



**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[^]

SEZ.: G

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO	5
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	6
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA.....	8
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	11
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO.....	13
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO.....	14
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	15
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	16
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO.....	16
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE.....	18
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	70

PROFILO PROFESSIONALE

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

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

In particolare:

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

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

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

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe, composta da 14 studenti, si è formata al terzo anno, dopo la scelta dell'indirizzo, da classi diverse, mentre un'allieva proveniva da un altro istituto; al quarto anno si sono aggiunti due studenti ripetenti, provenienti dallo stesso corso. Sono presenti quattro allievi DVA, per i quali sono stati prodotti gli allegati riservati e tre BES di terza fascia che hanno beneficiato di un PDP.

2) Continuità didattica dei docenti

Durante il ciclo scolastico è stata assicurata la continuità didattica per tutte le discipline; in questo ultimo anno, invece, la classe ha un nuovo docente di economia.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

I livelli di partenza della classe risultano essere sufficientemente adeguati al profilo professionale, con alcune eccezioni che riescono a distinguersi per impegno, assiduità e partecipazione al dialogo educativo. Nel corso del triennio sono emerse le difficoltà di alcuni alunni in diverse discipline, ma anche la volontà e l'impegno necessari per cercare di colmare le lacune. Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio dell'anno scolastico, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze eterogenee e per lo più sufficienti o quasi sufficienti. Un gruppo esiguo si è distinto per partecipazione al dialogo educativo e per impegno nello studio, per cui il livello di tale gruppo minoritario può ritenersi buono e adeguato per conoscenze e competenze. Per la restante parte si può affermare che ha seguito con interesse le attività didattiche, ma non sempre in maniera costante; inoltre all'interesse manifestato in classe è corrisposto un impegno domestico non sempre adeguato.

4) Profilo comportamentale

La classe ha mostrato fin dagli anni scorsi un comportamento vivace, che ha permesso di instaurare un clima positivo tra gli studenti e con i docenti. In alcuni casi i comportamenti sono problematici e segnalati nella diagnosi funzionale, per cui necessitano di particolare attenzione. In altri, se opportunamente redarguiti, eventuali comportamenti scorretti vengono riconosciuti come tali e abbandonati.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La partecipazione alla vita scolastica è stata sufficientemente adeguata, tranne in alcuni casi e per quegli alunni che hanno accumulato un numero elevato di assenze durante il corso dell'anno. In generale la classe ha partecipato alla vita scolastica in modo continuativo, mostrando impegno ed interesse per tutte le iniziative e attività proposte.

6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea sia per capacità, sia per impegno nello studio, presenta nel complesso un profitto sufficiente. Alcuni alunni, dotati di una buona preparazione di base e in possesso di un metodo di studio adeguato, con un impegno costante, hanno conseguito buoni risultati. Altri allievi, dotati di un metodo di studio discontinuo o finalizzato solo alle verifiche, non hanno conseguito una preparazione adeguata in tutte le discipline, per cui il profitto risulta sufficiente. Qualcun altro ha manifestato impegno soprattutto nell'ultima parte dell'anno, ma i risultati non sono ancora pienamente sufficienti in tutte le discipline.

QUADRO ORARIO

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

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

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

COMPETENZE IN USCITA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

ABILITA'

- 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.

- Festa dell'albero (obiettivo15 Agenda 2030): lavori vari a cura degli studenti e trapianto di alberi nel cortile dell'istituto alla presenza del comandante del nucleo forestale carabinieri di Foggia. Buffet.
- Elezioni dei rappresentanti di classe/istituto/consulta provinciale.
- Visione del film "C'è ancora domani" di Paola Cortellesi.
- Incontro di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne con il regista Lorenzo Sepalone e visione del corto "Nel cognome che ho scelto" con Alfredo Traiano, figlio di una donna vittima di femminicidio, con interventi del commissario di polizia D'amore e di Franca Dente, presidente dell'associazione Impegno donna.
- Prove INVALSI
- Partecipazione al convegno: Food for mind e disturbi alimentari.
- Incontro con ADMO
- Percorsi di indipendenza: le donne al centro del processo produttivo. Convegno sull'imprenditorialità femminile promosso da FNP CISL Puglia.
- Settimana nazionale delle discipline STEM: donne e STEM, passato e presente.
- Compilazione dell'E-Portfolio e del curriculum dello studente e individuazione del capolavoro.
- Seminario formativo sul tema "Salute e sostenibilità a tavola" a cura dell'OP Parco della Peranzana di san Severo.
- Buffet presso Unifg
- Buffet presso Comune di Foggia
- Pranzo presso Einaudi in occasione del convegno Anief

Le attività di orientamento sono indicate nel modulo di orientamento (Allegato 0).

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

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 | <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 checked="" type="checkbox"/> pluralismo | <input type="checkbox"/> rispetto delle diversità |
| <input type="checkbox"/> dialogo interculturale | <input checked="" type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale |
| <input type="checkbox"/> bioetica | 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 | <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
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente

in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

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

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

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

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Attività svolte
<p>Gli alunni hanno svolto stages presso strutture ristorative, ivi maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio soprattutto durante il periodo estivo come lavoratori stagionali.</p> <ul style="list-style-type: none">- Terzo anno (2021/22) ore 310- Quarto anno (2022/23) ore 0 (Mammollino e Zolla ore 280 recuperate)- Quinto anno (2023/24) ore 80
Attività da svolgere
NESSUNA
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
<ul style="list-style-type: none">- Applicazione delle conoscenze e competenze acquisite nel percorso scolastico- Sviluppo di capacità di adattamento e apprendimento autonomo in situazioni nuove, socializzazione e sperimentazione delle dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchie, strategie aziendali e valori distintivi)- Conoscenza del territorio e delle istituzioni in esso presenti- Approccio al mondo del lavoro in situazione protetta, ma contestualizzata in tempi e modalità reali, al fine di promuovere senso di responsabilità e di impegno sociale- Conoscenza dell'ambiente di lavoro e delle sue regole, con conseguente acquisizione di comportamenti idonei all'ambiente stesso e sviluppo di un processo di crescita dell'autostima- Approfondimento e applicazione della legislazione vigente in materia civilistica e fiscale

Partecipazione degli alunni all'area di progetto
Tutti gli studenti hanno partecipato al progetto dal titolo "Food and travel"

Tutti gli studenti hanno partecipato al progetto dal titolo "Food and travel"

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

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

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

Media voti	Credito scolastico candidati interni - Punt		
	1° anno	2° anno	3° anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	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 vicina 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, tenendo conto delle novità introdotte con la riforma degli istituti professionali di nuovo ordinamento in relazione alla seconda prova dell'esame di stato.

