



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 2023/2024

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

CLASSE: 5[^]

Lab. Arte Bianca e Pasticceria

SEZ.: E

Coordinatrice: prof.ssa Gabriella Mastropieri

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO	5
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA.....	9
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	12
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	14
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	15
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	16
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	17
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO	18
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE	18
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	22
Allegato N.1 (fascicolo riservato)	
Allegato N.2 Modulo Orientativo	
Allegato N.3 Simulazione Seconda Prova scritta e Griglia di valutazione	
Allegato N.4 Griglia di valutazione Prima Prova scritta	
Allegato N.5 Griglia di valutazione del colloquio	

PROFILO PROFESSIONALE

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

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

In particolare:

È il responsabile delle attività dell'azienda.

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

- Organizzazione e gestione dell'azienda
- Tecniche di lavorazione, cotture e presentazione degli alimenti; igiene professionale e dell'ambiente di lavoro; principi di alimentazione.
- Principali istituti connessi all'attività aziendale specifica; antinfortunistica e sicurezza del lavoro.
- Relazioni interne (reparti, personale) ed esterne (fornitori, clienti), cultura generale specifica del settore turistico-ristorativo.

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe attualmente è composta da otto studentesse ed uno studente. Nell'anno scolastico 2021/2022 facevano parte della classe altre 6 studentesse: una ha fatto rinuncia agli studi ad ottobre dello stesso anno; una, ripetente della stessa classe che, pur essendo stata ammessa all'anno successivo (il quarto anno), non ha continuato a frequentare; tre, pure ripetenti, non hanno mai frequentato; una, arrivata da altra scuola ad anno scolastico già iniziato, ha fatto richiesta di abbandono a maggio; infine era parte della classe uno studente BES che a fine anno ha scelto di cambiare indirizzo, restando sempre nello stesso Istituto. Dall'anno scolastico 2022/2023, si è aggiunto un alunno BES proveniente da altra classe dello stesso Istituto Einaudi; nel corrente anno scolastico 2023/'24, si è aggiunta in elenco una studentessa, ripetente del quinto anno, (proveniente dalla quinta E dello scorso anno), la quale, per motivi personali, non ha mai frequentato, pertanto risulta ritirata di fatto.

2) Continuità didattica dei docenti

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

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

I livelli di partenza della classe, corrispondenti ai livelli di uscita dello scorso anno scolastico e accertati all'inizio di questo anno, attraverso le prime verifiche orali e scritte, denotano una preparazione di base mediamente buona per alcune studentesse e non del tutto sufficiente per un esiguo numero. Sin dall'inizio, alcune alunne si sono evidenziate per la frequenza continua e per una costanza nello studio; mentre poche altre, solo dopo continue stimolazioni e colloqui piuttosto frequenti con le famiglie, stanno provando a colmare le lacune pregresse in quest'ultima parte dell'anno scolastico, anche se non in tutte le materie.

4) Profilo comportamentale

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

5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe si presenta eterogenea; alcune alunne hanno partecipato attivamente al dialogo educativo, mostrando interesse per le attività proposte dai docenti; altre, invece, hanno manifestato una certa discontinuità o passività e, quindi, sono state ripetutamente sollecitate ad impegnarsi in maniera proficua. Alcune alunne hanno partecipato in maniera attiva a tutte le manifestazioni e ai progetti di varia natura, che le hanno viste coinvolte, mostrando entusiasmo e buone abilità dal punto di vista tecnico-professionale; un numero esiguo ha partecipato solo in parte alle varie attività proposte.

6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea per capacità ed impegno, si presenta, mediamente, con profitto soddisfacente per alcune, una ragazza è eccellente per capacità, metodo di studio e profitto, infine tre studentesse sono globalmente sufficienti. E' presente nel gruppo classe 1 allievo BES, che segue un **Piano Educativo Individuale** con programmazione differenziata; segue un piano didattico personalizzato con misure che mirano a favorire la socialità e l'apprendimento, essenzialmente attraverso attività laboratoriali. Alcune allieve, supportate da una sicura preparazione di base e da un metodo di studio razionale, dotate di senso di responsabilità, hanno conseguito una preparazione buona. Altre studentesse hanno dimostrato, purtroppo, uno studio occasionale finalizzato soprattutto alle verifiche, acquisendo conoscenze non del tutto autonome e non in tutte le materie per cui il profitto risulta non ancora sufficiente; queste alunne a causa di uno studio ancora mnemonico e incostante, non hanno raggiunto la piena autonomia espositiva, riportando in alcune materie delle valutazioni non del tutto sufficienti anche se, impegnandosi maggiormente nell'ultimo periodo, potrebbero dare risultati migliori.

QUADRO ORARIO

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

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

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

COMPETENZE IN USCITA

- Competenza n. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Competenza n. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Competenza n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Competenza n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Competenza n. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Competenza n. 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Competenza n. 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Competenza n. 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Competenza n. 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Competenza n. 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

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

AREACOMUNE:

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

AREA D'INDIRIZZO:

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

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

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

L'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica è stato finalizzato a promuovere e sviluppare nelle allieve una partecipazione responsabile: conoscere ed adottare comportamenti adeguati alla tutela della salute e della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, attraverso l'esame dell'Agenda 2030. L'UDA programmata è la seguente: "Agenda 2030: obiettivo 12" Consumo e produzione responsabili". Promuovere comportamenti e stili di vita contro lo spreco alimentare.

