



**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<sup>^</sup>**  
**Lab. Arte Bianca e Pasticceria**

**SEZ.: E**

Coordinatrice prof.ssa Maria Pia Mancini

Versione del 28.04.2025

# SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	9
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	16
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	17
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO	18
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE	19
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	21
MODULI MATERIE	22
Allegato N. 1 (Fascicolo riservato)	
Allegato N. 2 (Fascicolo riservato)	
Allegato N. 3 (Fascicolo riservato)	
Allegato N. 4 Modulo Orientativo	
Allegato N. 5 Simulazione Prima Prova Scritta	
Allegato N. 6 Simulazione Seconda Prova Scritta	
Allegato N. 7 Griglia di valutazione Prima Prova scritta	
Allegato N. 8 Griglia di valutazione Seconda Prova Scritta	
Allegato N. 9 Griglia di valutazione del colloquio	
Allegato N.10 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'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

In particolare:

È il responsabile delle attività dell'azienda.

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

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

## PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

### 1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe, è formata da 14 alunni (10 femmine e 4 maschi), di cui 12 provenienti dalla 4 E dello scorso anno e 2 ripetenti provenienti dalla 5 E dell'anno scolastico 2023-24.

### 2) Continuità didattica dei docenti

Il Consiglio di classe è composto in parte da docenti che gli allievi conoscono, essendo stati loro insegnanti negli anni scolastici precedenti, ovvero per le discipline Religione, Matematica, (Lingua straniera) Inglese, (Lingua straniera) Francese, Laboratorio settore cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e Tecniche amministrative delle strutture recettive; mentre per le altre materie, nuovi docenti hanno sostituito quelli del precedente anno scolastico, ovvero per le discipline Italiano e Storia, Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria, Scienze motorie. Fortunatamente, il consiglio di classe è rimasto costante dal primo giorno dell'anno scolastico, senza interruzioni di rilievo.

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

I livelli di partenza della classe, corrispondenti ai livelli di uscita dello scorso anno scolastico e accertati all'inizio di questo anno attraverso le prime verifiche orali e scritte, denotano una preparazione di base mediamente soddisfacente.

Sin dall'inizio alcuni alunni si sono messi in evidenza per la continuità e la serietà nell'impegno scolastico, mentre altri hanno intensificato l'impegno solo nella seconda parte dell'anno scolastico anche se non in tutte le materie e in vista delle verifiche scritte e orali. Pochi altri, con difficoltà anche in conseguenza della frequenza discontinua, solo dopo continue stimolazioni e colloqui piuttosto frequenti con le famiglie, stanno provando a colmare le lacune pregresse in quest'ultima parte dell'anno scolastico, anche se non in tutte le materie.

### 4) Profilo comportamentale

I discenti non hanno presentato problemi disciplinari, dimostrandosi abbastanza corretti e rispettosi sia all'interno del gruppo classe sia nei confronti del corpo docente, consentendo il normale svolgimento delle attività didattiche

### 5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe si presenta eterogenea; la gran parte degli alunni ha partecipato attivamente al dialogo educativo, mostrando interesse per le attività proposte dai docenti; altri, invece, hanno manifestato, soprattutto inizialmente, una certa discontinuità o passività nel dialogo didattico-educativo e quindi sono stati sollecitati ad impegnarsi in maniera proficua. La classe ha partecipato in maniera attiva a tutte le manifestazioni che l'hanno vista coinvolta, mostrando sempre entusiasmo e buone abilità dal punto di vista tecnico-professionale. Inoltre nel corso del triennio, gli studenti hanno aderito a progetti di varia natura.

## 6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea per capacità ed impegno, si presenta, mediamente, con profitto soddisfacente con punte di eccellenze per capacità, metodo di studio e profitto.

