



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

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

## SEZ: A SERALE

## SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE .....	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE .....	4
QUADRO ORARIO .....	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO .....	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA.....	8
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO .....	10
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO.....	12
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO.....	13
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO .....	13
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA .....	15
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO .....	16
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	17
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>

## PROFILO PROFESSIONALE

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

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

In particolare:

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

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

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

## PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

### 1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è composta da 14 alunni, 8 femmine e sei maschi. Un'alunna non ha mai frequentato né ufficializzato il ritiro. Il corso è iniziato nell'anno scolastico 2021-2022 con il terzo anno; l'attuale situazione risulta così costituita:

- Un nucleo di otto alunni frequentanti dal terzo anno
- Un'alunna iscritta al quarto anno
- tre alunni iscritti al quinto anno
- due ripetenti del quinto anno

### 2) Continuità didattica dei docenti

Il Consiglio di Classe non ha avuto continuità didattica ad eccezione del prof. D'Agrippino Urbano che è anche coordinatore di classe e del prof. Giacconella Giammatteo che è stato il loro docente sia il terzo anno che nell'anno in corso.

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

Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio di quest'anno scolastico, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze non omogenee, sia per differenze di età che varia dai venti agli oltre cinquanta, sia per le oggettive difficoltà nella frequenza. Un gruppo esiguo si è distinto in riferimento all'interesse, alla partecipazione al dialogo educativo e nell'impegno nello studio, per cui il livello di tale gruppo può ritenersi buono per conoscenze e competenze. Per la restante parte non tutti hanno evidenziato un livello costante di impegno.

### 4) Profilo comportamentale

Dal punto di vista comportamentale, non è stata evidenziata nessuna criticità, visto la natura anagrafica degli stessi.

### 5) Partecipazione alla vita scolastica

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

Alcuni alunni hanno, invece, mostrato delle criticità in alcune discipline e, nonostante i solleciti da parte dei docenti, non sono riusciti a colmare le lacune.

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

**-Va sottolineato che l'alunna Mongelli Giuseppina è stata esonerata per gli anni scolastici Terzo, Quarto e Quinto anno perché' in possesso di altro diploma di Maturità Classica e laurea in Medicina e Chirurgia per le seguenti materie: Italiano, Storia, Matematica e Inglese.**

6) Situazione finale della classe

Dal punto di vista del rendimento scolastico, all'interno della classe alcune individualità, dotate di maggiore interesse e capacità, convivono con altre bisognose di continue sollecitazioni per conseguire risultati adeguati. Una parte è costituita da alunni che, sorretti da una personale motivazione e da adeguate potenzialità, si sono evidenziati per capacità, interesse, impegno, puntuale esecuzione delle consegne, raggiungendo buoni risultati. Un'altra parte è caratterizzata dalla tendenza ad un apprendimento settoriale e discontinuo e da un impegno perlopiù improntato al superamento delle singole verifiche e non volto ad acquisire una più ampia e complessa formazione. Questi studenti hanno comunque ottenuto risultati appena sufficienti.

## QUADRO ORARIO

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

## **OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO**

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

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

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

### **CONOSCENZE:**

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

### **COMPETENZE:**

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

### **ABILITÀ:**

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

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

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

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

I percorsi seguiti hanno teso allo sviluppo di una cultura politica (conoscenze teoriche e trasmissione delle informazioni: saperi sui diritti umani, la democrazia, le istituzioni politiche e sociali. Allo sviluppo delle attitudini/valori necessari per diventare un cittadino responsabile, allo stimolo dell'alunno alla partecipazione attiva, all'impegno sociale, alla responsabilità, all'iniziativa. I progetti trasversali realizzati sono stati: il progetto di educazione alla salute (educazione alle emozioni per stabilire relazioni positive); il progetto di educazione alla cittadinanza attiva (attenzione ai valori civili, alla convivenza); il progetto di educazione ambientale (attenzione all'ambiente, alle scelte responsabili, alla lettura dei bisogni in un'ottica ambientale e di giustizia); progetto orientamento (conoscenza di sé) per lo sviluppo armonico della propria personalità per diventare cittadini attivi e propositivi nella comunità.