Attività svolte:

Per le attività di orientamento esplicate in dettaglio si fa riferimento al Modulo di Orientamento in Allegato;

- PCTO – Festa del Cuoco a Bari
- Orientamento in uscita : OrientaPuglia;
- Festa dell'albero;
- Elezioni dei rappresentanti di classe e di Istituto ;
- Lotta allo spreco alimentare Agenda 2030;
- Partecipazione alla manifestazione LIBERIAMO svolta a Manfredonia;
- Partecipazione al convegno " Nazareno Strampelli e Senatore Cappelli";
- Preparazione di un buffet lunch presso la facoltà di Economia
- Orientamento in uscita - UNIFG PNRR Istruzione e Ricerca - Corso di Orientamento " Conoscere le opportunità di istruzione e formazione terziaria"
- Partecipazione alla conferenza tenuta dall'AQP " Sulle orme del futuro-indirizzare gli studenti alle scelte nel mondo" presso il Teatro del Fuoco – Agenda 2030 Obiettivo 6 -
- Educazione alla Salute e Diritto alla Salute art. 32 della Costituzione: partecipazione alla presentazione del catalogo regionale dei progetti di Educazione alla Salute;
- Prove INVALSI;
- Partecipazione ad un Job- day svolto a Deliceto;
- Partecipazione al convegno " Lavoro, Imprenditoria e Imprenditorialità Femminile: strumenti contro la violenza economica sulle donne"
- Preparazione di un buffet lunch per evento Lyons/Ordine degli Avvocati

- Partecipazione a “ Top Days- Tourism opportunities” evento organizzato dai centri per l’impiego del settore turistico
- Partecipazione al concorso “ La prova del cuoco”e vincitrici per la sezione di pasticceria;
- Incontro con i referenti ITS Turismo Puglia;
- Visione del film “ C’è ancora domani” sul tema donna e società nel secondo dopoguerra;
- Partecipazione a “ Dantedi” : visione di un video documentario;
- Partecipazione alla mostra fotografica itinerante “ Microrganismi straordinari” presso la facoltà di Agraria;
- Seminario formativo sul tema “ Salute e sostenibilità a tavola”;
- Incontro di orientamento formativo con il pasticcere Ciro Chiazzolino.

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

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

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> legalità e coesione sociale | <input type="checkbox"/> appartenenza nazionale ed europea |
| <input checked="" type="checkbox"/> diritti umani | <input checked="" type="checkbox"/> pari opportunità |
| <input type="checkbox"/> pluralismo | <input checked="" type="checkbox"/> rispetto delle diversità |
| <input checked="" type="checkbox"/> dialogo interculturale | <input checked="" type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale |
| <input type="checkbox"/> bioetica | <input checked="" type="checkbox"/> tutela del patrimonio artistico e culturale |
| <input checked="" type="checkbox"/> sviluppo sostenibile | <input checked="" type="checkbox"/> benessere personale e sociale |
| <input type="checkbox"/> fair play nello sport | <input checked="" type="checkbox"/> sicurezza |
| <input checked="" type="checkbox"/> solidarietà e volontariato | <input type="checkbox"/> _____ |

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.

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

X Partecipare al dibattito culturale.

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

X Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

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

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

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

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

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte			
<p>Questo Istituto scolastico, in sintonia con il sistema educativo del nostro Paese, ha adottato nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, i seguenti obiettivi:</p> <p>a) attuare modalità di apprendimento flessibile ed equivalenti sotto il profilo culturale e educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;</p> <p>b) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;</p> <p>c) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;</p> <p>d) realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti di cui all'articolo 1, comma 2, nei processi formativi;</p> <p>e) correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.</p> <p>Si precisa che le famiglie hanno concorso nell'individuazione delle strutture ospitanti, verificandone la disponibilità, preferibilmente vicine ai luoghi di residenza per ridurre i trasferimenti quotidiani. Il tutor scolastico ha verificato la fattibilità e la congruità del percorso in tali strutture e si è preoccupato di individuarne altre per coloro che, autonomamente, non sono riuscite.</p> <p>Tutta la classe (frequentante) ha svolto l'attività di alternanza scuola lavoro come da prospetto seguente</p>			
<p><u>Annualità 1[^] - a.s.2021/2022</u></p> <p>Corso sulla sicurezza n. ore 4</p> <p>Formazione in aula (dal 01.09.21 al 30.06.22) n.10 ore</p>			
ENTE OSPITANTE	PERIODO	FORMAZIONE STAGE N. ORE 140	TUTOR AZIENDALE
Aziende della ristorazione	Dal 01.09.2021 al 30.06.2022	Stage in Azienda	Cavallo Annaisa
<p><u>Annualità 2[^] - a.s.2022/2023</u></p> <p>Corso sulla sicurezza n. ore 4</p> <p>Formazione in aula n. 10 ore</p>			
ENTE OSPITANTE	PERIODO	FORMAZIONE STAGE N. ORE 140	TUTOR AZIENDALE
Aziende della Ristorazione	26/04/23-21/05/23	Stage in Azienda	Cavallo Annaisa

Annualità 3[^] - a.s. 2023/2024

Totale ore svolte in classe – online – Stage in Azienda n° 174

ENTE OSPITANTE	PERIODO	FORMAZIONE STAGE N. ORE 42	TUTOR AZIENDALE
Aziende della Ristorazione	Dal 04/03/2024 Al 10/03/2024	Stage in Azienda	Ricco Davide

Attività da svolgere

Nessuna attività da svolgere.

