



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 2024 / 2025

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

CLASSE: 5[^]

SEZ: M

COORDINATORE: prof. IVANO CONSOLETTI

INDIRIZZO: SALA E VENDITA

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	7
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	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	16
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO	17
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE	16
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	19

ELENCO ALLEGATI

1. ALLEGATO RISERVATO 2 ALUNNI CON OBIETTIVI MINIMI (9 ORE di SOSTEGNO).
2. ALLEGATO RISERVATO 1 ALUNNA BES CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA (18 ORE) + (11 ORE) DI ASSISTENZA ALL'AUTONOMIA.
3. MODULO FORMATIVO DI ORIENTAMENTO 2024 – 2025
4. ALLEGATO: Simulazione Seconda Prova Scritta
5. ALLEGATO: Griglia di valutazione Prima Prova Scritta
6. ALLEGATO: Griglia di valutazione Seconda Prova Scritta
7. ALLEGATO: Griglia di valutazione del colloquio
8. ALLEGATO: PCTO (Certificazione delle competenze, Relazione finale e Progetto)

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 "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze. 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) *Ripetenza e provenienza degli alunni*

La classe è composta da 9 alunni di cui uno 3 maschi e 6 femmine. Non tutti sono in regola con il corso di studi. Tutti provengono dal nostro Istituto. Un'alunna non sta più frequentando dal 10/03/2025. Il Coordinatore ha più volte invitato l'alunna a rientrare a scuola, attraverso l'invio di fonogrammi senza sortire alcuno effetto positivo.

2) *Continuità didattica dei docenti*

Il consiglio di classe ha avuto continuità didattica ad eccezione dei seguenti casi: al quarto anno è cambiato l'insegnante di tedesco, Inglese, Diritto e Tecnico Amministrativo, al quinto i docenti di Sala e Vendita, Tedesco, Cucina, Scienze e cultura dell'alimentazione, Inglese.

3) *Livelli di partenza (aspetti didattici)*

La classe è partita, all'inizio del triennio, in un numero più corposo. Il terzo ed il quarto anno sono stati abbastanza complessi e le difficoltà di molti in diverse discipline sono emerse in modo preponderante. Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio dell'anno scolastico, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze eterogenei. 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 discreto per conoscenze e competenze. Per la restante parte non tutti hanno evidenziato un livello costante di impegno, tuttavia la gran parte degli alunni ha dimostrato un miglioramento nel corso del triennio. Nella classe sono presenti n. 2 alunni con programmazione per obiettivi minimi (9 ore di Sostegno), e 1 alunna con programmazione differenziata (18 ore di Sostegno, e 11 ore di assistenza all'autonomia):

4) *Profilo comportamentale.*

Nel corso del triennio gli studenti sotto il profilo comportamentale sono migliorati, dimostrando di essere maturati. Quest'anno il comportamento è stato, di norma, rispettoso ed educato nei confronti dei docenti, sul piano della condotta la classe è stata tranquilla e abbastanza rispettosa delle regole scolastiche.

5) *Partecipazione alla vita scolastica*

La classe si presenta eterogenea, la maggior parte degli studenti ha partecipato adeguatamente al dialogo educativo anche se l'applicazione nello studio non sempre è stata costante. Un esiguo numero di alunni ha registrato un elevato numero di assenze con una conseguente discontinuità nella partecipazione. Nel corso del triennio la classe ha partecipato in maniera attiva a tutte le manifestazioni che l'hanno coinvolta, mostrando entusiasmo dal punto di vista professionale.

6) *Situazione finale della classe*

La classe, eterogenea per capacità e impegno nello studio, presenta nel complesso un profitto più che sufficiente. Alcuni alunni, dotati di una buona preparazione di base e in possesso di un metodo di studio adeguato e continuo, hanno conseguito risultati discreti. 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 appena sufficiente. Per quanto riguarda gli alunni per i quali sono stati adottati percorsi personalizzati sosterranno la prova d'esame secondo quanto stabilito all'interno dei rispettivi documenti di programmazione allegati al presente documento. Si sottolinea che per gli alunni DVA presenti nella classe è stato concordato nel Consiglio di Classe la presenza delle docenti di sostegno durante la prova.

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)	-	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 (2)	2 (2)	5	5	4
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

AREA COMUNE:

Acquisizione di una buona formazione culturale, di una valida educazione linguistica in almeno due lingue straniere.

Acquisizione della capacità di usare la lingua italiana in maniera sufficientemente articolata, nella ricezione e nella produzione scritta e orale per comunicare in forma corretta gli aspetti tecnici del proprio lavoro.

AREA D'INDIRIZZO:

Il coordinamento tra i settori della produzione, della distribuzione e del servizio nelle aziende ristorative.

La programmazione della produzione di beni, e del relativo servizio, rispetto ad un'utenza formata da piccoli e grandi gruppi, rispetto ad un'utenza fissa ed occasionale. Servizio bar caffetteria e dei cocktail più richiesti.