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

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

**Contenuti:** dimensione trasversale alle discipline

- |                                                            |                                                                           |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <input 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 type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale |
| <input type="checkbox"/> bioetica                          | <input 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 type="checkbox"/> solidarietà e volontariato        |                                                                           |

Obiettivi in termini di competenze

X Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

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.

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

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

X Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

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

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

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

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

### Attività svolte

L' Alternanza Scuola -Lavoro, la cui denominazione a seguito dell'Art.57, comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata rinominata P.C.T.O., è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. Tale attività è obbligatoria negli ultimi tre anni delle scuole superiori ed è una delle innovazioni più significative introdotte dalla legge 107 del 2015 (La Buona Scuola). Delle 400 ore inizialmente previste, a decorrere dall'a.s. 2018/2019, le ore di tale attività sono state ridotte quasi del 50% del monte ore triennale.

Nei PCTO la classe ha realizzato:

1. a. s. 2021/2022 **22 ore formazione d'aula**
2. a. s. 2021/2022 **300 ore di stage**
3. a.s **2023/2024 80 ore di stage**

### Attività da svolgere

Nessuna.

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

- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente.
- Integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro.
- Offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a sviluppare il senso di responsabilità.
- Favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca.
- Consolidare competenze di cittadinanza, linguistiche e di comunicazione informatica

### **Partecipazione degli alunni all'area di progetto**

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

## CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

### LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

# SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

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

## CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

A tutti gli studenti di terza e quarta promossi all'anno successivo, e a quelli del quinto anno ammessi agli esami, sarà assegnato inizialmente il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza relativa alla

media dei voti di profitto riportati nelle diverse materie secondo la seguente tabella, prevista dall'allegato A al Decreto legislativo 62/2017:

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

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

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

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

### **Attività svolte**

A partire dalla data di pubblicazione Ordinanza Ministeriale n.55 del 22 marzo 2024, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della seconda prova scritta, utilizzando il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta, dell'Esame di Stato del 2° ciclo, adottato con D.M. n. 164 del 15 giugno 2022 per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione "CUCINA". L'attività si è svolta in data 30/04/2024 come da nuclei fondamentali del riferimento delle linee guida

### **Difficoltà incontrate**

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

### **Esiti delle prove**

Gli esiti delle prove riflettono l'andamento del profitto medio del corrente anno scolastico.

### **Altre osservazioni**

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

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

### **Attività svolte**

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

### **Esercitazioni eseguite**

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

### **Materiali di studio**

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

### **Metodologie didattiche adottate**

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

## NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

<b>ITALIANO:</b> Le correnti culturali e letterarie a cavallo tra XIX e XX secolo, dal positivismo al neorealismo in Italia. L'affermazione del genere romanzesco e la sua imposizione come genere prediletto del Novecento. I linguaggi poetici e le ideologie del Novecento, la crisi dell'Io e la concezione della modernità nel nuovo secolo. Gli effetti dei conflitti mondiali sulla letteratura italiana e sulla società del secondo Novecento.
<b>STORIA:</b> Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento, tra Rivoluzione russa, Biennio rosso e Prima guerra mondiale. La crisi della civiltà europea: i totalitarismi in Europa: focus su fascismo e nazismo. Il mondo diviso dalle ideologie politiche ed economiche: la Guerra fredda e il blocco occidentale e quello orientale La società contemporanea: l'Italia nel secondo dopoguerra, il boom economico, le rivoluzioni della fine degli anni Sessanta.
<b>MATEMATICA:</b> Equazioni di primo e secondo grado. Disequazioni di primo e secondo grado, sistemi di disequazione; disequazioni fratte. Lo studio di una funzione reale di una variabile reale (elementari del tipo $y = ax^2 + bx + c$ ; $y = (x+1)/(x-3)$ ) per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica.
<b>LINGUA STRANIERA: INGLESE</b> Le allergie e le intolleranze alimentari -La celiachia. Procedure di sicurezza alimentare: l'HACCP Alimentazione e salute: L'importanza di mangiare bene - La Dieta Mediterranea - Alimenti biologici – Organismi geneticamente modificati Alimentazione e sostenibilità: Alimentazione sostenibile - Slow Food - Il contributo di Slow Food al dibattito sulla sostenibilità alimentare.
<b>LINGUA STRANIERA: FRANCESE:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La Pyramide alimentaire et le régime crétois</li><li>• Les 5 couleurs du bien-etre</li></ul>
<b>LABORATORIO DI CUCINA:</b> La sicurezza, il sistema H.A.C.C.P., l'igiene nella ristorazione Piatti e menù con soggetti con intolleranze alimentari, il catering, il banqueting, il servizio a buffet, Manuale H.A.C.C.P
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b> Sicurezza alimentare nella filiera agroalimentare. Normativa igienico-sanitaria del settore e sistema HACCP. Tecnologie di conservazione dei cibi. Dieta razionale ed equilibrata funzionale alle esigenze della clientela. La predisposizione di menù. Alimentazione e tutela della salute. La promozione di una sana e corretta alimentazione e di uno stile di vita equilibrato.
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE :</b> Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il marketing, marketing strategico, marketing operativo. I principali contratti del settore: Viaggio, Albergo, Somministrazione, Banqueting, Catering, I rapporti tra i TO e ADV e imprese ristorazione, alberghiere. Le prestazioni Occasionali e il lavoro extra o in surroga. Da svolgere dopo il 15 maggio.
<b>LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALAE VENDITA:</b> Come si producono i distillati. Le tecniche di distillazione. Classificare i distillati. Distillati di frutta Calvados, Kirsch. Distillati di cereali Scotch Whisky, Irish Whiskey, Vodka, Gin. Dai conventi al bar. La classificazione dei liquori. I liquori dolci e amari. Cocktail per tutti gusti. La classificazione dei cocktail. I Cocktail internazionali