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

Denominazione del progetto:” Ciocco-coscienza al tuo servizio”.

Il progetto intende ottemperare alle normative vigenti in materia di stage e di alternanza scuola/lavoro degli istituti professionali ed incrementare le conoscenze e le seguenti competenze professionali del settore:

- Sensibilizzare gli allievi circa l'importanza di un adeguato comportamento in un ambito lavorativo (relazioni e rispetto delle regole);
- Verificare da parte degli studenti le competenze tecnico- pratiche acquisite nel percorso scolastico in una situazione reale;
- Favorire un eventuale inserimento lavorativo;
- Creare un rapporto stabile e continuativo tra l'istituzione scolastica e le aziende di settore;
- Fornire agli allievi gli strumenti necessari per una scelta professionale più consapevole.

Partecipazione degli alunni all'area di progetto

Le allieve hanno partecipato con interesse e partecipazione alle attività richieste per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, al fine di conseguire con efficienza le competenze necessarie e portare a termine tutte le attività previste.

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

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

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

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

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

- se la media aritmetica dei voti di scrutinio sarà più vicino all'estremo superiore della banda
- se si 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.55 22 marzo 2024, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della prova, utilizzando il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della 2^ 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 14 maggio 2024 ed è stata la tipologia B abbinata al Nucleo Fondamentale n.3.

Si precisa inoltre che il 6 maggio si è svolta la simulazione della 1^ prova scritta, con tale simulazione le allieve hanno avuto la possibilità di misurarsi con quelle che potrebbero essere le difficoltà di svolgimento della stessa in sede di Esame.

Difficoltà incontrate

Diverse sono state le difficoltà incontrate durante lo svolgimento della prova simulata, dovute essenzialmente alla tipologia che vede coinvolte oltre che Alimentazione e Pasticceria anche Diritto, la qual cosa ne ha reso abbastanza complesso lo svolgimento.

Altre osservazioni

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

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Attività svolte

- Argomenti di Educazione Civica, con riferimento all'Agenda 2030;
- Relazione sull'esperienza del PCTO;
- Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinare e selezione di documenti significativi coerenti con il percorso didattico, secondo i nuclei fondanti delle discipline, sviluppati nel corso dell'anno scolastico;
- Attività di orientamento con scelta ed elaborazione del capolavoro;
- Contenuti delle singole discipline.

Esercitazioni eseguite

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

A tal proposito la commissione si propone di sottoporre ai candidati i materiali, come da Linee guida per gli istituti tecnici e professionali, offrendo al contempo agli stessi l'opportunità di avvalersi del capolavoro e/o del percorso di PCTO.

Materiali di studio

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

Metodologie didattiche adottate

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

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

RELIGIONE CATTOLICA
<ul style="list-style-type: none">- l'identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;- Conoscere a grandi linee la morale sociale della Chiesa e alcune questioni di Bioetica;- Conoscere la storia della Chiesa del '900 in particolare il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;
ITALIANO:
<ol style="list-style-type: none">1) Rapporto uomo/natura.2) Realismo e Naturalismo in letteratura.3) La letteratura come strumento di impegno civile.4) Evoluzione delle tecniche espressive e dei generi letterari dall'Ottocento al Novecento.5) La condizione dell'uomo nella letteratura del Novecento.
STORIA:
<ol style="list-style-type: none">1) Il Novecento2) La seconda rivoluzione industriale: imperialismo e società di massa; politica interna e nuovi equilibri internazionali in Europa tra Ottocento e Novecento.3) La prima guerra mondiale.4) I totalitarismi e le crisi fra le due guerra.5) La seconda guerra mondiale.6) L'ordine bipolare e la guerra fredda.7) L'Italia del secondo dopoguerra.
MATEMATICA:
<p>Riconoscere le differenze tra probabilità e possibilità, Conoscere il concetto di funzione, di dominio, di codominio. Conoscere il concetto di limite di una funzione, saper riconoscere le diverse forme e determinare il limite attraverso il grafico di funzioni elementari. Conoscere il concetto di derivata di una funzione (analitico e geometrico), conoscere le derivate fondamentali e saper applicare le regole fondamentali della derivazione. Conoscere i diversi tipi di errore. Saper distinguere circa la probabilità di evento (def. classica e frequentista), probabilità soggettiva, evento (certo-impossibile-aleatorio) Saper distinguere gli elementi di permutazioni, disposizioni e combinazioni. cosa è il fattoriale di un numero.</p>

LINGUA STRANIERA: INGLESE:

- 1) Aspetti significativi relativi ad un approccio sostenibile nel mondo della ristorazione:
slow food and food waste ;
- 2) Buone abitudini per la sostenibilità ambientale : Reuse-Reduce-Recycle
- 3) Aspetti significativi dei diversi modi di alimentarsi: diete e disordini alimentari.
- 4) Riflessioni sulla condizione delle donne nella società.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:

- 1) La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive: Essere in grado di sviluppare un'attività motoria complessa, tramite miglioramento tecnica ed esecuzione sempre più raffinata.
- 2) Lo Sport, le regole e il fair play: Praticare attivamente diversi sport di squadra cooperando ed interagendo col gruppo nella gestione dei ruoli, rispetto delle regole, correttezza comportamentale.
- 3) Salute, benessere, sicurezza e prevenzione: Principi di una corretta alimentazione, prevenzione infortuni, procedure di primo soccorso, postura corretta contro algie vertebrali, corretto stile di vita (NO a fumo, alcol, droga, doping).
- 4) Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico: Praticare sport all'aria aperta utilizzando per allenarsi e mantenersi in salute: cardiofrequenzimetro, cronometro, app fitness e musicali, video, abbigliamento ed attrezzature tecniche, ecc.
- 5) Educazione Civica (Sicurezza): Conoscere ed eventualmente intervenire con le procedure di Primo Soccorso attivando la cosiddetta "Catena della Sopravvivenza" (118, RCP, DAE, SA) in attesa di personale sanitario.

LINGUA STRANIERA: FRANCESE

1. Le régime crétois, le 5 couleurs du bien-être.
2. La pyramide alimentaire et ses caractéristiques

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: settore Cucina

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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

- 1) Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere, manipolare gli alimenti

nei vari ambienti e adottare le corrette pratiche di produzione e conservazione durante tutta la filiera agroalimentare.

2) Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare.

3) Diete in condizioni fisiologiche e patologiche per sapere utilizzare gli alimenti nei corretti rapporti in nutrienti nelle varie fasce d'età e condizioni fisiologiche e formulare menù funzionali.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:

- 1) Finanziamenti delle imprese turistico ristorative.
- 2) I contratti delle imprese turistico ristorative.
- 3) Contratti di lavoro e norme di sicurezza sul lavoro.

LABORATORIO DI ARTE BIANCA: settore Pasticceria

- 1) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE
- 2) LA QUALITA' ALIMENTARE E LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI
- 3) SISTEMA H.A.C.C.P., IGIENE, SALUBRITA' E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
- 4) LA SALUTE IN PASTICCERIA
- 5) CATERING E BANQUETING

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	MARIA I. DE CRISTOFARO	
MATEMATICA	MICHELE ZANNELLA	
INGLESE	GABRIELLA MASTROPIERI	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GIUSEPPE PILLO	
IRC	ANTONIO MANTOVA	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	PATRIZIA RITA PALMA	
LABORATORIO DI CUCINA	MARIO FALCO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIO NE	MARIA PIA MANCINI	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	RAFFAELLO RUTIGLIANO	
LABORATORIO DI ARTE BIANCA	DAVIDE RICCO	
SOSTEGNO	ANGELA GRANITTO	

MODULI MATERIE

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: I.R.C.

Modulo n.1	ABILITA'	Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">- Il viaggio come metafora della vita- Il cammino interiore dell'uomo- Vita interiore-vita spirituale- Reimparare il tempo
	COMPETENZE	Sviluppare un senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità di uomo in cammino che deve riscoprire l'interior nella vita quotidiana.
	TEMPO 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">- Analisi del credo- Io credo, spero e amo- I punti fondamentali del cristianesimo- Il mistero della Trinità- Il senso dell'Incarnazione
	COMPETENZE	Utilizzare consapevolmente le fonti del cristianesimo interpretando correttamente i contenuti teologici
	TEMPO 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"> - Le vicende ecclesiali nel '900 - Il mistero pasquale - Le opere di misericordia
	COMPETENZE	Avere la competenza di riuscire a leggere il vissuto del '900 con gli eventi ecclesiali.
	TEMPO IN ORE	Gennaio-Marzo: 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"> - Brevi cenni di Morale Sociale - Le quattro tappe della maturità - Accogliere gli altri - Cibo e religione <hr/> <p><u>Dopo il 15 Maggio:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper Scegliere
	COMPETENZE	Saper cogliere l'incidenza del cristianesimo nella vita personale, della famiglia e nella società .
	TEMPO IN ORE	Aprile-Giugno: Ore 4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
MEZZI	Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi.	

MATERIA: ITALIANO

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

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

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

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

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

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

	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.
--	-------	---

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

		lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, masterylearning, ecc.
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.