La realizzazione di banchetti, buffet, ricevimenti e meeting fuori azienda.

La scelta e l'approvvigionamento dei prodotti alimentari.

La conoscenza delle regole generali riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari, delle attrezzature

E dei locali.

La conoscenza delle regole in materia di sicurezza.

L'apporto e l'integrazione dei vari reparti nella realizzazione di servizi ristorativi "per regole".

Gli strumenti di gestione.

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

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica, come previsto dalla Legge 92/2019 e aggiornato secondo le nuove Linee guida nazionali approvate con D.M. 183/2024, è stato sviluppato in coerenza con il PTOF e con i tre nuclei concettuali: Costituzione, sviluppo sostenibile, cittadinanza digitale.

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

Percorso didattico orientato alla consapevole acquisizione dei principi fondamentali a carattere costituzionale. In particolare, puntualizzata sia la funzione di orientamento della Costituzione in relazione alle dinamiche socio-politiche sia la gerarchia normativa consolidata, anche di estrazione europea, estrema attenzione è stata dedicata alle istanze di uguaglianza di genere e nella famiglia. Di uguale tensione didattica sono stati gli approfondimenti in tema di libertà personale e di libera manifestazione del pensiero nonché di esteso ed indifferenziato accesso all'istruzione.

Attività svolte nel corso dell'a. s. 2024 -2025

Il progetto ha mirato a promuovere e sviluppare nelle alunne e negli alunni azioni finalizzate al continuo miglioramento del proprio contesto di vita. Essere quindi cittadini più informati, più partecipativi e più responsabili. Le macro aree prese in considerazione e sviluppate sono: Conoscenza del testo della Costituzione Italiana; rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della salute e della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile; partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza digitale coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo e secondo le nuove Linee guida nazionali (DM 183/2024)

- Incidenti stradali: fattori di rischio (15 Ottobre)

- I Valori dello Sport e il Fair Play (11 novembre)

Elezione dei Rappresentanti di classe (12 novembre)

- Incontro ADMO (13/12/2024)

- Educazione alle emozioni. Elaborazione del lutto: Produzione di un Cartellone in ricordo di Samuele Bruno (22 novembre 2024)

- Convegno “ Educazione alla Internazionalizzazione e attualità del pensiero di Luigi Einaudi” (10 Gennaio)
- Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare (06 Febbraio)
- Progetto ”Filamenti in rete” NO ALLA ILLEGALITA’ (19 febbraio)
- Convegno” FOGGIA tra Criminalità e Speranza” (21 febbraio)
- Prove INVALSI (6, 7, 8 marzo)
- Controlli della filiera agroalimentare e Frodi Alimentari (31 marzo)
- Incontro con i Volontari dell’AVIS (20 marzo)
- Alimentazione Sostenibile: Expo 2015 (4 aprile)
- Incontro con la scuola di Alta Formazione “ In Cibus” (21 marzo)
- Incontro con il Consulente del Lavoro (29 aprile)

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"/> Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile |
| <input type="checkbox"/> _____ | |

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 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 type="checkbox"/> benessere personale e sociale |
| <input type="checkbox"/> fair play nello sport | <input type="checkbox"/> sicurezza |

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> solidarietà e volontariato | <input type="checkbox"/> educazione stradale |
| <input type="checkbox"/> educazione finanziaria | <input type="checkbox"/> educazione alla salute |
| <input type="checkbox"/> contrasto alle dipendenze | <input type="checkbox"/> educazione al rispetto e alla parità di genere |
| <input type="checkbox"/> _____ | |

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.

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

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

X Partecipare al dibattito culturale.

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

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.

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

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

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.

Acquisire conoscenze e comportamenti responsabili in materia di mobilità sicura e sostenibile, anche attraverso percorsi di educazione stradale.

Comprendere i concetti di gestione del denaro, risparmio, spesa consapevole e sostenibilità economica, in relazione alla propria vita e al contesto sociale.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

In conformità alla normativa vigente (O.M. Esami di Stato 2025), si attesta che ciascun candidato ha svolto o sta svolgendo almeno 210 ore di attività PCTO, come requisito di ammissione all'Esame di Stato.

Attività svolte

Così come disposto dall'art.57, comma 18, i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro hanno cambiato denominazione e anche acronimo. Tali percorsi si chiameranno ora **“Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento”** e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, sono stati ridotti, rispetto a quanto previsto dal comma 33 dell'art.1 della legge 107/2015, di oltre il 50% del monte ore triennale. Pertanto sono attualmente previste 210 ore di attività da svolgere nel corso del Triennio secondo il seguente schema.

Nome del progetto:

La sboccatura per il professionista del domani

Nei P.C.T.O la classe ha realizzato:

A.S. 2022/2023 classe Terza teoria 0 ore 160 presso le aziende ristorative del territorio.