**COMPETENZE, CONOSCENZE E ABILITÀ DEL V ANNO  
PROGRAMMATE PER I VARI AMBITI DISCIPLINARI**

(DALLE LINEE GENERALI DI PROGRAMMAZIONE)

**ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI**

**MATERIA: ITALIANO**

<p align="center"><b>MOD. N. 1 IL POSITIVISMO E GLI INTELLETTUALI NELL'OTTOCENTO</b></p>	<p align="center">ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio;</li> <li>● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza;</li> <li>● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi;</li> <li>● Mettere in relazione i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale;</li> <li>● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.</li> </ul>
	<p align="center">CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● I caratteri del Positivismo</li> <li>● I caratteri del Realismo;</li> <li>● I caratteri del Naturalismo;</li> <li>● Flaubert, Zola, Capuana;</li> <li>● I caratteri del Verismo;</li> <li>● Giovanni Verga, "Nedda e le compagne", "Il ciclo dei vinti".</li> </ul>
	<p align="center">COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento;</li> <li>● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente;</li> </ul>
	<p align="center">TEMPO IN ORE</p>	<p>Ottobre-novembre-dicembre</p>
	<p align="center">METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.</p>
	<p align="center">MEZZI</p>	<p>Appunti, computer, LIM, classroom, dispositivi informatici personali.</p>

<b>MOD.</b>  <b>N. 2</b>  <b>DAL</b> <b>SIMBOLISMO AL</b> <b>DECADENTISMO</b>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio;</li> <li>● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza;</li> <li>● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi;</li> <li>● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo;</li> <li>● Mettere in relazione i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale;</li> <li>● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il Simbolismo;</li> <li>● L'Estetismo;</li> <li>● La Scapigliatura;</li> <li>● Il Decadentismo;</li> <li>● Gabriele D'Annunzio, le opere in versi e i romanzi;</li> <li>● Giovanni Pascoli, la poetica del "Fanciullino" e la produzione in versi;</li> <li>● Giosuè Carducci e le opere;</li> <li>● Crepuscolarismo e Futurismo.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento;</li> <li>● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente;</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	Gennaio-febbraio
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	<b>MEZZI</b>	Appunti, computer, LIM, classroom, dispositivi informatici personali.

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

<b>MOD.</b>  <b>N. 4</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio;</li> <li>● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza;</li> </ul>
--------------------------------	----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Ermetismo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi;</li> <li>● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli scopi comunicativi di un testo;</li> <li>● Mettere in relazione i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale;</li> <li>● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'influenza dei conflitti mondiali sulla letteratura;</li> <li>● L'Ermetismo;</li> <li>● Giuseppe Ungaretti, "Il porto sepolto", "San Martino del Carso", "Veglia", "Fratelli", "Sono una creatura", "Soldati", "Allegria di naufragi";</li> <li>● Salvatore Quasimodo, "Erato e Apollion" e "Giorno dopo giorno";</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento;</li> <li>● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	Aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Appunti, computer, LIM, classroom, dispositivi informatici personali.