MATERIA: STORIA

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

	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.
--	-------	---

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

--	--	--

<p>MOD. N. 3</p> <p>I giorni della follia</p> <p>La seconda guerra mondiale</p> <p>La guerra parallela dell'Italia e Resistenza</p> <p>Il tramonto dell'Europa</p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali.
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le dinamiche militari, politiche ed economiche della Seconda Guerra Mondiale • Gli atroci stermini • L'Italia fascista in guerra: difficoltà militari, caduta del fascismo e Resistenza. • Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi.
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le connessioni tra la seconda guerra mondiale e la scienza, l'economia e la tecnologia. • Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono le battaglie della seconda guerra mondiale e la Resistenza. • Collegare le dinamiche della guerra ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.
	<p>TEMPO INORE</p>	<p>10 ore (circa)Febbraio/Marzo</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.</p>

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

<p>N. 4</p> <p>L'equilibrio del terrore</p> <p>La guerra fredda</p> <p>Il periodo della distensione</p> <p>Gli anni sessanta</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali. • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. • Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali. •
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Gli scontri indiretti durante la guerra fredda • La decolonizzazione in Africa ed Asia • Le caratteristiche del '68.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le connessioni tra la guerra fredda, il periodo della distensione e gli anni sessanta e la scienza, l'economia e la tecnologia. • Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la guerra fredda e il periodo della distensione, gli anni sessanta. • Collegare le dinamiche del bipolarismo, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale
	TEMPO IN ORE	12 ore (circa) Aprile/Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

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

MATERIA: MATEMATICA

<p>MOD.</p> <p>N.1 RICHIAMI SUL CALCOLO COMBINATORIO,</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Conoscere gli elementi fondamentali dei singoli argomenti.</p> <p>Permutazioni, disposizioni e combinazioni.</p> <p>Fattoriale di un numero. Probabilità di un evento (def. classica e frequentista),</p>
---	-----------------	--

N.2 RICHIAMI PROBABILITA' E TEORIA DEGLI ERRORI		probabilità soggettiva, evento (certo-impossibile-aleatorio).
	CONOSCENZE	concetti e definizioni relativi ai singoli argomenti elementi base del calcolo matematico
	COMPETENZE	L1 Padronanza della lingua italiana: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti L2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. M1 Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; M2 Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Metodologia Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.
	MEZZI	Strumenti e mezzi didattici Aula didattica, laboratorio di scienze; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna.

MOD N.2 RICHIAMI SUI LIMITI DELLE FUNZIONI	ABILITA'	Conoscere la definizione di limite e sua interpretazione concettuale.
	CONOSCENZE	Approccio intuitivo al concetto di limite. Definizione di limite. Limiti di funzioni elementari
	COMPETENZE	L1 Padronanza della lingua italiana: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti L2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. M1 Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; M2 Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Metodologia Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.
	MEZZI	Strumenti e mezzi didattici Aula didattica, laboratorio di scienze; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna.

MOD.N. 3 DERIVATA DI UNA FUNZIONE	ABILITA'	<p>Conoscere il significato geometrico di derivata. Conoscere il rapporto incrementale (definizione analitica).</p> <p>Conoscere le derivate fondamentali e le regole di derivazione (somma, prodotto e quoziente di funzioni, derivazione composta).</p> <p>Significato geometrico di derivata. Rapporto incrementale (definizione analitica).</p>
	CONOSCENZE	<p>Derivate fondamentali</p> <p>Teoremi relativi alla derivazione di una funzione.</p> <p>Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni.</p> <p>Derivazione composta</p>
	COMPETENZE	<p>L1 Padronanza della lingua italiana: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>L2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>M1 Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p> <p>M2 Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</p>
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Metodologia</p> <p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p>
	MEZZI	Strumenti e mezzi didattici

		Aula didattica, laboratorio di scienze; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna.
--	--	---

MATERIA: LINGUA INGLESE

MOD. N.1 Language Revision and training for Invalsi Citizenship How to take care of the Environment	ABILITA'	Language use: developing the four skills according to the B1/B2 CEFR levels Learning structures, communicative functions lexical items and the micro-language of the pastry department. Listening and reading comprehension useful to Invalsi test Understanding key points about how to be eco-friendly and rules to follow to protect our planet. Talking about the environment, how to help reduce waste and pollution, giving reasons
	CONOSCENZE	<i>Present Simple, Past simple</i> Talking about personal details, routines and free time, talking about holidays and past events . How to take care of the environment Suitable tips to help the environment : the three “Rs”
	COMPETENZE	Understanding key points in messages Interacting in short conversations Using the basic functions and structures to communicate Communicating about topics of general and specific interest Discussing and expressing personal points of view about the topic Making comparisons with foreign cultures Broadening cultural, social and human horizons
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi, attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning.
	MEZZI	Libro di testo Testi di preparazione alle certificazioni, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet, Google classroom, whatsapp, mail personale, video , file condivisi , riassunti e mappe, materiali prodotti dall’insegnante

MOD. N.3 Diets and Eating Disorders	ABILITA'	<p>Inferring the meaning of new words from the context.</p> <p>Learning structures, communicative functions, lexical items and the micro-language to talk about eating habits and eating disorders.</p> <p>Communicating about nutrition, the Mediterranean diet and the main eating disorders: anorexia, bulimia and binge eating</p> <p>Writing a mind map and a short text about healthy eating habits and the consequences of abnormal eating habits</p> <p>Listening comprehension, reading and understanding.</p> <p>Answering questions about the main topic</p> <p>Discussing the topic, writing a simple text, a summary and a mind map.</p>
	CONOSCENZE	<p>UD 1 The Food Pyramid and Food Groups</p> <p>UD2 The Mediterranean Diet</p> <p>UD 3 Eating habits : past vs present</p> <p>UD 4 Eating disorders</p>
	COMPETENZE	<p>Understanding key points in messages</p> <p>Interacting in short conversations</p> <p>Using the basic functions and structures to communicate</p> <p>Communicating about topics of general and specific interest</p> <p>Discussing and expressing personal points of view about the topic</p> <p>Broadening cultural, social and human horizons thanks to the contact and comparisons with foreign cultures</p>
	TEMPO IN ORE	22
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi , attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning .</p>
	MEZZI	<p>Libro di testo, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet, Google classroom, whatsapp, mail personale, video , file condivisi , riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante</p>