A.S. 2023/2024 classe Quarta teoria 0 ore 80 presso le aziende ristorative del territorio.

A.S. 2024/2025 classe Quinta teoria 0, ore 10 presso Unifg (Dipartimento di Economia).

(4 ore corso sulla sicurezza)

(4 ore corso H.A.C.C.P.)

Partecipazione ad attività extra-scolastiche con preparazione e servizio di buffet in luoghi Istituzionali di grande rilievo in ambito territoriale.

Attività da svolgere

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

- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché per 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 svilupparne il senso di responsabilità
 - favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca.

Partecipazione degli alunni all'area di progetto

- 1) Progetto Bartender, Progetto Alimentazione.
- 2) Progetto Comanda elettronica.
- 3) Progetto Caffetteria e latte Art.
- 4) Progetto Sommelier.
- 5) Progetto Corso di lavoro e Studi.

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 vicino all'estremo superiore della banda
- se si riscontrerà la presenza di almeno tre dei seguenti elementi:
 1. assiduità della frequenza scolastica (almeno 80%)
 2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
 3. interesse e l'impegno nelle attività complementari ed integrative (le attività valutabili sono tutte quelle organizzate dalla scuola e rientranti nel POF), con assenze non superiori al 25% sul totale delle ore.
 4. Partecipazione a progetti PON.
 5. crediti formativi certificati da Enti esterni riconosciuti. Sono considerate credito formativo anche le attività di solidarietà civile purché certificate e continuative. Nella certificazione deve essere, infatti, specificata la frequenza a tale attività e qualificato l'impegno.
 6. L'art. 11 comma 1 dell'OM n.67 del 31 marzo 2025 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del Credito Scolastico spettante sulla base della media dei voti riportati nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore ai 9/10.

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA

Attività svolte

A partire dal secondo quadrimestre sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della prova scritta, dell'Esame di Stato del 2° ciclo, adottato per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. E' stato illustrato il significato degli otto Nuclei tematici Fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze e le quattro tipologie della prova.

L'attività, intesa come simulazione concordata con tutte le classi quinte di Enogastronomia si è svolta il 13 maggio 2025 ed è stata la tipologia B: Analisi e soluzioni di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale) abbinata al Nucleo Fondamentale n. 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

Difficoltà incontrate

Le difficoltà più evidenti sono state quelle relative alla tipologia della prova, alle sue caratteristiche e alla sua complessità. Inoltre il fattore multidisciplinarietà ha causato un pò di confusione inizialmente, associata all'ansia di prestazione; successivamente tutto si è svolto senza problemi.

Esiti delle prove

Gli esiti delle prove riflettono l'andamento del profitto medio della classe nel corrente anno scolastico. Per l'alunna DVA, durante la simulazione scritta è stata necessaria la presenza della docente di sostegno

Altre osservazioni

Nell'ultimo periodo scolastico si proporranno in classe lo studio di prove e simulazioni con nuclei fondamentali e tipologie diverse per esercitare i ragazzi.

Attività svolte

Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinari e selezione di documenti significativi coerenti con il percorso didattico secondo i nuclei fondanti delle discipline e sia dell'UDA interdisciplinare sviluppata nel corso dell'anno scolastico (Diete e stili alimentari; il cibo parla di noi: realizzazione di un menu)

Esercitazioni eseguite

Il Consiglio di Classe ha stabilito di effettuare una simulazione del colloquio i primi Giugno. SI Prevede di fare due tipologie di avvio del colloquio una partendo da una immagine e una partendo da un argomento di Educazione Civica.

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

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).

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

ITALIANO:
La letteratura italiana tra fine Ottocento e Novecento. Il Verismo e il Naturalismo .La psicoanalisi e la letteratura. L'inettitudine 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. I conflitti mondiali. I regimi totalitari. La divisione del mondo ,la guerra fredda . La nascita della Repubblica Italiana
LINGUA STRANIERA: INGLESE – Inglese tecnico

<p>Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei due bienni di studio della disciplina.</p> <p>Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto.</p> <p>Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali.</p> <p>Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. Ampliare gli orizzonti culturali sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.</p>
<p>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</p> <p>La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.</p> <p>Lo sport, le regole e il fair play.</p> <p>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</p> <p>Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.</p>
<p>LINGUA STRANIERA: FRANCESE/TEDESCO</p> <p>I vini francesi.</p> <p>Il mondo del sommelier e del barman.</p> <p>Bevande alcoliche e non alcoliche e cocktail</p> <p>I diversi tipi di ristorazione e servizio.</p> <p>La dieta mediterranea. Allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>Le Istituzioni dello Stato. La Cinquième République</p>
<p>LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:</p> <p>I menu in funzione alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Le nuove tecniche di cotture e conservazione in cucina</p> <p>Regole per la preparazione, presentazione e degustazione di un piatto</p> <p>Il decreto legislativo 81/2008</p>
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</p> <p>Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere, manipolare gli alimenti, nei vari ambienti e adottare pratiche di produzione e conservazione durante tutta la filiera alimentare.</p> <p>Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare.</p> <p>Diete in condizioni fisiologiche e patologiche per sapere utilizzare gli alimenti nei corretti rapporti nutrienti nella varie fasce d'età e condizioni fisiologiche e formulare menù funzionali</p>
<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:</p> <p>IL MERCATO TURISTICO</p> <p>IL MARKETING</p> <p>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p>