<b>MOD.</b>  N. 5*  <b>Il Neorealismo.</b> <b>La narrativa</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Collocare gli eventi nel tempo e nello spazio;</li> <li>● Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario di appartenenza;</li> <li>● Saper analizzare dal punto di vista linguistico e stilistico varie tipologie di testi;</li> <li>● Cogliere i nessi tra le scelte linguistiche e gli</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------	----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>nell'età contemporanea</b>		scopi comunicativi di un testo; <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mettere in relazione i dati biografici di un autore con il contesto storico-sociale;</li> <li>● Cogliere l'influsso che il contesto storico esercita sugli autori.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il romanzo italiano tra le due Guerre; *</li> <li>● Alberto Moravia, "l'indifferenza di Michele";*</li> <li>● La letteratura italiana dopo la Seconda guerra mondiale e il Neorealismo;*</li> <li>● Primo Levi, "Se questo è un uomo";*</li> <li>● Il romanzo italiano contemporaneo;*</li> <li>● Elsa Morante, "Il loro caseggiato era distrutto" da "La storia", parte IV cap. 3;*</li> <li>● Umberto Eco, "I segreti della biblioteca" da "Il nome della rosa", Secondo giorno, Mattutino.*</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cogliere le linee fondamentali della cultura e della mentalità del tempo e comprenderne gli elementi di continuità e di mutamento;</li> <li>● Maturare un'autonoma capacità di interpretare e commentare i testi letterari, creando opportuni confronti con il presente;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	Maggio-giugno
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Appunti, computer, LIM, classroom, dispositivi informatici personali.

**\*ARGOMENTI DA SVOLGERE.**

**MATERIA: STORIA**

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

<p><b>MOD.</b></p>	<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti;</li> </ul>
--------------------	-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>N. 2</b> <b>Dal biennio rosso</b> <b>alla politica</b> <b>tedesca del</b> <b>riarmo</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fare ricerca attraverso strumenti informatici;</li> <li>● Collegare le discipline in modo trasversale;</li> <li>● Distinguere e definire differenti istituzioni politiche;</li> <li>● Individuare i fattori storici che determinano un mutamento;</li> <li>● Individuare idee e concezioni politiche;</li> <li>● Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La Rivoluzione Russa e la nascita dell'URSS;</li> <li>● L'URSS dal comunismo di guerra alla NEP;</li> <li>● Le elezioni del '19 in Italia;</li> <li>● Il biennio rosso;</li> <li>● La repubblica di Weimar e le caratteristiche della sua Costituzione;</li> <li>● Le origini e l'affermazione del fascismo in Italia;</li> <li>● Lo stalinismo;</li> <li>● Il crollo di Wall Street e la crisi del 1929 e il New deal;</li> <li>● Il fascismo al potere;</li> <li>● L'ascesa di Hitler in Germania e il regime nazista: l'ideologia, l'antisemitismo, l'obiettivo della guerra come guerra totale;</li> <li>● Politica tedesca di riarmo e alleanza con Italia e Giappone e l'espansionismo: dall'Anschluss al patto Molotov-Ribbentrop.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti;</li> <li>● Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi,</li> <li>● Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società;</li> <li>● Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	Dicembre-gennaio
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
MEZZI	Libro di testo, computer, LIM, dispositivi informatici personali.	

<b>MOD.</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti;</li> </ul>
-------------	----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>N. 3</b>  <b>La Seconda Guerra Mondiale</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fare ricerca attraverso strumenti informatici;</li> <li>● Collegare le discipline in modo trasversale;</li> <li>● Distinguere e definire differenti istituzioni politiche,</li> <li>● Individuare i fattori storici che determinano un mutamento;</li> <li>● Individuare idee e concezioni politiche;</li> <li>● Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Caratteri e cause della Seconda Guerra mondiale;</li> <li>● Panoramica delle varie fasi;</li> <li>● La Shoah;</li> <li>● Il patto atlantico;</li> <li>● Sbarco delle truppe angloamericane in Sicilia;</li> <li>● La caduta del fascismo e la destituzione di Mussolini;</li> <li>● Firma armistizio con gli Alleati e le fasi dell'avanzata in Italia;</li> <li>● Partigiani e Resistenza;</li> <li>● Sconfitta del nazifascismo in Italia e il 25 aprile;</li> <li>● Foibe ed esodo giuliano dalmata;</li> <li>● Le eredità della guerra e il processo di Norimberga.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti;</li> <li>● Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi;</li> <li>● Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale;</li> <li>● Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	Febbraio-marzo
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
	MEZZI	Appunti, computer, LIM, classroom, dispositivi informatici personali.