	ABILITA'	<p>Inferring the meaning of new words from the context.</p> <p>Learning structures, communicative functions, lexical items and to talk about 25th November and women.</p> <p>Communicating about violence against women</p> <p>Writing a mind map and a short text about women in our societies</p> <p>Listening comprehension, reading and understanding.</p> <p>Answering questions about the main topic</p> <p>Discussing the topic</p>
	CONOSCENZE	<p>25 th November International Day for the elimination of violence against women</p>

MOD. N.4 Women 25thNovember Citizenship	COMPETENZE	Understanding key points in messages Interacting in short conversations Using the basic functions and structures to communicate Communicating about topics of general and specific interest Discussing and expressing personal points of view about the topic
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi, attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning.
	MEZZI	Libro di testo, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet, Google classroom, whatsapp, mail personale, video , file condivisi , riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante -

MATERIA: LINGUA FRANCESE

MOD. N. 1 Les desserts	ABILITA'	<p>Cogliere il senso generale di testi scritti e orali relativi all'ambito professionale, identificandone i contenuti specifici.</p> <p>Acquisire ed usare nozioni e terminologia specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto.</p> <p>Conoscere l'importanza del dessert e presentare le fasi di elaborazione dei dessert senza cottura.</p> <p>Presentare e spiegare la composizione dei dolci.</p> <p>Comprendere brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo e d'attualità.</p> <p>Produrre una scheda tecnica semplice e coerente per presentare un vino che si abbina al dessert scelto.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per narrare e descrivere la realizzazione di un dessert.</p>
	CONOSCENZE	<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Classificare i dolci e conoscere le principali tipologie testuali tecnico-professionali, fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Distinguere le differenze di composizione tra pasticceria, sorbetti e gelati.</p> <p>Conoscenza del cioccolato e delle sue varietà in rapporto al suo utilizzo.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequente, relativi ad argomenti tecnico-professionali e di interesse generale.</p> <p>Conoscere gli abbinamenti giusti tra vino e desserts.</p>
	COMPETENZE	<p>Utilizzare i prodotti stranieri in pasticceria.</p> <p>Coniugare nuovi gusti e profumi con la pasticceria tradizionale.</p> <p>Realizzare tecniche quali il flambage e il pochage.</p> <p>Consolidamento ed ampliamento delle competenze comunicative.</p> <p>Utilizzare le 4 competenze richieste dal QCER.</p>

		Uso dei dizionari on-line anche settoriali.
	TEMPO IN ORE	1° Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni dialogate con uso di slides in PPT e mappe concettuali, ascolto e produzione di messaggi orali <i>jeux de rôle, simulations</i> attività di lettura, gamification, esercizi di completamento, traduzioni, ricerche on line.
	MEZZI	Libro di testo, video su Youtube, documenti autentici, fotocopie, LIM - Reverso dizionario e context on-line.

MOD. N. 2 Découvrez la France	ABILITA'	<p>Comprendere, analizzare ed individuare documenti inerenti argomenti di attualità di importanza rilevante.</p> <p>Esprimere le proprie opinioni in modo semplice.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi e brevi filmati divulgativi tecnico/scientifici di settore.</p>
	CONOSCENZE	<p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Conoscere alcune delle regioni francesi, il territorio e i dolci tradizionali.</p> <p>Conoscere il territorio francese metropolitano, quello d'oltre mare e il suo funzionamento per una comparazione con il territorio italiano.</p> <p>Conoscere la città di Parigi e le sue caratteristiche.</p>
	COMPETENZE	<p>Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi.</p> <p>Ampliare conoscenze lessicali.</p> <p>Riflettere sulla cultura di un paese straniero ed operare confronti con il proprio dal punto di vista sociale e storico.</p> <p>Sviluppare abilità operative e schemi mentali interdisciplinari.</p>
	TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni dialogate con uso di slides in PPT e mappe concettuali, ascolto e produzione di messaggi orali, attività di lettura, gamification, esercizi di completamento, traduzioni, ricerche on line.
	MEZZI	Libro di testo, video su Youtube, documenti autentici, fotocopie, LIM - Reverso dizionario e context on-line.