Si è quindi utilizzato come documento principale il nuovo quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato del 2 ciclo, spiegando alla classe che la prova verterà sulle competenze in uscita, a partire dai nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze e alle tipologie di prove che saranno indicate dal MIUR il giorno prima della data prevista per la seconda prova.

Per preparare gli alunni alla seconda prova scritta, di concerto con i docenti delle discipline d'indirizzo delle articolazioni aventi lo stesso quadro orario, è stata predisposta una simulazione della prova della durata di minimo 6 ore.

La traccia è stata elaborata coinvolgendo le seguenti discipline d'indirizzo (Diritto e tecniche Amministrative, Laboratorio di Enogastronomia e Scienze e Cultura dell'Alimentazione), a partire dal nucleo tematico 3:

programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione dei prodotti e/o nell'allestimento dei servizi: dalle procedure di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza qualità e privacy.

Si è inoltre scelta come tipologia di prova B:

analisi e soluzioni di situazioni problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

La simulazione della seconda prova si è svolta in data 14/05/2024.

Difficoltà incontrate

Le difficoltà e le paure degli alunni durante la fase di preparazione sono incentrate sulla tipologia di prova in quanto è la prima volta che si trovano ad affrontare una verifica su più discipline professionali a partire da un unico nucleo tematico.

.Esiti delle prove

Gli esiti non sono ancora disponibili in quanto le prove saranno valutate successivamente al 15/05.

Altre osservazioni

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Attività svolte

Argomenti di educazione civica

Relazione sull'esperienza del PCTO

Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinare e selezione di documenti significativi e coerenti con il percorso didattico secondo i nuclei fondanti delle discipline

Attività di orientamento con scelta ed elaborazione del capolavoro

Contenuti delle singole discipline

Esercitazioni eseguite

Sono state effettuate delle simulazioni del colloquio durante le interrogazioni disciplinari.

Materiali di studio

Testi di poesie e prosa in lingua italiana, testi di lingua inglese, documenti tratti da giornali, riviste, appunti grafici, tabelle, mappe concettuali, immagini e disegni, libri di testo, appunti dei docenti

Metodologie didattiche adottate

Lezione frontale, lezione partecipata, role-playing, peer-education.

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

NUCLEI CONCETTUALI DISCIPLINE
ITALIANO:
La letteratura italiana tra fine Ottocento e Novecento. Il verismo e il naturalismo. La psicoanalisi e la letteratura. L'inetitudine e la scoperta dell'inconscio. L'arte umoristica. La poesia e la prosa del Novecento.
STORIA:
Il Novecento: processi di trasformazione tra il XIX secolo e il XX secolo, in Italia, in Europa e nel mondo. Società industrializzate, conquista dei diritti fondamentali umani e sociali. Territorio come fonte storica. Radici storiche della Costituzione Italiana. Istituzioni nazionali, europee ed internazionali.
MATEMATICA:
Lo Studio di una funzione reale di una variabile reale per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica.
LINGUA STRANIERA: INGLESE
<i>Diet and Nutrition:</i> la piramide alimentare e la dieta mediterranea, come prevenzione e cura di malattie croniche. <i>Alternative diets:</i> la dieta vegetariana, la dieta vegana, quali approcci alternativi per migliorare il benessere fisico e mentale. <i>Food safety:</i> HACCP: sicurezza alimentare e salute del consumatore finale <i>Food allergies and Food intolerances:</i> reazioni che si sviluppano dopo l'ingestione di un particolare alimento e distinzioni tra i due disturbi: <i>COELIAC DISEASE:</i> intolleranza permanente al glutine e patologia trattabile con una dieta priva di glutine; <i>SLOW FOOD:</i> movimento in difesa della biodiversità e le tradizioni gastronomiche; <i>Introduction of personal curriculum vitae:</i> esporre in maniera discorsiva il proprio curriculum;
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:
La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive. Lo sport, le regole e il fair play. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.
LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:
Predisposizione realizzazione delle diverse tipologie di menu. Realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con disturbi alimentari, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Pianificare organizzare eventi di Catering e Banqueting. Organizzazione di un menu nelle sue diverse tipologie. Il sistema HACCP : criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:
Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere, manipolare gli alimenti nei vari ambienti e adottare le corrette pratiche di produzione durante tutta la filiera agroalimentare. Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare. 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:
Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il marketing. Pianificazione e programmazione: budget e business plan. Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare. I marchi di qualità alimentare.

Insegnamento della Religione Cattolica
CONOSCENZE
<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;
ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità; - Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana cattolica.
COMPETENZE:
Saper comprendere che la nostra vita è un cammino verso l'interiorità; il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA
<p>Come si producono i distillati con le varie tecniche di distillazione La classificazione dei distillati: (distillati di vino, di vinaccia, di frutta, di cereali). I Vini Speciali ottenuti con il metodo classico e charmat. La figura del Sommelier all'interno della Brigata di sala Le attrezzature dello Chef Sommelier e il loro servizio Dal vino alla tavola: le tecniche di vinificazione.</p>
LINGUA STRANIERA TEDESCO
<p>Funzioni linguistiche e comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di Riferimento Europeo delle lingue per l'interazione linguistica comunicativa su argomenti generali e specifici di indirizzo, per la comprensione e la produzione di testi scritti, orali e multimediali di interesse sociale, culturale e professionale.</p> <p>Alimentazione e stili di vita sani: Gruppi alimentari. Nutrienti. Diete e modelli alimentari- der Gesunde Teller - die Ernährungspyramide. Abitudini alimentari, regole, principi per un'alimentazione sana ed equilibrata.</p> <p>Il mondo del lavoro. Organigramma del personale di Cucina. Annunci di lavoro. Analisi dei propri punti di forza e di debolezza. Redazione della candidatura per un posto di lavoro e predisposizione della relativa documentazione: curriculum vitae e lettera di motivazione.</p> <p>Innovazione e sostenibilità: Report BMEL 2020. Le nuove tendenze alimentari sostenibili. Slow Food- Fast Food - Street Food - Vegetarische u. Vegane Diät. Declinazione del concetto di sostenibilità in ambito agroalimentare.</p> <p>Per Educazione civica: I muri quotidiani e della storia, i principi di libertà e di uguaglianza ieri e oggi Agenda 2030. Ziele im Bereich Nachhaltige Konsum und Produktion.</p>