LE FILIERE AGROALIMENTARI E LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:
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 servizi speciali: Le Insalate, Il Flambè, Taglio dei formaggi e frutta in sala davanti al Cliente.
Le attrezzature dello Chef Sommelier e il loro servizio
Dal vino alla tavola: le tecniche di vinificazione, in rosso, bianco, rosato, a macerazione carbonica

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	MUSERRA	
MATEMATICA	RAMUNDO	
INGLESE	SOLAMITA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DE LEONARDIS	
IRC	DE ROSA	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	VOLPE	
LINGUA STRANIERA TEDESCO	SILVESTRE	
LABORATORIO DI CUCINA	ANGINO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MANCINI	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	DE PALMA	
LABORATORIO DI SALA	CONSOLETTI	
EDUCAZIONE CIVICA	RIZZI	

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: LINGUA FRANCESE

MOD. N.1 De bons vins	ABILITA'	<p>Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; Saper riassumere e argomentare; saper redigere brevi composizioni di argomento culturale o tecnico rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite</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 su argomenti specifici in L2. Contenuti: Le vin: un patrimoine culturel - Les étapes de la vinification - Le champagne (méthode champenoise) - Spumante vs champagne, différences - Le sommelier et ses outils - La classification des vins français, la carte et l'étiquette - Le service et le choix du verre - La dégustation et le mariage</p>
	COMPETENZE	<p>Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.</p>
	TEMPO IN ORE	Primo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di

		laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna.

MOD. N.2 Un grand événement	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper redigere brevi composizioni di argomento culturale o tecnico rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite; saper realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2. Contenuti: Les grandes prestations de la restauration et les différents types de service.
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.
	TEMPO IN ORE	Primo quadrimestre
	METODOLOGIE	

	ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio.
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna.

MOD. N. 3 Apprendre les secrets du barman	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2. Contenuti: Le monde du barman: - Les boissons non alcoolisées - Les boissons chaudes (café, thé, chocolat) - Les cocktails - Les Institutions de l'Etat. La cinquième République.
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere.

	TEMPO IN ORE	Secondo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna.

MOD. N.4 Nutrition et sécurité alimentaire	ABILITA'	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi ai seguenti argomenti: le allergie alimentari, le intolleranze alimentari. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.
	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 su argomenti specifici in L2. Contenuti: La dieta mediterranea.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le régime crétois - Le bien être en cinq couleurs. <p>Allergie e intolleranze alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attention , intoxication. - Manger prudemment : les allergies. - Manger différemment : les intolérances.

	COMPETENZE	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo. Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio
	TEMPO IN ORE	Secondo quadrimestre
	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.

Il modulo 4 è in fase di completamento.

*Il modulo 4 é in fase di completamento

MATERIA: LINGUA TEDESCO

MOD. N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • saper riferire in tedesco le proprie abitudini alimentari e quelle degli italiani • saper riferire in tedesco le abitudini alimentari dei Paesi di lingua tedesca
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Italienische Lebensart • die Mahlzeiten in Deutschland • die Mahlzeiten in Österreich • essen & trinken in der Schweiz
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare la lingua tedesca per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuoce

		tendenze di filiera
	TEMPO IN ORE	34
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adotterà una scelta metodologica basata su 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 informatica, libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche.

MOD N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere, tradurre ed elaborare ricette della cucina italiana e tedesca • Comprendere, tradurre ed elaborare menu di vario tipo
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Das Rezept • Rezepte aus Italien • Rezepte aus Deutschland • Rezepte der bekanntesten italienischen Saucen • Weitere Rezepte • Schwerpunkt Menü • Beispiele von Menüs, Speisekarten und Getränkekarten
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare la lingua tedesca per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

	TEMPO IN ORE	34
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adotterà una scelta metodologica basata su 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 informatica, libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche.

MOD. N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche dei principali locali ristorativi in Italia e nei Paesi di lingua tedesca • Parlare delle bevande più diffuse e più conosciute a livello internazionale • Comprendere ed elaborare pagine web e dépliant pubblicitari di aziende ristorative
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Essengehen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern • Getränke auf der Welt • Anzeigen in Tageszeitungen • Anzeigen im Internet
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare la lingua tedesca per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adotterà una scelta metodologica basata su 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 informatica; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche.