*Modulo in fase di svolgimento

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

MOD.	ABILITA'	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico.
------	----------	---

N.1 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare		Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione di alimenti. Applicare le norme igieniche nella manipolazione corretta degli alimenti; applicare i principi del piano Haccp. Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti
	CONOSCENZE	5.1 - Fattori tossici e contaminazioni alimentari. 5.2 - Contaminazione fisica, chimica e biologica. Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti. Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. Conoscere alcune sostanze tossiche per l'uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche. Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi. Conoscere le principali cause di contaminazione particellare e radioattiva. Conoscere i requisiti generali in materia di igiene e ed il sistema HACCP.
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 1-2-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-b-d.
	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE ADOTTATE	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 style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;

		<ul style="list-style-type: none"> • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. N.2 La trasformazione degli alimenti	ABILITA'	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno.
	CONOSCENZE	Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi.
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 1-2-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-b-d.
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<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;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;

		<ul style="list-style-type: none"> • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate
MOD. N.3 La dieta in condizioni fisiologiche	ABILITA'	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</p> <p>Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale</p> <p>Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</p>
	CONOSCENZE	<p>3.1 - Bisogni di energia e di nutrienti.</p> <p>3.2 - Valutazione dello stato nutrizionale.</p> <p>3.3 - Promozione della salute.</p> <p>3.4- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <p>3.5- Diete particolari</p> <p>Conoscere il significato di metabolismo, catabolismo e anabolismo.</p> <p>Conoscere i metodi per calcolare il fabbisogno energetico giornaliero.</p> <p>Conoscere il concetto di bilancio energetico.</p> <p>Conoscere le raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per una sana e corretta alimentazione.</p> <p>Conoscere le tipologie di diete in relazione alle condizioni fisiologiche</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche di alcune tra le più conosciute diete</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza: 2-6-7-8</p> <p>Competenze professionali: generali di indirizzo: C-D; relative al settore enogastronomia: a-b-d</p>

	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si 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;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di presenza; • verifica finale e valutazione.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

	ABILITA'	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela</p> <p>Saper mettere in relazione determinate patologie co abusi alimentari.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p>
--	----------	--

MOD. N.4 La dieta nelle principali patologie		
	CONOSCENZE	4.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari 4.2 – La dieta nelle malattie metaboliche 4.3 -La dieta in alcune delle malattie dell'apparato digerente 4.4 – Allergie ed intolleranze alimentari 4.5 – Alimentazione e tumori 4.6 – Disturbi alimentari Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 3-4-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: A-E; relative al settore enogastronomia: b-d.
	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni. <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.

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

Il modulo 3 è in fase di completamento

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE_

MOD. N.1 Il mercato turistico	ABILITA'	Consapevolezza degli obiettivi di programmazione e padronanza degli orientamenti turistici più attuali Individuare le nuove tendenze segmento di mercato
	CONOSCENZE	Nozione di mercato e fonti normative nazionale ed internazionali
	COMPETENZE	Saper cogliere le esigenze della più svariata tipologia di mercato anche in virtù delle peculiarità imprenditoriali adottabili
	TEMPO IN ORE	10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale con confronti sulle tematiche proposte
	MEZZI	Testo e sintesi concettuali

MOD. N.2 Il marketing	ABILITA'	Individuazione delle diverse tipologie di marketing
	CONOSCENZE	Piani di attuazione delle strategie di marketing
	COMPETENZE	Consapevolezza delle problematiche e tematiche di marketing e approccio consapevole alla conduzione amministrativa di un'impresa turistica
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e confronti tematici con frequenti esempi pratici

	MEZZI	Libro di testo ed appunti di sintesi

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA - DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

MOD. N.3 Pianificazione, programmazione e controllo della gestione La normativa di sicurezza sul mondo del lavoro	ABILITA'	Individuazione delle forme più opportune e vincenti di promozione e vendita Consapevole comprensione dei rischi connessi all'attività di lavoro
	CONOSCENZE	Analisi di mercato della domanda della offerta – analisi dei costi delle imprese turistico ristorative – classificazione dei costi – costi e ricavi- il budget
	COMPETENZE	Buona consapevolezza delle tematiche di analisi economica prodromiche al piano aziendale
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale
	MEZZI	Testo e sintesi con elaborazione di mappe concettuali

MOD. N.4 I contratti delle imprese turistico-ristorative tipici e atipici ed i contratti di lavoro I marchi di qualità alimentare	ABILITA'	Un consapevole orientamento nell'applicazione dei dettati normativi più importanti in tema di somministrazione di prodotti
	CONOSCENZE	Nozione di contratto art. 1321 c.c. – elementi essenziali del contratto – classificazione dei contratti – contratto di vendita – contratto di somministrazione – contratto di trasporto – contratto di deposito – contratto di appalto e d'opera – contratto di franchising – contratto d'albergo – contratto di ristorazione – contratto di viaggio – certificazioni iso di qualità – I contratti di lavoro – norme di sicurezza del lavoro - forme di assicurazione sociale dei lavoratori

	COMPETENZE	Consapevolezza dell'importanza di conoscere le figure contrattuali tipiche ed atipiche nonché le forme contrattuali più ricorrenti nel settore turistico - ristorativo . apprendimento delle dinamiche di assunzione nel mondo del lavoro
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale
	MEZZI	Testo e sintesi concettuali coadiuvate da stesure di mappe didattiche e di apprendimento

MATERIA: DIRITTO - PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

MOD. N.1	ABILITA'	Consapevolezza dei diritti inviolabili di rango costituzionale
	CONOSCENZE	La Costituzione della Repubblica Italiana - genesi – entrata in vigore – valenza funzionale – analisi anche critica dei primi dodici artt.della Costituzione.
	COMPETENZE	Saper cogliere le peculiarità e le funzioni preminenti della Costituzione e la sua valenza attuale – saper riconoscere la sua estrema influenza in ogni dinamica civile
	TEMPO IN ORE	15 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale con confronti sulle tematiche proposte
	MEZZI	Testo e sintesi concettuali