Si allegano 7 allegati riservati (4 PEI, 3 PDP)

DOCENTE: AUGELLI CARMEN CLAUDIA

MATERIA: ITALIANO

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

- Ottocento e Novecento a confronto
- Naturalismo e Verismo
- G. Verga

MOD. N. 1	ABILITA'	- Identificare le tappe fondamentali del processo di sviluppo della cultura letteraria italiana, dall'Ottocento ad oggi. - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale nel periodo considerato. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
	CONOSCENZE	Conoscere le caratteristiche culturali e le differenze tra Positivismo e Decadentismo Caratteri del Naturalismo e del Verismo Poetica e opere di G. Verga
	COMPETENZE	Saper utilizzare i diversi linguaggi della disciplina - Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura, comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

La crisi delle certezze e la scoperta della fragilità dell'io:
il Decadentismo: prosa poesia.
D'Annunzio, Pascoli, Svevo e Pirandello

MOD. N. 2	ABILITA'	Condurre una lettura autonoma di un testo letterario Saper esporre in modo chiaro un argomento e il proprio punto di vista critico
--------------	----------	---

		Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario Ricostruire l'identità dell'uomo del '900 attraverso le opere letterarie
	CONOSCENZE	Le caratteristiche letterarie del Decadentismo sia della poesia che della prosa La poetica e le più importanti poesie di Pascoli e D'Annunzio La poetica e i testi in prosa di Svevo e Pirandello
	COMPETENZE	Saper utilizzare i diversi linguaggi della disciplina Analizzare testi diversi Contestualizzare le opere Riconoscere la complessità della letteratura come forma di conoscenza del reale
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura, comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

DOPO IL 15 MAGGIO

La poesia del Novecento
G. Ungaretti, E Montale

MOD. N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Orientarsi nel contesto storico-culturale del Novecento - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Novecento - Saper rapportare le forme della poesia e della prosa del Novecento al loro contesto storico e culturale - Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti, e Montale nel panorama letterario del loro tempo - Saper collegare le opere alle poetiche degli autori - Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti delle opere
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Il contesto storico: Il Novecento - La lirica Italiana in età decadente - L'Ermetismo nel primo dopoguerra - La vita di Giuseppe Ungaretti nel suo tempo, la sua poetica, lo stile e le opere - La vita di Eugenio Montale nel suo tempo, la sua poetica, lo stile e le opere
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Contestualizzare autori e opere - Stabilire collegamenti e confronti - Comprendere e interpretare un testo

		- Produrre varie tipologie di testi - Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura, comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

MOD. N. 4	ABILITA'	Distinguere i caratteri della tipologia A, analisi del testo Distinguere i caratteri della tipologia B, comprensione e produzione di un testo argomentativo Distinguere i caratteri della tipologia C, tema di attualità
	CONOSCENZE	Le tre tipologie della prima prova scritta
	COMPETENZE	Leggere, comprendere, individuare gli snodi concettuali ed argomentativi, produrre testi di diversa tipologia, pertinenti alla traccia ed espressi in forma chiara e corretta
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Indicazioni teoriche ed operative
	MEZZI	Appunti, link

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

DOCENTE: AUGELLI CARMEN CLAUDIA

MATERIA: STORIA

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

Il periodo post-unitario:

La destra e la sinistra storica

Le grandi potenze all'inizio del Novecento

MOD. N. 1	ABILITA'	Decodificare la lezione frontale dell'insegnante e contestualizzare le parole chiave in un testo Saper utilizzare (scrivere ed interpretare) mappe concettuali, schemi e grafici Saper sintetizzare brani, produrre testi argomentativi Utilizzare i termini storici, giuridici e politici Saper confrontare eventi simili nel tempo e nello spazio
	CONOSCENZE	Il passaggio tra epoche diverse e le cause che hanno reso possibile tale passaggio: gli ideali liberali, le rivoluzioni politiche, il ruolo guida di uno stato, l'unità d'Italia, la politica più conservatrice di destra e quella più progressista di sinistra
	COMPETENZE	Ricostruire il quadro politico del primo Novecento Apprendere e collocare in una dimensione sincronica e diacronica i vari eventi studiati Apprendere ed utilizzare il lessico storico Analizzare i principali cambiamenti sociali, culturali e politici avvenuti nel tempo e nello spazio Individuare nel tempo l'articolazione dei diritti politici, sociali e civili
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

- La Belle Epoque
- L'Età giolittiana
- Il colonialismo e l'Imperialismo

MOD. N. 2	ABILITA'	Come sopra
	CONOSCENZE	Le trasformazioni sociali, politiche e tecnologiche avvenute in Italia e in Europa nel primo ventennio del 900
	COMPETENZE	Come sopra
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
	MEZZI	

- I conflitti nel primo Novecento
- La prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa

MOD. N. 3	ABILITA'	
	CONOSCENZE	Le cause e gli eventi più importanti e gli esiti della prima guerra mondiale e della rivoluzione in Russia
	COMPETENZE	
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
	MEZZI	