MOD. N. 4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative • Comprendere ed elaborare annunci mirati alla ricerca di personale in ambito ristorativo • Rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca con elaborazione di curriculum vita europeo e affrontare un colloquio di lavoro in lingua tedesca
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Die alternanza scuola-lavoro • Stellenangebote • Von der Autobiografie zum Lebenslauf • Der europäische Lebenslauf • Die Bewerbung • Das Vorstellungsgespräch
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • padroneggiare la lingua tedesca per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adotterà una scelta metodologica basata su 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 informatica, libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche.

*Il modulo 4 é in fase di completamento

MATERIA: MATEMATICA

MOD. N. 1 DERIVATE E FUNZIONI	ABILITA'	<p>Conoscere il significato geometrico di derivate. Conoscere il rapporto incrementale. Conoscere i teoremi relativi alla derivazione di una funzione: Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni, derivazione composta. Saper determinare gli intervalli di crescita e di decrescenza di una funzione. Conoscere le definizioni di minimo, massimo e di flesso. Conoscere ed applicare i metodi per la loro ricerca. Saper riconoscere gli elementi distintivi di un grafico di funzioni razionali fratte</p>
	CONOSCENZE	<p>Significato geometrico di derivate. Rapporto incrementale. Teoremi relativi alla derivazione di una funzione. Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni. Derivazione composta. Funzioni crescenti e decrescenti. Definizioni di massimo, minimo, flesso. Ricerca dei massimi e dei minimi relativi delle funzioni razionali fratte, dei massimi e dei minimi assoluti e dei punti di flesso. Asintoto orizzontale, verticale. Schema generale per lo studio di una funzione ed esempi</p>
	COMPETENZE	<p>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.</p>
	TEMPO IN ORE	50
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>1. Lezione frontale; 2. Tecnica del "Problem solving" intesa come lezione</p>

		organizzata il più possibile in forma dialogica e problematica in modo da sollecitare l'intervento della classe sia nella fase della ricerca alla soluzione di un problema, sia nella successiva analisi e correzione dei contributi emersi e nella loro corretta e conclusiva sistemazione. Questo modo di procedere favorisce l'attenzione e lo sviluppo di abilità intuitive, evidenzia la logica stringente del ragionamento e la necessità di procedere nello studio in maniera personale e critica. 3. Lavori di gruppo coordinati da allievi "tutors"
	MEZZI	1. Libro di testo, adottato in dipartimento, eventuali dispense somministrate dal docente 2. Libri e materiali on-line (video proiezioni, esercizi) 3. Personal computer collegato ad internet e programmi open source (LibreOffice, Geogebra, R) 4. L.I.M

MOD. N. 2 GLI INTEGRALI	ABILITA'	Conoscere la definizione di integrale indefinito. Saper determinare integrali immediati. Conoscere la definizione di integrale definito. Saper calcolare aree.
	CONOSCENZE	Integrale indefinito. Integrazioni immediate. Introduzione intuitiva al concetto di integrale definito. Proprietà degli integrali definiti. Calcolo di aree
	COMPETENZE	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	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	1. Lezione frontale; 2. Tecnica del "Problem solving" intesa come lezione organizzata il più possibile in forma dialogica e problematica in modo da sollecitare l'intervento della classe sia nella fase della ricerca alla soluzione di un problema, sia nella successiva analisi e correzione dei contributi emersi e nella loro corretta e conclusiva sistemazione. Questo modo di procedere favorisce l'attenzione e lo sviluppo di abilità intuitive, evidenzia la logica stringente del ragionamento e la necessità di procedere nello studio in maniera personale e critica. 3. Lavori di gruppo coordinati da allievi "tutors"
	MEZZI	1. Libro di testo, adottato in dipartimento, eventuali dispense somministrate dal docente 2. Libri e materiali on-line (video proiezioni, esercizi) 3. Personal computer collegato ad internet e programmi open source (LibreOffice, Geogebra, R) 4. L.I.M

--	--	--

**MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –
SETTORE CUCINA**

MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

<p>- LA SICUREZZA</p> <p>- IL SISTEMA H.A.C.C.P</p> <p>- L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE</p>	ABILITA'	<p>Simulare un piano H.A.C.C.P.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	CONOSCENZE	<p>Il pacchetto igiene.</p> <p>La rintracciabilità dei prodotti alimentari.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p> <p>La sicurezza alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.
	COMPETENZE	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi;</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico ,nutrizionale e gastronomico;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)
	METODOLOGI E ADOTTATE	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve,</p>

		stimolo/reazione, mastery learning, ecc.
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine

MOD. 2: LA SALUTE IN CUCINA

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

MOD. 3: CATERING E BANQUETING

	ABILITA'	<p>Simulare eventi di catering e banqueting.</p> <p>Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie .</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi. – Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.</p>
--	-----------------	---