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

MOD. N.1	ABILITA'	Elaborare efficacemente le situazioni di gioco anche in presenza di avversari
	CONOSCENZE	Le potenzialità fisiche individuali per lo sviluppo della performance
	COMPETENZE	-Effettuazione di tutti gli elementi tecnici dei fondamentali sport di squadra ed individuali

	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	globale e analitica
	MEZZI	ginnastica a corpo libero
MOD. N.2	ABILITA'	Gestire le proprie possibilità motorie; rielaborazione dei compiti motori evoluta
	CONOSCENZE	Principi scientifici dell'adattamento fisiologico alle azioni motorie; mezzi e metodi
	COMPETENZE	Acquisizione di una più rispondente capacità agonistica e controllo delle abilità anche in situazioni di gara
	TEMPO IN ORE	14
	METODOLOGIE ADOTTATE	globale e analitica
	MEZZI	situazioni di gioco; tornei scolastici nei diversi sport; e gare di atletica leggera

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

MOD.	ABILITA'	Saper riconoscere gli effetti del doping; gestione giornaliera e settimanale di sani principi alimentari
------	----------	--

N.4	CONOSCENZE	Azione del doping dal punto di vista fisiologico (danni e benefici); basi nutrizionali e loro utilizzo per una corretta alimentazione
	COMPETENZE	Effetti del doping sportivo e i danni etici morali; problematiche legate all'alimentazione
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	globale e analitica
	MEZZI	libro di testo e dispense

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

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- Laboratorio Arte Bianca e Pasticceria

MOD. N.1	ABILITA'	Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. Saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni. Utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere e controllare i costi. Calcolare i costi di produzione del settore
	CONOSCENZE	I prodotti alimentari in uso nel reparto pasticceria. Impiego delle materie prime. Programmazione e organizzazione degli acquisti delle materie prime. Costi di produzione del settore.
	COMPETENZE	Saper utilizzare i diversi prodotti alimentari. Valutare i costi dei piatti. Saper individuare in base alle proprie competenze un fornitore.
	TEMPO IN ORE	8 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Le principali metodologie e strategie didattiche sono state: lezioni frontali, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo.
	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, appunti e

		fotocopie, L.I.M. Laboratorio pratico.
--	--	--

MOD. N.2	ABILITA'	Produrre diversi impasti per lievitati, paste fritte e dolci al cucchiaino evidenziandone le varianti regionali. Saper realizzare alcuni dessert di cucina regionale.
	CONOSCENZE	Conoscere le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari.
	COMPETENZE	Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità; utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei dessert regionali. Presentare specialità di pasticceria regionale. Saper classificare i prodotti in base alle loro categorie.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Le principali metodologie e strategie didattiche sono state: lezioni frontali, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo.
	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, appunti e fotocopie, L.I.M. Laboratorio pratico.

MOD. N.3	ABILITA'	Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni. Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo.
	CONOSCENZE	Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro.

		Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro. Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo.
	COMPETENZE	Applicare le normative in fatto di sicurezza alimentare. Applicare le normative in fatto di sicurezza del lavoro
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Le principali metodologie e strategie didattiche sono state: lezioni frontali, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo.
	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, appunti e fotocopie, L.I.M Laboratorio pratico.

MOD. N.4	ABILITA'	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela.
	CONOSCENZE	Conoscere le regole di sicurezza e tutela per il cliente con specifiche esigenze patologiche durante le preparazione e servizio in pasticceria.
	COMPETENZE	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	Le principali metodologie e strategie didattiche sono state: lezioni frontali, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo.
	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, appunti e fotocopie, L.I.M Laboratorio pratico.

MOD. N.5	ABILITA'	Progettare menù per tipologie di eventi.
	CONOSCENZE	-Conoscere le principali tipologie di servizi ristorativi come i buffet, i banchetti e altre tipologie di servizio. -Conoscere il banqueting e i modi per organizzare, pianificare e realizzare il servizio.
	COMPETENZE	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
	TEMPO IN ORE	8
	METODOLOGIE ADOTTATE	Le principali metodologie e strategie didattiche sono state: lezioni frontali, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo.
	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, appunti e fotocopie, L.I.M , Laboratorio pratico.

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

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE Cucina

MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

- LA SICUREZZA	ABILITA'	Simulare un piano H.A.C.C.P. - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	CONOSCENZE	Il pacchetto igiene. La rintracciabilità dei prodotti alimentari. La sicurezza sul lavoro. La sicurezza alimentare. – Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.
	COMPETENZE	
- IL SISTEMA H.A.C.C.P		
- L'IGIENE NELLA		

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

MOD. 2: LA SALUTE IN CUCINA

<ul style="list-style-type: none"> PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI 	ABILITA'	Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
	CONOSCENZE	Le reazioni avverse agli alimenti . – Le intolleranze alimentari.
	COMPETENZE	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	Tempi: Dicembre/Gennaio (con attività pratiche in laboratorio)
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.

MOD. 3: CATERING E BANQUETING

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

MOD. 4: LA QUALITA'

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

	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, fotocopie, materiale didattico messo a disposizione del docente, attività Laboratoriali