La dittatura in Europa

- Il Fascismo
- Il Nazismo
- Il socialismo

La seconda guerra mondiale

MOD. N. 4	ABILITA'	
	CONOSCENZE	Confronto tra ideologie diverse(il fascismo, il nazismo, il socialismo), i totalitarismi, politiche razziali economiche delle grandi dittature
	COMPETENZE	
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
	MEZZI	

(DOPO IL 15 MAGGIO) il dopoguerra in Italia e in Europa

MOD. N. 5	ABILITA'	
	CONOSCENZE	Gli eventi che caratterizzano la seconda guerra mondiale, l'olocausto, la resistenza italiana al nazifascismo, i più importanti eventi del dopoguerra italiano ed europeo.
	COMPETENZE	
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
	MEZZI	

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

DOCENTE: ALTOMANO MARIA ROSA

MATERIA: LINGUA INGLESE

MOD.1 FOOD SAFETY HACCP	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un video o in un brano di area tecnica relativo alla normativa, applicazione e principi del sistema HACCP e sicurezza alimentare Saper riassumere e argomentare dopo aver osservato e analizzato Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite del settore gastronomico, gestendo in modo adeguato il tempo e le informazioni fornite
	COSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato in L2 relativamente ad argomenti specifici: parlare di sicurezza alimentare
	COMPETENZE	Saper padroneggiare la lingua inglese nel mondo della ristorazione rapportata alla salute
	TEMPO	settembre-ottobre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, interattiva, lettura e analisi dei testi proposti, discussione in classe sugli argomenti trattati in lingua straniera, questionari, processi di apprendimento individualizzati, lavori al computer
	MEZZI	Libro di testo Fotocopie Lavagna interattiva Schemi forniti dalla docente

MOD.2 SLOW FOOD AND FOOD WASTE REDUCTION	ABILITA'	<p>Comprendere le informazioni contenute in un video o in un brano di area tecnica relativi allo Slow Food. Saper riassumere e argomentare dopo aver osservato e analizzato Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite relativamente al settore della nutrizione, gestendo in modo adeguato il tempo e le informazioni fornite Saper valorizzare la cucina adeguata ad una alimentazione corretta a scarto zero Sostenere una conversazione relativa al movimento culturale internazionale Slow Food</p>
	CONOSCENZE	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all' area di indirizzo Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato in L2 relativamente ad argomenti specifici: lo Slow Food</p>
	COMPETENZE	<p>Sostenere una conversazione riguardante lo Slow Food e la cucina a scarto zero Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al settore della nutrizione</p>
	TEMPO	novembre-dicembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale interattiva, lettura e analisi dei testi proposti, discussione in classe sugli argomenti trattati in lingua straniera, questionari, processi di apprendimento individualizzati, lavori al computer</p>
	MEZZI	<p>Libro di testo Fotocopie Lavagna interattiva Schemi forniti dalla docente</p>

MOD.3 WRITING A CV	ABILITA'	<p>Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica relativo al curriculum vitae. Saper argomentare il curriculum vitae, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite relativamente al curriculum Sostenere una conversazione relativa al curriculum</p>
	CONOSCENZE	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato in L2</p>

		relativamente ad argomenti specifici: il curriculum
	COMPETENZE	Sostenere una conversazione riguardante il curriculum. Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al curriculum
	TEMPO	Da gennaio a maggio in modo alternato agli altri moduli
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale interattiva, lettura e analisi dei testi proposti, discussione in classe in lingua straniera, questionari, processi di apprendimento individualizzati, lavori al computer

MOD.4 FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un video o brano di area tecnica relativo ai tipi di allergie e intolleranze alimentari Saper riassumere e argomentare dopo aver osservato e analizzato Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite relativamente al settore delle patologie legate alla nutrizione, gestendo in modo adeguato il tempo e le informazioni fornite
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 relativi alle allergie e intolleranze alimentari Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato in L2, relativamente ad argomenti specifici: allergie,intolleranze e celiachia
	COMPETENZE	Saper descrivere una delle intolleranze alimentari più diffuse: la celiachia Sostenere una conversazione riguardante la dieta del celiaco
	TEMPO	aprile-maggio-giugno
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale interattiva, lettura e analisi dei testi proposti, discussione in classe sugli argomenti trattati in lingua straniera, questionari, processi di apprendimento individualizzati, lavori al computer

	MEZZI	Libro di testo Fotocopie Lavagna interattiva Schemi forniti dalla docente
--	-------	--

DOCENTE: D'ALESSANDRO MARIA FRANCA

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: MATEMATICA

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

MOD. N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il concetto di derivata di una funzione; - Conoscere il significato geometrico di derivata; - Conoscere le regole di derivazione; - Saper calcolare la derivata di una funzione; - Conoscere alcuni teoremi sulle derivate; - Saper applicare le derivate nello studio di funzione
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di derivata di una funzione-Derivate di alcune funzioni elementari- Derivate di una somma, di un prodotto, di un quoziente e della radice-Regole di derivazione.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione - Problem solving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Lavagna

MOD. N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Saper calcolare gli intervalli di crescita e di decrescenza delle funzioni; - Conoscere le regole per la determinazione dei massimi, dei minimi, dei punti di flesso e degli asintoti; - Saper studiare e rappresentare graficamente semplici funzioni algebriche.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Crescenza e decrescenza delle funzioni – Massimi e minimi – Punti di flesso – Asintoti verticali, orizzontali e obliqui–Concavità e convessità–Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare

		<p>adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	19
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione-Problem solving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - - Libro di testo - Lavagna

DOCENTE: DELLI CARRI LUCA

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Modulo 1 IL MERCATO TURISTICO

MOD N.1	ABILITA'	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p>
	CONOSCENZE	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
	COMPETENZE	<p>Comprendere il concetto di trasversalità del turismo</p> <p>Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale</p>
	TEMPO IN ORE	26
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Problem solving</p> <p>Lavori di gruppo</p>
	MEZZI	<p>Libro di testo</p> <p>LIM</p> <p>Esercitazioni scritte</p>