Sono presenti nel gruppo classe 3 allievi con bisogni educativi speciali con sostegno, che seguono proficuamente i Piani educativi individuali per i medesimi predisposti. Alcuni allievi, supportati da una solida preparazione di base e da un metodo di studio razionale, dotati di senso di responsabilità, hanno conseguito risultati ottimi. Più di qualcuno ha raggiunto una preparazione più che discreta. Una parte della classe ha conseguito una preparazione discreta nella maggior parte delle discipline. Altre ancora hanno intensificato l'impegno solo nell'ultima parte dell'anno scolastico e, inoltre, a causa di uno studio ancora in parte mnemonico e discontinuo a causa delle numerose assenze, non hanno raggiunto la piena autonomia espositiva riportando in alcune materie delle valutazioni non pienamente sufficienti anche se, impegnandosi maggiormente nell'ultimo periodo, potranno dare risultati migliori.

## QUADRO ORARIO

<b>Lingua e letteratura italiana</b>	4	4	4	4	4
<b>Lingua inglese</b>	3	3	3	3	3
<b>Storia</b>	1	1	2	2	2
<b>Matematica</b>	4	4	3	3	3
<b>Diritto ed economia</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienze motorie e sportive</b>	2	2	2	2	2
<b>Geografia generale ed economica</b>	1	1	-	-	-
<b>RC o attività alternative</b>	1	1	1	1	1
<b>Seconda lingua (Francese/Tedesco)</b>	2	2	3	3	3
<b>Scienze integrate - Scienze della terra</b>	2	2	-	-	-
<b>Scienza degli alimenti</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>T.I.C.</b>	2 (2)	2(2)	-	-	-
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	2 (2)	2 (2)	-	3	2
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>	2 (2)	2 (2)	-	-	-
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	-	-	5 (2)	3 (1)	4 (1)
<b>Inglese tecnico</b>	-	-	1	1	1
<b>Laboratorio di arte bianca</b>	-	-	5	4	4
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	-	-	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 ed 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.
- 7· Competenza n. 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

### AREACOMUNE:

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

### AREA D'INDIRIZZO:

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

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

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

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.**

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

Attività svolte:

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

### **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"/> <b>diritti umani</b> | <input type="checkbox"/> pari opportunità                                 |
| <input type="checkbox"/> pluralismo                      | <input type="checkbox"/> rispetto delle diversità                         |
| <input type="checkbox"/> dialogo interculturale sociale  | <input type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale |
| <input type="checkbox"/> bioetica                        | <input type="checkbox"/> tutela del patrimonio artistico e culturale      |
| <input 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**

**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.

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

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.

**X 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.

<b>Attività svolte</b>
Durante il periodo di alternanza scuola-lavoro (P.C.T.O.), gli studenti della classe hanno svolto attività formative presso panifici, pasticcerie artigianali, laboratori di produzione dolciaria e strutture ricettive con reparto di pasticceria interno. Le esperienze svolte hanno incluso la preparazione di impasti base per pane, pizza e prodotti lievitati, la realizzazione di dolci da forno, torte e dessert al piatto, nonché la decorazione e il confezionamento dei prodotti. Gli alunni hanno inoltre collaborato alla gestione dell'organizzazione del laboratorio, al rispetto delle norme igienico-sanitarie e al controllo delle materie prime. L'esperienza ha permesso agli studenti di consolidare le competenze tecniche acquisite in aula, sviluppare precisione, creatività e capacità di lavorare in team, avvicinandoli in modo concreto al mondo del lavoro. Inoltre, l'esperienza ha permesso ad alcuni di loro di sviluppare abilità relazionali, tecniche e gestionali, migliorando così la loro preparazione professionale e il senso di responsabilità nel contesto lavorativo reale.
<b>Attività da svolgere</b>
Nessuna attività da svolgere.
<b>Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:</b>
Durante il periodo di alternanza scuola-lavoro, gli studenti hanno raggiunto importanti obiettivi formativi e professionali. In particolare, hanno saputo: <ul style="list-style-type: none"><li>● Mettere in pratica le tecniche di preparazione, lavorazione e decorazione di prodotti da forno e pasticceri, dimostrando progressiva autonomia;</li><li>● Acquisire maggiore dimestichezza con l'organizzazione del lavoro all'interno di laboratori artigianali e strutture produttive;</li><li>● Rispettare le norme igienico-sanitarie e di sicurezza sul lavoro in maniera regolare e consapevole;</li><li>● Migliorare le proprie capacità relazionali e comunicative, collaborando efficacemente con il personale e interagendo con clienti e colleghi;</li><li>● Dimostrare senso di responsabilità, puntualità e impegno nello svolgimento delle attività assegnate (per alcuni, non sempre!);</li><li>● Comprendere le dinamiche del mondo del lavoro e sviluppare una visione più concreta del proprio percorso professionale futuro.</li></ul> Questi risultati hanno contribuito a rafforzare la motivazione degli studenti e la consapevolezza delle proprie competenze in ambito enogastronomico, in particolare nel settore della panificazione e della pasticceria.

