABILITÀ	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo.
	COMPETENZE	Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere Produce in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l'interazione comunicativa – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali.
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio-Video.

MOD.N.5	ABILITÀ	Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale.
---------	---------	---

Histoire de France	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all' "aread" indirizzo.
	COMPETENZE	Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale in Dad – Lavoro di gruppo e in coppie per favorire l' "interazione comunicativa" – Esercitazioni scritte e orali guidate in Dad – Metodo di ricerca – Attività laboratoriali.
	MEZZI	Libro di testo – Documenti autentici scritti e orali – CD audio-Video.

MOD. N.6 Histoire de France, la cinquième République	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere e svolgere dialoghi in ambiente simil lavorativo utilizzando il lessico adeguato al contesto.</li> <li>● Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all' "aread" indirizzo.</li> <li>● Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. Sostenere conversazioni su argomenti specifici.</li> <li>● Sostenere conversazioni su argomenti specifici.</li> <li>● Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	10

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

## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	MAGISTRO ANNA MARIA	
MATEMATICA	MAOLUCCI VINCENZO	
INGLESE	GALLO LUCIA	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	SETTANNI JANETTE	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	D'AGRIPPINO URBANO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DE SANTIS GIOVANNA A.	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	MAFFULLO GIOVANNI	
LABORATORIO DI CUCINA	DEL VECCHIO LEONARDO	

### Elenco allegati riservati

1. Elenco alunni interni
2. Simulazione: Traccia seconda prova scritta
3. Griglia di valutazione prima prova scritta
4. Griglia di valutazione seconda prova scritta
5. Regolamento per il riconoscimento dei crediti formativi per il corso serale