Modulo 2 IL MARKETING

MOD. N.2	ABILITA'	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Utilizzare le leve di marketing mix Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing
	CONOSCENZE	Marketing pubblico, privato e integrato Analisi interna ed esterna Targeting, posizionamento e scelte strategiche Leve di marketing Tecniche e strumenti di web-marketing Piano di marketing
	COMPETENZE	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione alle richieste dei mercati e della clientela. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.
	TEMPO IN ORE	52
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Problem solving Lavori di gruppo
	MEZZI	Libro di testo LIM Esercitazioni scritte

Modulo 3 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

MOD. N.3	ABILITA'	Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno Individuare le funzioni e gli elementi del budget Individuare le funzioni e gli elementi del business
	CONOSCENZE	Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e controllo budgetario Business plan
	COMPETENZE	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei
	TEMPO IN ORE	16
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Problem solving

	MEZZI	Libro di testo LIM Esercitazioni
--	-------	--

Modulo 4 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

MOD . N.4	ABILITA'	Applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure relative per la tracciabilità dei prodotti Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative
	CONOSCENZE	Normativa relativa alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti Contratti delle imprese ristorative
	COMPETENZE	Applicare le normative in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Problem solving Lavori di gruppo
	MEZZI	Libro di testo LIM Esercitazioni scritte

Modulo 5 LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

MOD. N 5*	ABILITA'	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.
	CONOSCENZE	Consumi e abitudini alimentari marchi di qualità prodotti a km 0
	COMPETENZE	Predisporre menu, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

TEMPO IN ORE	10
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione partecipata Problem solving Lavori di gruppo
MEZZI	Libro di testo Esercitazioni scritte

*Il modulo 5 è in corso di svolgimento

DOCENTE: CANCELLARO CORRADO

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MOD N.1 SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI	ABILITA'	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari Identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento, dalla lettura dell'etichetta alimentare Distinguere un additivo da un coadiuvante tecnologico Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari
	CONOSCENZE	Le cause di alterazione degli alimenti I metodi di conservazione degli alimenti. Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti Proporre tecniche di conservazione adeguate per ogni tipo di alimento. Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari in base alla normativa vigente. Conoscere i nuovi alimenti, le biotecnologie e le sue applicazioni
	COMPETENZE PROFESSIONALI	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse. Applicare le normative vigenti nazionali, europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale
	TEMPO IN ORE	30

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</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>
<p>MEZZI</p>	<p>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.</p>

MOD. 2 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	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>Fattori tossici e contaminazioni alimentari. Contaminazione fisica, chimica e biologica. Il sistema HACCP.</p> <p>La rintracciabilità, i marchi di qualità e le frodi alimentari</p> <p>Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti.</p> <p>Conoscere alcune sostanze tossiche per l'uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche.</p> <p>Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi.</p> <p>Conoscere le principali cause di contaminazione particellare e radioattiva.</p> <p>Conoscere i requisiti generali in materia di igiene e ed il sistema HACCP.</p>
	COMPETENZE PROFESSIONALI	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse.</p> <p>Applicare 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	20
	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>
	MEZZI	<p>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.</p>

MOD. N.3 La dieta in condizioni fisiologiche	ABILITA'	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione
	CONOSCENZE	Bisogni di energia e di nutrienti. Valutazione dello stato nutrizionale. Promozione della salute. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete particolari L'alimentazione nella ristorazione collettiva Conoscere il significato di metabolismo, catabolismo e anabolismo. Conoscere i metodi per calcolare il fabbisogno energetico giornaliero. Conoscere il concetto di bilancio energetico. Conoscere le raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per una sana e corretta alimentazione. Conoscere le tipologie di diete in relazione alle condizioni fisiologiche Conoscere le principali caratteristiche di alcune tra le più conosciute diete Conoscere le diverse tipologie di ristorazione collettiva
	COMPETENZE PROFESSIONALI	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli argomenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico
	TEMPO IN ORE	20
	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.
	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.

MOD. N.4 La dieta in situazioni patologiche	ABILITA'	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze tecnologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
	CONOSCENZE	Le malattie correlate all'alimentazione. Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze. La predisposizione di un menù. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari e le principali patologie correlate all'alimentazione
	COMPETENZE PROFESSIONALI	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	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	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.

MOD. N.5 I nuovi prodotti alimentari	ABILITA'	Apportare innovazioni personali alla produzione gastronomica
	CONOSCENZE	Tecnologie innovative di produzione e manipolazione: I prodotti alimentari innovativi Alimenti salutistici (arricchiti, alleggeriti, alimenti senza; Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; Gli integratori alimentari; Gli alimenti funzionali; Alimenti Prebiotici e Probiotici I novel food (nuovi alimenti) Gli Alimenti geneticamente modificati
	COMPETENZE PROFESSIONALI (4-5)	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli argomenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei piatti utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	TEMPO IN ORE	5
	METODOLOGIE ADOTTATE	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	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.

DOCENTE: MOSCATO LUISA

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA:

FRANCESE

MOD. N.1	ABILITA'	COMPRENDERE LE INFORMAZIONI CONTENUTE IN UN BRANO DI AREA TECNICA E SVOLGERE DIALOGHI IN AMBIENTE SIMIL-LAVORATIVO
	CONOSCENZE	I FORMAGGI FRANCESI E ITALIANI -IL VINO-DEGUSTAZIONE,SERVIZIO E ABBINAMENTO. IL COMPARATIVO,IL SUPERLATIVO E L'IMPERFETTO.
	COMPETENZE	SOSTENERE CONVERSAZIONI SULL'ARGOMENTO E PADRONEGGIARE STRUTTURE LINGUISTICHE E LESSICALI APPARTENENTI AL REGISTRO SPECIFICO
	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE FRONTALE-LAVORI I GRUPPO-PROIEZIONE FILM-SIMULAZIONI
	MEZZI	LIBRO DI TESTO- LIM-LABORATORIO-APPUNTI E MAPPE