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

La partecipazione degli alunni all'area di progetto è stata complessivamente positiva e coinvolta. Gli studenti hanno mostrato interesse e impegno nello svolgimento delle attività previste, collaborando attivamente sia nella fase di progettazione che nella realizzazione operativa. Hanno contribuito con proposte, idee e soluzioni pratiche, dimostrando spirito di iniziativa, capacità di lavorare in gruppo e attenzione agli obiettivi comuni. Il lavoro svolto ha favorito un apprendimento significativo, stimolando la creatività, il senso di responsabilità e l'applicazione concreta delle competenze acquisite nel percorso di studi. Un esempio concreto lo dimostra la partecipazione agli eventi interni/esterni in cui la scuola è sempre coinvolta durante gli anni scolastici.

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

	frammentaria degli argomenti	delle procedure nella soluzione dei problemi	
<b>1 / 3</b>	Conoscenza gravemente carente	Applicazione gravemente errata di conoscenze e procedure nella soluzione dei problemi	Espressione inefficace e gravemente inesatta

## CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

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

Il punteggio minimo della fascia di appartenenza sarà poi aumentato di un punto aggiuntivo solo se lo studente ha conseguito una valutazione pari almeno a 9 in condotta e, contemporaneamente, si verifica 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 e PNRR;
  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. percorso PCTO con valutazione MEDIO o AVANZATO.

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

### **Attività svolte**

A partire dalla data di pubblicazione della O.M. n.67 del 31 marzo 2025, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della prova, utilizzando il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della 2<sup>a</sup> prova scritta, dell'Esame di Stato del 2° ciclo, adottato con D. M. N. 164 del 15 giugno 2022 per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. L'attività si è svolta il 13 maggio 2025 ed è stata la tipologia B abbinata al Nucleo Tematico n.7.

Si precisa inoltre che il 14 maggio si è svolta la simulazione della 1<sup>a</sup> prova scritta, con tale simulazione gli allievi hanno avuto la possibilità di misurarsi con quelle che potrebbero essere le difficoltà di svolgimento della stessa in sede di Esame.