IL CATERING ILBANQUETING IL SERVIZIO A BUFFET	CONOSCENZE	<p>Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering.</p> <p>Il Banqueting : caratteristiche e forme.</p> <p>Il trasporto dei pasti. – Il servizio a buffet.</p>
	COMPETENZE	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera.</p> <p>– Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p>
	TEMPO IN ORE	Tempi da Febbraio/Marzo/ Aprile (con attività pratiche in laboratorio)
	METODOLOGI E 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	<p>Conosce la differenza tra i vari marchi di qualità.</p> <p>Conosce i sistemi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.</p> <p>Conoscere i vantaggi dei prodotti a filiera corta e a km 0</p>
	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

MATERIA: ITALIANO

Ottocento e Novecento a confronto

Naturalismo e Verismo

G.Verga

	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.
MOD. N. 1	CONOSCENZE	Conoscere le caratteristiche culturali e le differenze tra Positivismo e Decadentismo Caratteri del Naturalismo e del Verismo Emilé Zolà : da <i>Germinale: L'ingresso in miniera</i> Luigi Capuana da <i>Giacinta: Un medico e la sua paziente</i> Poetica e opere di G. Verga: <ul style="list-style-type: none"> • I romanzi giovanili e <i>Nedda, "bozzetto siciliano"</i> • <i>Da Vita dei campi:</i> • <i>La Prefazione all'amante di Gramigna;</i> • <i>Fantasticherie;</i> • <i>Rosso Malpelo;</i>

		<ul style="list-style-type: none"> • La lupa; • Da I Malavoglia: Padron ‘Ntoni e ‘Ntoni: due opposte concezioni di vita; • Da Mastro don Gesualdo: La morte di Gesualdo 	
	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	20	
	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, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi	

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

	ABILITA’	<p>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</p>
MOD. N.2	CONOSCENZE	<p>Le caratteristiche letterarie del Decadentismo sia della poesia che della prosa Le caratteristiche letterarie della Scapigliatura La poetica di Pascoli e le sue più importanti poesie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La poetica del fanciullino; • Da Il fanciullino: Le doti del” fanciullino”; • Da Myricae: Lavandare ; • Da Myricae :X Agosto ; • Da I Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno; • Da I Canti di Castelvecchio: La sera <p>La poetica e la prosa di D’Annunzio:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Da Alcyone :La sera fiesolana ; • Da Alcyone: La pioggia nel pineto; • Da Le vergine delle rocce :il manifesto politico del superuomo; • Da Il piacere : Il conte Andrea Sperelli <p>La poetica e i testi in prosa di Svevo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da La coscienza di Zeno : L'ultima sigaretta; • Da Una vita: Pesci e gabbiani; • Da Senilità :Emilio e Angiolina <p>La poetica e i testi in prosa di Pirandello:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La poetica dell'umorismo • Da L'umorismo : Il sentimento del contrario; • Novelle per un anno: La patente ; • Novelle per un anno :Il treno ha fischiato • Da Il fu Mattia Pascal :Io mi chiamo Mattia Pascal • Da Uno, nessuno, centomila : La vita non consolidata • Pirandello e il teatro • Da Così è (se vi pare) :L'impossibile verità
	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	30
	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, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

Le Avanguardie :il Futurismo
La poesia del Novecento
Ungaretti

MOD. N.3	ABILITA'	<p>Orientarsi nel contesto storico-culturale del Novecento</p> <p>Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Novecento</p> <p>Saper rapportare le forme della poesia e della prosa del Novecento al loro contesto storico e culturale</p> <p>Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti, nel panorama letterario del suo tempo</p> <p>Saper collegare le opere alle poetiche degli autori</p> <p>Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti delle opere</p>
	CONOSCENZE	<p>Il contesto storico: Il Novecento</p> <p>Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti</p> <p>L'Ermetismo nel primo dopoguerra</p> <p>La poetica di Giuseppe Ungaretti e le sue più importanti poesie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da L'allegria: I fiumi; • Da L'allegria: San Martino del Carso; • Da L'allegria :Soldati; • Da L'allegria: Fratelli
	COMPETENZE	<p>Contestualizzare autore e opere</p> <p>Stabilire collegamenti e confronti</p> <p>Comprendere e interpretare un testo</p> <p>Produrre varie tipologie di testi</p> <p>Argomentare il proprio punto di vista</p>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Lettura, comprensione e analisi dei testi</p> <p>Discussioni guidate sull'interpretazione del testo</p> <p>Schematizzazione dei contenuti</p> <p>Esercitazioni applicative di diverso tipo</p>
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

Prova scritta Esame di Stato

MOD. N.4	ABILITA'	<p>Distinguere i caratteri della tipologia A, analisi del testo</p> <p>Distinguere i caratteri della tipologia B, comprensione e produzione di un testo argomentativo</p> <p>Distinguere i caratteri della tipologia C, tema di attualità</p>
	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	15	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Indicazioni teoriche ed operative	
	MEZZI	Appunti, link	