MOD. N.2	ABILITA'	SAPER RIASSUMERE E ARGOMENTARE CON LESSICO E SINTASSI SU TEMI CULTURALI E PRPFESIONALE.SAPER REDIGERE BREVI COMPOSIZIONI SU ARGOMENTI CULTURALI O TECNICI.
	CONOSCENZE	LE REGOLE ALIMENTARI, LA PIRAMIDE ALIMENTARE,LA DIETA MEDITERRANEA,I CINQUE COLORI DEL BENESSERE,CERTIFICAZIONI DI QUALITA IN

		FRANCIA.LA NORMANDIE:IL CERDO E IL CALVADOS.PRONOMI RELATIVI SEMPLICI E COMPOSTI,IL CONDIZIONALE.
	COMPETENZE	ASSIMILARE E PADRONEGGIARE STRUTTURE LINGUISTICHE E LESSICALI APPARTENENTI AL REGISTRO SPECIFICO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO SCELTO.
	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONI FRONTALI-LAVORI DI GRUPPO- ATTIVITA' DI LABORATORIO-PROIEZIONE FILM-SIMULAZIONI.
	MEZZI	LIBRO DI TESTO-LABORATORIO-LIM-RIVISTE-MAPPE-APPUNTI

MOD. N.3	ABILITA'	COMPRENDERE LE INFORMAZIONI CONTENUTE IN UN TESTO DI AREA TECNICA. COMPRENDERE E SVOLGERE DIALOGHI IN AMBIENTE SIMIL-LAVORATIVO.
	CONOSCENZE	METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI-LE INTOSSICAZIONI-SICUREZZA SUL LAVORO-HACCP-LE ALLERGIE LE INTOLLERANZE-CURRICULUM VITAE. FUTURO . LA BOURGOGNE:I PRODOTTI DEL TERRITORIO.
	COMPETENZE	ASSIMILARE E PADRONEGGIARE STUTTURE LINGUIS TICHE APPARTENENTI AL REGISTRO SPECIFICO SCELTO.
	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE FRONTALE, BRAINSTORMING, PROBLEM SOLVING, PROIEZIONE FILM.

	MEZZI	LIBRO DI TESTO, LABORATORIO. LIM. RIVISTE, MAPPE E APPUNTI.

DOCENTE: RUNGETTI ANNARITA

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: TEDESCO

N. UDA	Essgewohnheiten	
N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ parlare dei propri gusti e abitudini alimentari, stili alimentari ▪ descrivere abitudini e degli stili alimentari dei tedeschi/austriaci in rapporto, anche in base a statistiche ▪ comprendere testi audio/video, scritti multimediali relativi alle abitudini alimentari (un report istituzionale, una statistica, testo informativo, e simili) ▪ leggere, comprendere, esprimere percentuali, quantità ▪ classificare gli alimenti nei diversi gruppi alimentari in base al nutriente principale ▪ descrivere le funzioni dei nutrienti ▪ leggere, comprendere, presentare una statistica ▪ formulare regole, istruzioni raccomandazioni in merito a abitudini, modelli e stili alimentari ▪ Esprimere e motivare le proprie opinioni, esprimere accordo/disaccordo con le opinioni altrui
	CONOSCENZE	<p><u>Lessico tematico di base e professionali</u> Concetto di abitudine alimentare Le abitudini alimentari personali Le abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca Percentuali Unità di misura Calorie Gruppi alimentari Nutrienti <u>Grammatica</u></p> <p>La costruzione della frase II: Subjekt+Verb Zeitangabe - (Wann/wie oft)+Objekte + Ortsangabe. Avverbi di frequenza Preposizioni di tempo e di luogo (consolidamento) Le preposizioni di tempo (anteriorità, contemporaneità, posteriorità): <i>vor, bei, nach +dativo</i></p>

		<p>Fraasi con <i>dass, weil</i> Fraasi temporali con <i>wenn</i> Costruzione della frase interrogativa II: Fragepronomen, W-Fragen / Ja-Nein Fragen</p>
	COMPETENZE	<p><u>Padroneggiare la lingua tedesca (L2) per interagire in diversi ambiti e contesti e comprendere gli aspetti significativi della civiltà dei Paesi di lingua tedesca in prospettiva interculturale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare e consolidare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue <p><u>Impiego della L2 nel settore professionale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper riconoscere, descrivere e rappresentare nella lingua tedesca le abitudini alimentari proprie e le consuetudini alimentari dei consumatori del proprio paese e dei paesi di lingua tedesca, anche sulla base di report e dati statistici ▪ Saper comprendere e produrre testi scritti scritti, orali, multimediali sulle abitudini alimentari, alimentazione, nutrizione
	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collabora e partecipa ▪ Risolve problemi <p>Acquisisce ed interpreta l'informazione</p>
	TEMPI IN ORE	35
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Lavoro in coppia Gioco di ruolo Didattica laboratoriale. Discussione/dibattito.</p>
	MEZZI	<p>classroom e applicativi Google Workspace Libro di testo "Paprika Neu" _Risorse didattiche multimediali e web a cura della docente_ Sito della docente aruprof digitale https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/aruprof Sito del BMEL https://www.bmel.de</p>
	PRODOTTO	Questionario sulle abitudini alimentari degli alunni
N. UDA	Ernährung. Nachhaltige Essentrends Educazione civica e Orientamento	
N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ formulare regole, istruzioni raccomandazioni in merito a abitudini, modelli e stili alimentari ▪ esprimere e motivare le proprie opinioni, esprimere accordo/disaccordo con le opinioni altrui ▪ comprendere testi multimediali, scritti e orali specifici
	CONOSCENZE	<p>Regole per un'alimentazione equilibrata, sana Sostenibilità nella Gastronomia e Cucina Tendenze alimentari: Slow Food, Fast Food, Street Food, Clean Eating Methode Linee guida per una corretta alimentazione. Modelli alimentari. La piramide alimentare. Il piatto della salute. Diete. Dieta mediterranea. Menükunde HACCP Agenda 2030. Produzione e consumo sostenibili</p> <p><u>Grammatica</u> Verbi deboli e forti Presente indicativo</p>