<b>MOD.</b>  <b>N. 4</b> <b>Il mondo dopo le</b>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Esporre e scrivere in modo organizzato e critico i concetti acquisiti;</li> <li>● Fare ricerca attraverso strumenti informatici,</li> <li>● Collegare le discipline in modo trasversale;</li> <li>● Distinguere e definire differenti istituzioni</li> </ul>
---------------------------------------------------------------	-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>guerre mondiali: dal sistema bipolare al cammino verso l'UE</b>		politiche; <ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare i fattori storici che determinano un mutamento;</li> <li>● Individuare idee e concezioni politiche;</li> <li>● Capire e distinguere differenti ordinamenti politici e costituzionali.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nuovo sistema mondiale bipolare;</li> <li>● Guerra fredda: definizione e caratteri;</li> <li>● “Cortina di ferro” e sovietizzazione dell’Europa orientale;</li> <li>● Piano Marshall e Comecon;</li> <li>● Patto atlantico e Patto di Varsavia;</li> <li>● Blocco di Berlino ovest e nascita due Germanie;</li> <li>● La “nuova frontiera” di Kennedy;</li> <li>● L’Italia nel blocco occidentale;</li> <li>● La nascita della Repubblica;</li> <li>● L’idea dell’Europa unita*;</li> <li>● Il rilancio dell’economia nel dopoguerra*;</li> <li>● Libero mercato e consumi individuali*;</li> <li>● Il Sessantotto*;</li> <li>● Gli anni di piombo*;</li> <li>● La caduta del muro di Berlino*;</li> <li>● La crisi jugoslava*.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti;</li> <li>● Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi;</li> <li>● Orientarsi sui concetti generali relativi ai tipi di società e alla produzione artistica e culturale;</li> <li>● Saper utilizzare un lessico adeguato ed essere in grado di creare una produzione scritta grammaticalmente e ortograficamente appropriato.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	Aprile-maggio-giugno
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata, lezione frontale, lezione multimediale, dibattiti di gruppo, ricerche individuali.
MEZZI	Appunti, computer, LIM, classroom, dispositivi informatici personali.	

**\*ARGOMENTI DA SVOLGERE.**

## MATERIA:MATEMATICA

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Risolvere equazioni di grado;</li> <li>▪ Risolvere e discutere equazioni di secondo grado;</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La forma normale dell'equazione di primo e secondo grado;</li> <li>▪ La formula risolutiva di un'equazione di primo e secondo grado.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>▪ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri , dispense, lim

MOD. N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risolvere equazioni, disequazioni di primo e secondo grado e verificare la correttezza dei procedimenti.</li> <li>● Risolvere disequazioni frazionarie e di secondo grado.</li> <li>● Risolvere sistemi di disequazioni.</li> <li>● Rappresentazione grafica delle disequazioni.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Disequazioni. Proprietà.</li> <li>● Disequazioni di primo grado.</li> <li>● Disequazioni di secondo grado.</li> <li>● Disequazioni razionali fratte.</li> <li>● Sistemi di disequazioni.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>● Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune</li> </ul>

		soluzioni; <ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</li> <li>● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
	MEZZI	Libri , dispnee, lim

MOD. N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper riconoscere una funzione</li> <li>▪ Saper classificare le funzioni</li> <li>▪ Saper individuare il dominio di una funzione</li> <li>▪ Conoscere le funzioni pari e dispari.</li> <li>▪ Intersezioni con assi</li> <li>▪ Positività</li> <li>▪ Limiti</li> <li>▪ Derivata.</li> </ul>	
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le funzioni reali di variabile reale</li> <li>▪ La proprietà delle funzioni e la loro composizione</li> <li>▪ Il dominio di una funzione</li> </ul>	
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>▪ Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</li> <li>▪ Padronanza della lingua italiana. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> <li>▪ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</li> </ul>	
		TEMPO IN ORE	25
		METODOLOGIE ADOTTATE	Peer to peer, cooperative learning, debate, didattica per scenari, problem solving
		MEZZI	Libri , dispense, lim