MATERIA: STORIA

Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento

La destra e la sinistra storica

L'età giolittiana

MOD. N.1	ABILITA'	Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici Comprendere il rapporto causa- effetto fra avvenimenti Sapersi esprimere in modo adeguato utilizzando termini storici, giuridici e politici	
	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	Individuare e riconoscere le trasformazioni politico-sociali ed economici tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento in Italia e in Europa	
	TEMPO IN ORE	15	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti	
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi	

I conflitti del primo Novecento

La Prima guerra mondiale

La Rivoluzione russa

MOD. N.2	ABILITA'	Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici Comprendere il rapporto causa- effetto fra avvenimenti Sapersi esprimere in modo adeguato utilizzando termini storici, giuridici e politici
	CONOSCENZE	La Grande guerra ; La rivoluzione russa; I trattati di pace
	COMPETENZE	Individuare e riconoscere le dinamiche sociali, economiche e ideologiche alla base del primo conflitto mondiale e della Rivoluzione russa
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

La crisi della civiltà europea

Fascismo

La crisi del '29 e il New Deal

Nazismo

Socialismo

MOD. N.3	ABILITA'	Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici Comprendere il rapporto causa- effetto fra avvenimenti Sapersi esprimere in modo adeguato utilizzando termini storici, giuridici e politici
	CONOSCENZE	Confronti tra ideologie diverse (il fascismo, il nazismo, il socialismo) Le politiche razziali economiche delle grandi dittature La crisi del '29
	COMPETENZE	Saper individuare le trasformazioni ideologiche e socio economiche innestate dalla prima guerra mondiale
	TEMPO IN ORE	20

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

La seconda guerra mondiale

MOD. N.4	ABILITA'	Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici Comprendere il rapporto causa- effetto fra avvenimenti Sapersi esprimere in modo adeguato utilizzando termini storici, giuridici e politici
	CONOSCENZE	La seconda guerra mondiale: cause e dinamiche della guerra La Shoah e i campi di sterminio nazifascista La Resistenza e la liberazione
	COMPETENZE	Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, storici documenti e testi storiografici Cogliere gli elementi di affinità /continuità e diversità/ discontinuità fra contesti e periodi diversi
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

Il dopo guerra in Italia e in Europa

La guerra fredda

MOD. N.	ABILITA'	Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici Comprendere il rapporto causa- effetto fra avvenimenti Sapersi esprimere in modo adeguato utilizzando termini storici, giuridici e politici
------------	----------	---

	CONOSCENZE	La origini della guerra fredda Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale
	COMPETENZE	Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti, storici documenti e testi storiografici Cogliere gli elementi di affinità /continuità e diversità/ discontinuità fra contesti e periodi diversi
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti
	MEZZI	Libro di testo, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

EDUCAZIONE CIVICA

Educazione alla salute

MOD. N.1	ABILITA'	Promuovere la cultura del benessere e mantenersi in buona salute educando a comportamenti virtuosi Incoraggiare atteggiamenti responsabili e stili di vita che favoriscano la salute
	CONOSCENZE	Il servizio sanitario nazionale La dipendenza da alcool e droga Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito
	COMPETENZE	Riconoscere la salute come un diritto fondamentale da tutelare
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura di documenti
	MEZZI	Libro di testo, link di approfondimento

MATERIA: MODULI I.R.C.

Modulo n.1	ABILITA'	Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - 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 INORE	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 INORE	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 <hr/> <u>Dopo il 15 Maggio:</u> - Saper Scegliere
	COMPETENZE	Saper cogliere l'incidenza del cristianesimo nella vita personale, della famiglia e nella società .
	TEMPO IN ORE	Aprile-Giugno: Ore 4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi.

MATERIA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

MOD. N. 1	ABILITA'	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
	CONOSCENZE	Normativa igienico – sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
	COMPETENZE	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. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	TEMPO IN ORE	30
	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, lavoro cooperativo

	MEZZI	Libro di testo, laboratorio, lavagna, internet, LIM.
--	--------------	--

MOD. N.2	ABILITA'	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
	CONOSCENZE	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura Concetti di sostenibilità e certificazioni
	COMPETENZE	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 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
	TEMPO IN ORE	35
	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, lavoro cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio, lavagna, internet, LIM.