### **Difficoltà incontrate**

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

### **Esiti delle prove**

L'andamento rispetta quello generale della classe durante l'anno

### **Altre osservazioni**

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

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

### **Attività svolte**

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

### **Esercitazioni eseguite**

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

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

### **Materiali di studio**

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

### **Metodologie didattiche adottate**

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

## NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

<b>RELIGIONE CATTOLICA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- l'identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;</li><li>- Conoscere a grandi linee la morale sociale della Chiesa e alcune questioni di Bioetica;</li><li>- 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;</li></ul>
<b>ITALIANO:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Rapporto uomo/natura.</li><li>2) Realismo e Naturalismo in letteratura.</li><li>3) La letteratura come strumento di impegno civile.</li><li>4) Evoluzione delle tecniche espressive e dei generi letterari dall'Ottocento al Novecento.</li><li>5) La condizione dell'uomo nella letteratura del Novecento.</li></ol>
<b>STORIA:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) Il Novecento</li><li>2) La seconda rivoluzione industriale: imperialismo e società di massa; politica interna e nuovi equilibri internazionali in Europa tra Ottocento e Novecento.</li><li>3) La prima guerra mondiale.</li><li>4) I totalitarismi e le crisi fra le due guerra.</li><li>5) La seconda guerra mondiale.</li><li>6) L'ordine bipolare e la guerra fredda.</li><li>7) L'Italia del secondo dopoguerra.</li></ol>
<b>MATEMATICA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Il concetto di limite</li><li>- Il calcolo differenziale</li><li>- Studio della funzione</li></ul>
<b>LINGUA STRANIERA: INGLESE</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1)Aspetti significativi relativi ad un approccio sostenibile nel mondo della ristorazione: slow food and food waste;</li><li>2) Aspetti significativi dei diversi modi di alimentarsi: diete e benessere; diete e disordini alimentari</li><li>3) Riflessioni sulla condizione delle donne nella società.</li></ol>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1) La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive: Essere in grado di sviluppare un'attività motoria complessa, tramite miglioramento tecnica ed esecuzione sempre più raffinata.</li><li>2) Lo Sport, le regole e il fair play: Praticare attivamente diversi sport di squadra cooperando ed interagendo col gruppo nella gestione dei ruoli, rispetto delle regole, correttezza comportamentale.</li><li>3) Salute, benessere, sicurezza e prevenzione: Principi di una corretta alimentazione, prevenzione infortuni, procedure di primo soccorso, postura corretta contro algie vertebrali, corretto stile di vita (NO a fumo, alcol, droga, doping).</li><li>4) Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico: Praticare sport all'aria aperta utilizzando</li></ol>

per allenarsi e mantenersi in salute: cardiofrequenzimetro, cronometro, app fitness e musicali, video, abbigliamento ed attrezzature tecniche, ecc.

- 5) Educazione Civica (Sicurezza): Conoscere ed eventualmente intervenire con le procedure di Primo Soccorso attivando la cosiddetta “Catena della Sopravvivenza” (118, RCP, DAE, SA) in attesa di personale sanitario.

#### **LINGUA STRANIERA: FRANCESE**

- 1) Les desserts
- 2) La pasticceria nel mondo
- 3) Storia della Pasticceria
- 4) La pasticceria Industriale
- 5) La chimica degli alimenti
- 6) Le Istituzioni dello Stato. La Cinquième République.

#### **LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:**

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

#### **SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE:**

- 1) Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere, manipolare gli alimenti nei vari ambienti e adottare le corrette pratiche di produzione e conservazione durante tutta la filiera agroalimentare
- 2) Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare.
- 3) Diete in condizioni fisiologiche e patologiche per sapere utilizzare gli alimenti nei corretti rapporti in nutrienti nelle varie fasce d’età e condizioni fisiologiche e formulare menù funzionali

#### **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA:**

- 1) imprese turistico ristorative, contratti atipici: banqueting, catering, differenze
- 2) I contratti delle imprese turistico ristorative: problematiche sull’inadempimento contrattuale
- 3) Marketing: definizione-strategico-operativo-forme di comunicazione: imprese orientate alla produzione al mercato e al prodotto
- 4) Marchi di qualità alimentare e frodi alimentari e commerciali-la filiera alimentare e il ciclo di vita del prodotto

#### **LABORATORIO DI ARTE BIANCA:**

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

## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<b>ANGELA BALDI</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>LUIGI ANTONIO CARLUCCI</b>	
<b>INGLESE</b>	<b>GABRIELLA MASTROPIERI</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>GIOVANNI SORDETTI</b>	
<b>IRC</b>	<b>ANTONIO MANTOVA</b>	
<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>	<b>ANNA MARIA VOLPE</b>	
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	<b>MARIO FALCO</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>MARIA PIA MANCINI</b>	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<b>RAFFAELE A. RUTIGLIANO</b>	
<b>LABORATORIO DI ARTE BIANCA</b>	<b>DAVIDE RICCO</b>	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	<b>RAFFAELE A. RUTIGLIANO</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>ANTONELLA I. APPIANO</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>SONIA delli CARRI</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>GRAZIA PIA de RIENZO</b>	