**MATERIA:DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

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

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

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

<p>MOD .N.4</p> <p>Le filiere agroalimentari e i prodotti a chilometro zero</p>	ABILITÀ	Saper scomporre verticalmente il sistema agroalimentare individuando gli elementi costitutivi.
	CONOSCENZE	Le filiere agroalimentari e i prodotti a Chilometro zero.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare gli elementi che compongono le filiere di olio e vino.</li> <li>● Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</li> <li>● Comprendere i vantaggi economici e sociali apportati dalle produzioni a chilometro zero.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezione frontale.</li> <li>● Lezione partecipata.</li> <li>● Problem solving.</li> <li>● Lavori di gruppo.</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Libro di testo.</li> <li>● Esercitazioni scritte.</li> </ul>

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

	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione partecipata.</li> <li>• Problem solving.</li> <li>• Lavori di gruppo.</li> </ul>
--	----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

\*Il modulo 5 è in corso di svolgimento.

## MATERIA: ENOGASTRONOMIA -SETTORE CUCINA

<p>MOD. N.1</p> <p>Sicurezza e tutela della salute</p>	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulare un piano H.A.C.C.P.</li> <li>• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il pacchetto igiene.</li> <li>• La rintracciabilità dei prodotti alimentari.</li> <li>• La sicurezza sul lavoro.</li> <li>• La sicurezza alimentare.</li> <li>• Igiene e sicurezza degli ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e enogastronomico.</li> <li>• Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brain storming, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, role playing, learning by doing, e-learning, studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

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

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

MO D. N.3  Catering e banqueting	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Simulare eventi di catering e banqueting.</li> <li>● Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie.</li> <li>● Progettare menu per tipologia di eventi.</li> <li>● Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il catering : caratteristiche e forme, contratto di catering.</li> <li>● Il Banqueting: caratteristiche e forme.</li> <li>● Il trasporto dei pasti.</li> <li>● Il servizio a buffet.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera.</li> <li>● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving, brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing, learning by doing, e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

MOD. N.4  Il piano di autocontrollo H.A.C.C.P	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Simulare un piano H.A.C.C.P.</li> <li>● Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il pacchetto igiene.</li> <li>● Il sistema H.A.C.C.P: descrizione delle fasi.</li> <li>● Simulazione del piano di autocontrollo</li> </ul>
		H.A.C.C.P DI UN RISTORANTE.
	COMPETENZE	Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale enogastronomico.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving, brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing, learning by doing, e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, laboratorio, lavagna luminosa, LIM, registratore, riviste e giornali.

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

MOD. N.1 Sicurezza alimentare a tutela del consumatore	ABILITA'	<p>Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione di alimenti.</p> <p>Applicare le norme igieniche nella manipolazione corretta degli alimenti; applicare i principi del piano HACCP.</p> <p>Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti.</p>
-----------------------------------------------------------	----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	CONOSCENZE	<p>La filiera agroalimentare. Impatto ambientale della filiera agroalimentare. Le frodi nella filiera agroalimentare. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva. La qualità della filiera agroalimentare. Le certificazioni di qualità.</p> <p>Requisiti generali in materia di igiene e del sistema HACCP.</p> <p>Principali cause e tipologie di contaminazione degli alimenti.</p> <p>La contaminazione biologica e principali agenti biologici responsabili di tossinfezioni e parassitosi.</p> <p>La contaminazione fisico-chimica e conseguenze sulla salute del consumatore.</p>
	COMPETENZE PROFESSIONALI	<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, le normative vigenti, nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale.</p>
	TEMPO IN ORE	I Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, conversazioni guidate, dibattiti, lavori di gruppo.
	MEZZI	Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, pptx del docente, Classroom.
MOD. N.2 La trasformazione degli alimenti	ABILITÀ	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sani e equilibrati.
	CONOSCENZE	<p>Conservazione degli alimenti: cenni storici</p> <p>Principali alterazioni degli alimenti</p> <p>Tecnologie alimentari basate su tecniche di conservazione e trasformazione degli alimenti.</p> <p>Prolungamento della shelf-life degli alimenti mediante l'utilizzo di adeguate tecniche di conservazione.</p> <p>Classificazione dei metodi di conservazione (fisici, chimici naturali e artificiali, fisico-chimici e biologici).</p> <p>Cenni sulla cottura degli alimenti.</p> <p>Cenni su nuovi prodotti alimentari.</p>