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: Scienza e cultura dell'Alimentazione

MOD. N.3	ABILITA'	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
	CONOSCENZE	Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
	COMPETENZE	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 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
	TEMPO IN ORE	30
	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, lavoro cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, laboratorio, lavagna, internet, LIM

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale.
----------------------	-----------------	--

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

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

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

MOD. N.5 Il movimento e la sua relazione con l'ambiente naturale.	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Muoversi in sicurezza in diversi ambienti.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono; • Conoscere come tutelare e rispettare la natura; • Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente naturale.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Sapersi orientare con mappe; • Sapere come equipaggiarsi ed abbigliarsi prima di un'escursione in ambiente naturale; • Sapere cosa fare per evitare rischi e pericoli; • Avere comportamenti rispettosi nei confronti della natura.
	TEMPO IN ORE	8 maggio - giugno
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, • metodo induttivo e deduttivo, • lavoro individuale e di gruppo, • problem solving, • peer education, • lezioni sincrone ed asincrone
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Ambiente naturale • Libro di testo, • palestra, • LIM,

- registro elettronico,
- video youtube,

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

MATERIA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA 2024/2025 5M

MODULO N. 1 Il Vino nel Mondo	
ABILITÀ	SAPER COLLOCARE IL VINO NEL PAESE D'ORIGINE E SA CONSIGLIARE VINI DELLE PRINCIPALI AREE VINICOLE DEL MONDO CONOSCERE L'IMPORTANZA DELLA CARTA DEI VINI SA SELEZIONARE I VINI DA ABBINARE A UN MENU
CONOSCENZE	SAPER COLLOCARE IL VINO NEL PAESE D'ORIGINE E SA CONSIGLIARE I VINI DELLE PRINCIPALI AREE VINICOLE DEL MONDO CONOSCERE L'IMPORTANZA DELLA CARTA DEI VINI SA SELEZIONARE I VINI DA ABBINARE A UN MENU
COMPETENZE	ESSERE IN GRADO DI PRESENTARE UN VINO E SPIEGARE LE SUE CARATTERISTICHE ESSERE IN GRADO DI CALCOLARE IL WINW COST DI UNA BOTTIGLIA E DI UN CALICE
TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale,
MEZZI	Libro di testo, Laboratorio, LIM.

MODULO N. 2 i Vini Speciali	
ABILITA'	Lo studente è in grado di conoscere le varie tipologie di vini speciali come gli spumanti, i vermouth, i vini liquorosi e i passiti Sa indicare i vitigni utilizzati per ogni tipo di vino. Sa leggere un'etichetta.
CONOSCENZE	Lo studente conosce i metodi utilizzati per la lavorazione delle singole tipologie Conosce le differenze di produzione e consumo

COMPETENZE	Lo studente è in grado di presentare un vino e le sue caratteristiche organolettiche Sa collocare un vino nella nuova piramide qualitativa in base all'etichetta Il servizio del vino in sala
TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
MEZZI	Libro di testo- Laboratorio Lim Esercitazione pratica in laboratorio

MODULO N. 3 La legge del vino	
ABILITA'	Lo studente sa collocare il vino nella regione d'origine e sa consigliare i vini di tutto il territorio nazionale. Sa indicare i vitigni utilizzati per ogni tipo di vino. Sa leggere un'etichetta.
CONOSCENZE	Lo studente conosce l'enografia nazionale e la storia vitivinicola di ogni regione Conosce la suddivisione delle denominazioni di origine. Conosce le diciture riportate in etichetta
COMPETENZE	Lo studente è in grado di presentare un vino e le sue caratteristiche organolettiche. Sa collocare un vino nella nuova piramide qualitativa in base all'etichetta Il servizio del vino in sala
TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
MEZZI	Libro di testo- Laboratorio Lim

Modulo N°4: Il bere miscelato	
ABILITA'	Lo studente sa creare un cocktail in base alla clientela e ai prodotti disponibili, ed è in grado di proporre tutti i cocktail codificati dall'IBA. Sa usare le attrezzature manuali ed elettriche per miscelare i Cocktails
CONOSCENZE	Lo studente conosce l'origine dei Cocktails e la classificazione internazionale del bere miscelato. Conosce le grammature, le guarnizioni, e i cocktail mondiali IBA
COMPETENZE	Conosce le differenze fra Cocktail aperitivi, adatti a tutte le ore e digestivi, è in grado di consigliare le bevande giuste, seguendo la ricetta giusta. Sa ideare un Cocktail a partire dagli ingredienti
TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale Ricerche individuali o di gruppo
MEZZI	Libro di testo- Esercitazione in Laboratorio
Modulo N°5: Tecniche di preparazione e di servizio della cucina di sala	
ABILITA'	Principale norme di sicurezza e abilità tecnico-pratiche E in grado di organizzare la Mice-en-Place per la preparazione di un piatto alla Lampada Sa abbinare il distillato giusto per ogni pietanza da preparare
CONOSCENZE	L'organizzazione del flambage, le attrezzature, tecniche. Ricette classiche
COMPETENZE	Eeguire preparazione flambé Cenni sulla origine dell'arte del flambage
TEMPO IN ORE	2° Quadrimestre
METODOLOGIE ADOTTATE	❖ Lezione frontale, dialogata o multimediale ❖ Ricerche individuali o di gruppo
MEZZI	Libro di testo- Esercitazione in Laboratorio