**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"> <li>- Il viaggio come metafora della vita</li> <li>- Il cammino interiore dell'uomo</li> <li>- Vita interiore-vita spirituale</li> <li>- Reimparare il tempo</li> </ul>
	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"> <li>- Analisi del credo</li> <li>- Io credo, spero e amo</li> <li>- I punti fondamentali del cristianesimo</li> <li>- Il mistero della Trinità</li> <li>- Il senso dell'Incarnazione</li> </ul>
	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	- 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

Modulo n. 4	ABILITA'	Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e nell'ambito tecnologico e
	CONOSCENZE	- Brevi cenni di Morale Sociale - Le quattro tappe della maturità - Accogliere gli altri - Cibo e religione <b><u>Dopo il 15 Maggio:</u></b> - Saper Scegliere
	COMPETENZE	Saper cogliere l'incidenza del cristianesimo nella vita personale, della famiglia e nella società
	TEMPO IN ORE	Aprile-Giugno: Ore 4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi

**MATERIA: ITALIANO**

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

		proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, masterylearning, ecc
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.

<p>MOD. 2</p> <p>Il Simbolismo poetico e la narrativa decadente</p> <p>Giovanni Pascoli</p> <p>Gabriele D'Annunzio</p>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento</li> <li>- Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo e Simbolismo</li> <li>- Saper costruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative</li> <li>- Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>- Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> <li>- Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>- Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>- Saper cogliere la novità e centralità di D'Annunzio nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>- Saper collegare l'opera alla poetica dello scrittore</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento</li> <li>- La crisi del razionalismo</li> <li>- Il Decadentismo</li> <li>- Poeti simbolisti</li> </ul>

		<p>Precursore Baudelaire  “Corrispondenze”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il genere del romanzo</li> <li>- Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento</li> <li>- La vita di Pascoli nel suo tempo</li> <li>- La poetica, lo stile</li> <li>- Le opere: Il fanciullino, Myricae, “Novembre” “X Agosto” “Temporale”.</li> <li>- La vita di D’Annunzio nel suo tempo</li> <li>- La poetica, lo stile</li> <li>- Le opere: “Il Piacere”. Da Alcyone “La sera fiesolana” “L’estetismo”, “Osar Wilde” “Il ritratto di Dorian Gray” Dorian Gray uccide l’amico Basil</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Collocare nel tempo e nello spazio</li> <li>-Orientarsi tra testi e autori</li> <li>-Contestualizzare testi letterari e tecnico scientifici</li> <li>-Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>-Individuare prospettive interculturali</li> <li>-Comprendere e interpretare un testo</li> <li>-Riconoscere i caratteri lessicali e stilistici</li> <li>-Produrre varie tipologie di testi</li> <li>-Contestualizzare autori e opere</li> <li>-Comprendere e interpretare un testo</li> <li>-Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20 ore circa
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore (Pirandello)</li> <li>- Saper cogliere la neutralità e centralità di Pirandello</li> <li>- Saper collegare nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> <li>- Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento e i primi due decenni del Novecento</li> <li>-La crisi del razionalismo</li> <li>-Il decadentismo</li> <li>-La vita di Pirandello</li> <li>-La poetica e lo stile</li> <li>-Le opere: Frammento tratto da "Mal Giocondo"</li> <li>L'Umorismo, Novelle per un anno, Il treno ha fischiato, La nascita di Adriano Meis, Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Collocare nel tempo e nello spazio</li> <li>-Orientarsi tra testi e autori</li> <li>-Contestualizzare testi letterari e tecnico scientifici</li> <li>-Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>-Individuare prospettive interculturali</li> <li>-Comprendere e interpretare un testo</li> <li>-Riconoscere i caratteri lessicali e stilistici</li> <li>-Produrre varie tipologie di testi</li> <li>-Contestualizzare autori e opere</li> <li>-Comprendere e interpretare un testo</li> <li>-Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20 ore (circa)
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono

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

MOD. N. 4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà Novecento</li> <li>-Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo e dell'Antinovecentismo</li> <li>-Saper costruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative</li> <li>-Saper rapportare le forme della narrativa della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale</li> <li>-Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>-Saper cogliere la novità e centralità di Montale, Ungaretti e Saba nel panorama letterario del loro tempo</li> <li>-Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore (Ungaretti, Saba e Montale)</li> <li>-Saper collegare nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> </ul>
--------------	----------	---

	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Il contesto storico: dal 1918 alla seconda guerra mondiale</li> <li>-L'Ermetismo</li> <li>-La vita di Ungaretti</li> <li>-La poetica e lo stile</li> <li>-Le opere: da "L'Allegria" Veglia, Fratelli e soldati</li> <li>-La vita di Montale</li> <li>-La poetica e lo stile</li> <li>-le opere "Ossi di seppia" Spesso il male di vivere ho incontrato, Merigiare pallido e assorto</li> <li>-la vita di Saba</li> <li>-la poetica e lo stile</li> <li>-le opere dal "Canzoniere" Amai, Ulisse</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Collocare nel tempo e nello spazio</li> <li>-Orientarsi tra testi e autori</li> <li>- Contestualizzare testi letterari e tecnico-scientifici</li> <li>-Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>-Comprendere e interpretare un testo</li> <li>-Produrre varie tipologie di testi</li> <li>-Contestualizzare autori e opere</li> <li>-Comprendere e interpretare un testo</li> <li>-Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20 ore (circa)
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso,</p>

		in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer.

## MATERIA: STORIA

<p>MOD. N.1</p> <p>L'Età dei Nazionalismi</p> <p>Belle Epoque e società di massa</p> <p>L'età giolittiana Venti di guerra</p> <p>La prima guerra mondiale</p>	ABILITA'	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i sistemi internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione con la storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
	CONOSCENZE	<p>-Epoca felice: cultura positivista, cambiamento dei costumi, rivoluzione industriale, scoperte e invenzioni.</p> <p>-Società di massa, catena di montaggio.</p> <p>-Neutralità dello Stato, lotte dei lavoratori, riforme sociali nell'Italia liberale.</p> <p>-Colonialismo, corsa agli armamenti.</p> <p>-Le dinamiche militari, politiche ed economiche della prima guerra mondiale.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la Belle Epoque e la scienza e l'economia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la rivoluzione industriale, la società di massa, la catena di montaggio, la corsa agli armamenti, le premesse della Prima Guerra Mondiale.</p> <p>Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche del primo '900 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</p>
	TEMPO IN ORE	16 h

	METODOLOGIE ADOTTATE	Apertura dell'unità con didascalie e immagini.  Lezione frontale con l'ausilio di mappe e schemi.  Metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle fonti.
	MEZZI	Libro di testo, mappe, schemi immagini storiche con didascalie, giornali, video, internet.

MOD. N. 2  L'Età dei Totalitarismi	ABILITA'	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.  Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i sistemi internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.  Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione con la storia generale.  Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.  Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.
	CONOSCENZE	Il nuovo assetto geopolitico, il principio di autodeterminazione, la Società delle nazioni.  La Rivoluzione russa, il comunismo di Lenin e il totalitarismo di Stalin.  L'Italia nel dopoguerra: biennio rosso, avvento del fascismo, nascita del partito comunista.  Il fascismo.  Il nazismo.
	COMPETENZE	-Individuare le connessioni tra i totalitarismi e la scienza, l'economia e la tecnologia -Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la rivoluzione russa, lo stalinismo, il biennio rosso, il nazismo, il fascismo e la crisi del '29. -Collegare le caratteristiche peculiari dei totalitarismi e della crisi del '29 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.
	TEMPO IN ORE	16 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Introduzione dell'Unità con cartina geopolitica dell'Europa.