	COMPETENZE PROFESSIONALI	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sani ed equilibrati. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico –fisico, nutrizionale e gastronomico.
	TEMPO IN ORE	I Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, conversazioni guidate, dibattiti, lavori di gruppo.
	MEZZI	Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, pptx del docente, Classroom.
MOD.N.3 L'alimentazione in situazioni fisiologiche	ABILITÀ	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile che tenga conto delle esigenze fisiologiche della clientela.
	CONOSCENZE	Sana e corretta alimentazione. Esigenze nutrizionali legate alle diverse fasi della vita e alle condizioni fisiologiche. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. La dieta mediterranea. Metabolismo, catabolismo e anabolismo. Raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per una sana e corretta alimentazione.
	COMPETENZE PROFESSIONALI	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sani ed equilibrati. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico –fisico, nutrizionale e gastronomico.
	TEMPO IN ORE	II Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, conversazioni guidate, dibattiti, lavori di gruppo.
	MEZZI	Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, pptx del docente, Classroom.
MOD.N.4	ABILITÀ	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o

L'alimentazione in situazioni patologiche		disturbi e limitazioni alimentari.
	CONOSCENZE	L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. (ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi). L'alimentazione nelle malattie metaboliche (sindrome metabolica, diabete, obesità e gotta). L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente (disturbi gastrointestinali, malattie epatiche). Allergie e intolleranze. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.
	COMPETENZE PROFESSIONALI	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sani e equilibrati.
	TEMPO IN ORE	II Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, conversazioni guidate, dibattiti, lavori di gruppo.
	MEZZI	Aula didattica; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, fotocopie, lavagna, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, pptx del docente, Classroom.

**MATERIA:SALA E VENDITA**

MOD. N.1  i distillati	ABILITÀ	Saper applicare le regole del servizio dei distillati divino, distillati di vinacce di altri vegetali.
	CONOSCENZE	Conoscere le tecniche di lavorazione dei distillati col metodo alambiccico continuo e discontinuo.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Acquisire le tecniche di produzione dei distillati.</li> <li>● Acquisire le tecniche di distillazione divino(Brandy,Armagnac eCognac).</li> <li>● Acquisire le tecniche dei distillati di vinaccia(Grappa,Assenzio,Rumederivati).</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	10ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problemsolving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>roleplaying</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, Lim, filmati.

MOD.	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper classificare i distillati in base alle Lavorazioni subite e all'invecchiamento.</li> </ul>
N.2 La classificazione dei distillati		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper effettuare il servizio dei distillati.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere le fasi di lavorazione dei distillati di frutta e cereali.</li> <li>● Conoscere la classificazione dei distillati di frutta e cereali.</li> </ul>
	COMPETENZE	Acquisire le tecniche di produzione dei distillati di frutta e cereali.
	TEMPO IN ORE	6 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problemsolving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>roleplaying</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.

	MEZZI	Libri di testo, Lim, filmati.
--	-------	-------------------------------

MOD. N.3 I liquori	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper classificare i liquori in base all'estrazione a freddo e a caldo.</li> <li>• Saper classificare i liquori in base alla gradazione alcolica.</li> </ul>
	CONOSCENZE	Conoscere le fasi di produzioni dei liquori. Estrazione delle sostanze aromatizzanti a caldo E a freddo.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia dei liquori ad uso terapeutico dell'erbe.</li> <li>• Acquisire le tecniche di produzione dei liquori.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta.
	MEZZI	Libri di testo, Lim, filmati.