		<p>Verbi separabili / non separabili Verbi modali Dativo/accusativo/Genitivo: Pronomi personali, riflessivi W-Fragen Struttura della frase affermativa Frase secondarie dichiarative e causali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Steigerung der Adjektive (I) ▪ Slow Food, Fast Food, Street Food, Vegetarische u. Vegane Diätformen: caratteristiche e differenze ▪ Prodotti tipici dell'enogastronomia e ristorazione italiana e tedesca <p><u>Lessico professionale tematico</u> <u>Grammatica</u> Steigerung der Adjektive (I) Verbi modali nel Congiuntivo II Frase ipotetiche della realtà e della possibilità con <i>wenn</i> Le espressioni: <i>Mit etwas zustimmen/ nicht zustimmen</i> <i>Sich für etwas einsetzen</i> <i>Für etwas stehen</i> <i>Ich bin der Meinung, dass....</i> <i>Meiner Meinung nach.....</i> <i>Ich denke, dass.....</i> <i>Ich nehme das an, dass....</i></p>
	COMPETENZE	<p>Padroneggiare la lingua tedesca (L2) per interagire in diversi ambiti e contesti e comprendere gli aspetti significativi della civiltà dei Paesi di lingua tedesca in prospettiva interculturale</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare e consolidare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue <p>Impiego della L2 nel settore professionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ acquisizione e utilizzo delle funzioni linguistico-comunicative, della fraseologia e del lessico professionale inerenti al settore dei servizi enogastronomici per sostenere conversazioni, comprendere e produrre testi orali e scritti e/o multimediali relativi alle nuove filiere agroalimentari (slow food, fast food, street food); agli aspetti culturali legati al mondo della ristorazione e ai suoi cambiamenti, alle tradizioni alimentari ▪ Saper riconoscere, descrivere e rappresentare nella lingua tedesca le abitudini e le consuetudini alimentari ▪ dei consumatori, anche sulla base di report e dati statistici ▪ Saper esprimere e motivare opinioni, prendere posizione, nell'ambito degli stili e delle tendenze alimentari Slow Food/Fast Food/Street Food; lokal vs global
	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individua collegamenti e relazioni ▪ Collabora e partecipa ▪ Risolve problemi e individua soluzioni creative ▪ Acquisisce ed interpreta l'informazione

	TEMPO IN ORE	40
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Lavoro in coppia Gioco di ruolo Didattica laboratoriale. Unterrichtsgespäch (discussione).
	MEZZI	Classroom e applicativi Google Workspace_ Libro di testo “Paprika Neu” Risorse didattiche multimediali e web selezionate e/o prodotte dalla docente_ Sito della docente aruprof digitale GSuite Meet, https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/aruprof Sito del BMEL https://www.bmel.de
	PRODOTTO	Grafico (in lingua tedesca) della propria piramide del benessere Realizzazione di un testo a tema.
N. UDA	Freiheit und Frieden. Educazione civica e orientamento	
N.3	ABILITA’	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere ed elaborare testi e prodotti audio/video, scritti, multimediali in lingua tedesca su tematiche storiche e di attualità note ▪ Parlare di eventi al passato ▪ Tradurre ed enunciare un articolo della costituzione nella lingua tedesca
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C’era una volta il muro. August 1961: Der Bau und Fall der Berliner Mauer (1989) ▪ Visione del Film „Il Tunnel della libertà” ▪ Die Geschichte der Wiedervereinigung Deutschlands ▪ Il conflitto israelo-palestinese <u>Grammatica</u> Preterito Passivo Lessico tematico
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio temporali. ▪ Saper condurre una semplice conversazione su eventi della storia passata e contemporanea studiati ▪ Saper formulare opinioni, valutazioni, prendere posizione rispetto al tema dei muri quotidiani e della storia, al concetto di libertà e al suo significato.
	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individua collegamenti e relazioni ▪ Collabora e partecipa ▪ Risolve problemi. ▪ Acquisisce ed interpreta l’informazione.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Lavoro in coppia Gioco di ruolo Didattica laboratoriale. Discussione/Dibattito.
	MEZZI	Classroom e applicativi Google Workspace e app per la didattica. Risorse didattiche multimediali e web selezionate e/o prodotte dalla docente_ Sito della docente aruprof digitale https://sites.google.com/einaudigrieco.gov.it/aruprof Reportage di “Frontiere”, programma televisivo italiano d’inchiesta _ Raiplay

	PRODOTTO	Questionario sulle milestones della storia tedesca dalla divisione alla riunificazione.
--	----------	---

N. UDA	Arbeitswelt*	
N. 4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cercare informazioni su opportunità di lavoro in Germania attraverso piattaforme web di domanda/offerta di lavoro ▪ Leggere e Comprendere annunci di lavoro ▪ Redigere il proprio curriculum vitae e la lettera di motivazione ▪ Rispondere ad annunci di lavoro ▪ Gestire un colloquio di lavoro
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organigramma e compiti del personale di Sala e Vendita ▪ La terminologia e strutture linguistiche funzionali alla comprensione di un annuncio di lavoro, alla redazione di un curriculum vitae e di una candidatura ▪ Gli elementi principali di un curriculum vitae <p><u>Grammatica:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frasi secondarie interrogative indirette ▪ Verbi con preposizioni ▪ Il Congiuntivo II
	COMPETENZE	<p><u>Impiego della L2 nel settore professionale:</u> acquisizione e utilizzo delle funzioni linguistico-comunicative, della fraseologia e del lessico professionale inerenti al settore dei servizi enogastronomici per</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutare le capacità, attitudini, competenze personali e professionali acquisite nell'ambito delle esperienze maturate formali, non-formali, informali per orientare le scelte di percorsi di formazione e/o di lavoro post-diploma ▪ Conoscere le opportunità di studio e lavoro in Germania nel settore enogastronomico e alberghiero. ▪ Acquisire gli strumenti e le conoscenze necessarie per cercare opportunità di lavoro, esperienze di stage e/o tirocinio in Germania e per presentare la propria candidatura.
	COMPETENZE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individua collegamenti e relazioni ▪ Risolve problemi e individua soluzioni creative ▪ Prende decisioni ▪ Acquisisce ed interpreta l'informazione.
	TEMPO IN ORE	14
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio metacognitivo. Lavoro di gruppo cooperativo. Lavoro in coppia Gioco di ruolo Didattica laboratoriale. Discussione/dibattito.
	MEZZI	Risorse didattiche web multimediali a cura della docente_Sito del progetto creato e curato dalla docente <i>Zukunftswerkstatt</i>
	PRODOTTO	Redazione del proprio curriculum vitae in lingua tedesca