		Ricerca-azione per la spiegazione dei totalitarismi. Attualizzazione dei totalitarismi tramite <i>cooperative learning</i> Riepilogo guidato con la linea del tempo
	MEZZI	Libro di testo, mappe, schemi, linea del tempo costruita dagli alunni, immagini storiche con didascalie, giornali, video, internet.

MOD. N. 3  I giorni della follia  La seconda guerra mondiale  La guerra parallela dell'Italia e Resistenza  Il tramonto dell'Europa	ABILITA'	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.  Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i sistemi internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.  Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione con la storia generale.  Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.  Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche
	CONOSCENZE	Le dinamiche politiche, militari ed economiche della Seconda guerra mondiale.  Gli atroci stermini: soluzione finale e foibe.  L'Italia fascista in guerra: difficoltà militari, caduta del fascismo e Resistenza.  Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi.
	COMPETENZE	-Individuare le connessioni tra la seconda guerra mondiale e la scienza, l'economia e la tecnologia. -Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono le battaglie della seconda guerra mondiale e la Resistenza. -Collegare le dinamiche della guerra ai contesti globali e locali, in un costante

		rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.
	TEMPO IN ORE	16 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p><i>Brain storming</i> sul concetto di guerra</p> <p>Lezione frontale tramite l'uso della linea del tempo.</p> <p>Metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle fonti e delle altre rubriche-</p> <p>Dibattito guidato sulle tematiche del '900 anche con la visione di film.</p> <p>Attività guidate di recupero e potenziamento</p>
	MEZZI	Libro di testo, mappe, schemi, linea del tempo costruita dagli alunni, immagini storiche con didascalie, giornali, video, film, internet.

<p>MOD. N. 4</p> <p>Cenni:</p> <p>L'equilibrio del terrore</p> <p>La guerra fredda</p> <p>Il periodo della distensione</p>	ABILITA'	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. · Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali.</p>
	CONOSCENZE	<p>Bilancio della guerra e nascita delle superpotenze. Problemi tra USA e URSS. L'equilibrio del terrore. La guerra di Corea. La crisi di Cuba. Dialogo tra Kennedy e Chruscev.</p>

	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la guerra fredda, la scienza, l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la guerra fredda e il periodo della distensione.</p> <p>Collegare le dinamiche del bipolarismo, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale</p>
	TEMPO IN ORE	12 ore (circa) Aprile/Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

**MATERIA: MATEMATICA**

MOD. N. 1  LIMITI	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le disequazioni e saperle risolvere</li> <li>-Conoscere il concetto di limite di una funzione;</li> <li>-Saper calcolare il limite di una funzione;</li> <li>- Conoscere i teoremi fondamentali sui limiti;</li> <li>-Saper operare con i limiti;</li> <li>- Conoscere il concetto di continuità della funzione in un punto e in un intervallo.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disequazioni - Intervalli e intorni</li> <li>-Concetto di limite di una funzione</li> <li>- Limite finito ed infinito per una funzione in un punto</li> <li>-Limite finito ed infinito per una funzione all'infinito</li> <li>-Teoremi fondamentali sui limiti</li> <li>-Funzioni continue.</li> </ul>

	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	25 (disequazioni) +35 (limiti)
	METODOLOGIE ADOTTATE	- Metodo direttivo-Metodo ripetitivo -Stimolo-reazione-Problem solving -Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve
	MEZZI	-Libro di testo -Digital Board

MOD. N.2  CALCOLO DIFFERENZIALE	ABILITA'	-Conoscere il concetto di derivata di una funzione; -Conoscere il significato geometrico di derivata; -Conoscere le derivate fondamentali -Saper calcolare semplici derivate di funzioni; -Conoscere alcuni teoremi sulle derivate; -Saper applicare le derivate nello studio di funzione
	CONOSCENZE	-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 -Alcuni teoremi sulle derivate.
	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	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	-Stimolo-reazione - Problem solving -Didattica breve