MOD. N.4 I cocktail	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper organizzare il lavoro di miscelazione in base alle ore della giornata.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le principali tecniche di miscelazione.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la classificazione dei cocktail in base al momento della giornata in cui si gustano.</li> <li>• Conoscere la classificazione dei cocktail in base alla quantità di alcol.</li> </ul>
	COMPETENZE	Acquisire le basi teoriche necessarie della classificazione dei cocktail.
	TEMPO IN ORE	12 ore

	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i>, <i>brainstorming</i>, dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i>, <i>learning by doing</i>, <i>e-learning</i>, studio autonomo, classe capovolta.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libri di testo, Lm, filmati.</p>

**MATERIA:INGLESE**

<p>MOD. N. 1F oo d allergies and intolerance s</p>	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi ai seguenti argomenti: le allergie alimentari, le intolleranze alimentari e la celiachia.</li> <li>● Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili; rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.</li> </ul>
	<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Food allergy.</li> <li>● Food intolerance.</li> <li>● Celiac disease.</li> <li>● Allergie alimentari.</li> <li>● Intolleranze alimentari.</li> <li>● La celiachia.</li> </ul>
	<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua.</li> <li>● Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo.</li> <li>● Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.</li> </ul>
	<p>Tempo In ORE</p>	<p>19 ore</p>
	<p>Metodologie ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale.</p>
	<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sull'HACCP.</li> <li>● Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili;</li> <li>● rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.</li> </ul>

MOD. N.2  Safety procedu res	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The HACCP system.</li> <li>• HACCP principles.</li> <li>• L“HACCP:informazioni generali.</li> <li>• I Principi dell“HACCP.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare il linguaggio specificodellamicrolingua.</li> <li>• Saper utilizzare appropriate strategie aifini della comprensione di testi, orali scritti,inerentialsettores“indirizzo.</li> <li>• Essereingradodisostenereconversazio ni e di produrre brevi testiscrittisuargomentirelativiall“indiri zzospecifico di studio.</li> </ul>
	Tempo In ORE	14ore
	Metodologie ADOTTATE	Lezionefrontaleedialogata,brainstorming,diba ttitoguidato,cooperativelearningestudio autonomo.
	MEZZI	Libroditesto,appuntidallelezioni,materiale didatticofornitodall“insegnante,smartphoneec lassevirtuale.

MOD. N. 3Healthy diet	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascoltare,leggereecomprendereleinfo rmazioniessenzialicontenuteintestisui seguentiargomenti:suggerimenti per un“alimentazione sanaela dieta mediterranea.</li> <li>• Interagire in conversazioni ed esporre,oralmenteeinformascritta,glia rgomentitrattati,conefficaciafunzionale ,correttezzaformaleeproprietàlessicale accettabili.</li> <li>• Rielaborare in modo personale il lessicoele struttureacquisite.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Theeatwellplate:basicinformationona healthydiet.</li> <li>• TheMediterraneanandiet.</li> <li>• Suggerimenti per un“alimentazione sana.</li> <li>• LaDietaMediterranea.</li> </ul>

	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua.</li> <li>• Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo.</li> <li>• Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.</li> </ul>
	TEMPO In ORE	13 ore
	Metodologie ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale.

MOD. N.4 Organic food, GMO and Slow Food  *in fase di attuazione	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sui seguenti argomenti: alimenti biologici, organismi geneticamente modificati e Slow Food.</li> <li>• Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.</li> <li>• rielaborare in modo personale il lessico e le strutture acquisite.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organic food.</li> <li>• Genetically modified organisms.</li> <li>• Slow Food.</li> <li>• Biologici.</li> <li>• Organismi geneticamente modificati.</li> <li>• Slow food.</li> <li>• Alimenti.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua.</li> <li>• Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.</li> </ul>
	TEMPO In ORE	13 ore
	Metodologie ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante, smartphone e classe virtuale.

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

## **FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<b>QUIRITO GRAZIA MARIA</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>SIENA DELIA ANNA</b>	
<b>INGLESE</b>	<b>DI COSMO ELENA</b>	
<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>	<b>PALMA PATRIZIA RITA</b>	
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	<b>D'AGRIPPINO URBANO</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>LUCERA ANNALISA</b>	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	<b>RUSSO GIOVANNI</b>	
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	<b>GIACONELLA GIAMMATTEO</b>	

### **Elenco allegati riservati**

- 1. Elenco alunni**
- 2. Simulazione: Traccia seconda prova scritta**
- 3. Griglia di valutazione seconda prova scritta**
- 4. Modulo orientamento**
- 5. Relazione Finale PCTO terzo e quinto anno**