* UDA da completare entro la fine dell'anno

DOCENTE: MANTOVA ANTONIO**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	- Brevi cenni di Morale Sociale - Le quattro tappe della maturità - Accogliere gli altri - Cibo e religione Dopo il 15 Maggio: - Saper Scegliere
	COMPETENZE	Saper cogliere l'incidenza del cristianesimo nella vita personale, della famiglia e nella società .
	TEMPO IN ORE	Maggio-Giugno: Ore 4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi.

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA 5 G

DOCENTE: SABATINO NICOLA

MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

- LA SICUREZZA - IL SISTEMA H.A.C.C.P - L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE	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	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 Cucina	

MOD. 2: LA SALUTE IN CUCINA

<p>• PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI</p>	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'	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.
	CONOSCENZE	Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering. Il Banqueting : caratteristiche e forme. Il trasporto dei pasti. – Il servizio a buffet.
	COMPETENZE	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.
ILBANQUETING	TEMPO IN ORE	Tempi da Febbraio/Marzo/ Aprile (con attività pratiche in laboratorio)
IL SERVIZIO A BUFFET	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, didattica laboratoriale, 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. 4: LA QUALITA'

- LA QUALITA'	ABILITA'	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
	CONOSCENZE	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
	COMPETENZE	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
	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

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

DOCENTE: DE LEONARDIS ANTONELLO

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

<p>U. di A. N. 1</p> <p>Affinamento Schemi Motori di base</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>- Curare l'alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano</p> <p>- Cogliere e padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci nei gesti e nelle azioni sportive</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>- Conoscere i principi scientifici generali dell'alimentazione e relativa importanza nell'attività fisica e nei vari sport.</p> <p>- Conoscere il ritmo dei gesti e delle azioni motorie.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>- Padroneggiare le diverse abilità motorie, adattarle alla variabilità delle condizioni presenti richieste.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>12 ore</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education, learning by doing e e-learning..</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libri di testo, piccoli attrezzi, grandi attrezzi, , step.</p>

<p>U. di A. N. 2</p> <p>Conoscere il proprio corpo e le sue modificazioni</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>- Realizzare progetti motori e sportivi che prevedano una complessa coordinazione globale e segmentaria individuale e in gruppo con e senza piccoli attrezzi</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>- Conoscere la correlazione dell'attività motoria e sportiva con gli altri saperi.</p> <p>- Principi fondamentali dell'allenamento.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>- Verificare l'incremento delle capacità di prestazione</p>

	TEMPO IN ORE	7 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, pear education, learning by doing e e-learning. .
	MEZZI	Libri di testo, piccoli attrezzi, grandi attrezzi.
Salute – Sporte corretti stili di vita U.di A. N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso. - Saper eseguire in maniera globale le fasi dello sport individuale trattato (<i>STAFFETTA 4x100</i>)
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la struttura e l'evoluzione dello sport individuale trattato (<i>STAFFETTA 4x100</i>) - Conoscere le norme di prevenzione e gli elementi fondamentali di primo soccorso.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Strutturare programmi autonomi di lavoro
	TEMPO IN ORE	6 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, pear education, learning by doing e e-learning.
	MEZZI	Libri di testo, testimone.
	U. di A. N. 4 Gioco – Sport (aspetto relazionale e aspetti storici dello sport.	ABILITA'
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere possibili interazioni tra linguaggio motorio e gli altri ambiti (letterario, storico, artistico, ecc.) - Conoscere l'aspetto educativo, sociale e storico dello sport: <i>Le Olimpiadi, sport e fascismo.</i> - <i>Realizzare progetti interdisciplinari</i>

	COMPETENZE	- Svolgere funzioni tecnico-organizzative. - Padroneggiare le abilità motorie adattandole alle varianti delle condizioni di gara o ad altri contesti.
	TEMPO IN ORE	12 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education, learning by doing e e-learning.
	MEZZI	Libri di testo, piccoli attrezzi, palloni

U. di A. N. 5 Espressività corporea	ABILITA'	- Realizzare personalizzazioni efficaci nei gesti e nelle azioni sportive.
	CONOSCENZE	- Conoscere le tecniche mimico – gestuali, di espressione corporea, il ritmo dei gesti e delle azioni motorie in relazione agli altri saperi.
	COMPETENZE	- Comprendere che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità culturale presso i vari popoli. - Saper ideare ed eseguire una coreografia in gruppo con base musicale.
	TEMPO IN ORE	10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education, learning by doing e e-learning.
	MEZZI	Libri di testo, supporti audio

EDUCAZIONE CIVICA	ABILITA'	Origini, conoscenza e storia della costituzione italiana. Conoscenza dei 12 articoli fondanti della costituzione italiana
	CONOSCENZE	Conoscere le origini e la nascita della costituzione con particolare riferimento al periodo storico. Conoscere i contenuti e analizzare valori e significati.

	COMPETENZE	L'importanza di riuscire a comprendere il significato della costituzione per i cittadini della repubblica italiana Riuscire a collegare i principi costituzionali alla vita scolastica e lavorativa
	TEMPO IN ORE	3
	METODOLOGIE ADOTTATE	Visione di Video e videolezioni ASINCRONE
	MEZZI	Rete internet

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA		
MATEMATICA		
INGLESE		
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
IRC		
LINGUA STRANIERA FRANCESE		
LINGUA STRANIERA TEDESCO		
LABORATORIO DI CUCINA		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		
LABORATORIO DI SALA		
SOSTEGNO		
SOSTEGNO		