	MEZZI	-Libro di testo -Digital Board
--	-------	-----------------------------------

MODULO IN CORSO DI SVOLGIMENTO

MOD. N. 3  CENNI SULLO STUDIO DI UNA FUNZIONE	ABILITA'	-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
	CONOSCENZE	-Crescenza e decrescenza delle funzioni – Massimi e minimi – Punti di flesso – Asintoti verticali, orizzontali e obliqui–Concavità e convessità
	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	19
	METODOLOGIE ADOTTATE	-Stimolo-reazione-Problem solving - Didattica breve
	MEZZI	-Libro di testo -Digital Board

MODULO IN CORSO DI SVOLGIMENTO

**MATERIA: LINGUA INGLESE**

MOD. N.1  Language Revision and training for the Invalsi tests  <b>Citizenship</b>  <b>Digital Footprint</b>	ABILITA'	Language use: developing the four skills according to the B1/B2 CEFR levels. Learning structures, communicative functions lexical items and the micro-language of the pastry department. Listening and reading comprehension useful to Invalsi test Understanding key points about digital footprints and rules to follow to be responsible online. Talking about digital footprint, how to be responsible online and giving reasons.
--	----------	--

	CONOSCENZE	<i>Present Simple, Past simple</i> Talking about personal details, routines and free time, talking about holidays and past events .
	COMPETENZE	Understanding key points in messages. Interacting in short conversations Using the basic functions and structures to communicate Communicating about topics of general and specific interest Discussing and expressing personal points of view about the topic Making comparisons with foreign cultures Broadening cultural, social and human horizons
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi, attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning
	MEZZI	Libro di testo Testi di preparazione alle certificazioni, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet, Google classroom, whatsapp, mail personale, video , file condivisi , riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante

MOD. N.2  <b>Women</b>  <b>25<sup>th</sup>November</b>  <b>Citizenship</b>	ABILITA'	Inferring the meaning of new words from the context. Learning structures, communicative functions, lexical items and to talk about 25 <sup>th</sup> November and women. Communicating about violence against women Writing a mind map and a short text about women in our societies Listening comprehension, reading and understanding. Answering questions about the main topic Discussing the topic
	CONOSCENZE	25 th November International Day for the elimination of violence against women
	COMPETENZE	Understanding key points in messages Interacting in short conversations Using the basic functions and structures to communicate Communicating about topics of general and specific interest Discussing and expressing personal points of view about the topic

	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi, attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning
	MEZZI	Libro di testo, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet, Google classroom, whatsapp, mail personale, video , file condivisi , riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante

MOD. N.3  <b>Slow Food</b>  <b>And</b>  <b>Food Waste</b>  <b>Citizenship</b>	ABILITA'	<p>Inferring the meaning of new words from the context. Learning structures, communicative functions, lexical items and the language used to talk about the slow food movement, sustainability and food waste. Listening comprehension</p> <p>Reading and understanding. Answering questions about Slow food/Food waste</p> <p>Communicating about sustainable food choices</p> <p>Writing a summary and a mind map about the topic</p> <p>Discussing about sustainability: Slow Food and Food Waste</p> <p>How to write a screenplay about food waste and food sustainability</p>
	CONOSCENZE	UD 1 The Slow Food movement Slow Food versus Fast Food – Focaccia Blues <b>Citizenship</b> UD 2 FoodWaste <b>Citizenship</b> Useful tips to reduce food waste UD 3 Food on Film <b>(cross-curricular project about Environmental Sustainability) Citizenship</b> UD 4 the 2030 Agenda <b>Citizenship</b> UD 5 0 Km Food <b>Citizenship</b>
	COMPETENZE	Understanding key points in messages

		<p>Interacting in short conversations</p> <p>Using the basic functions and structures to communicate</p> <p>Communicating about topics of general and specific interest</p> <p>Discussing and expressing personal points of view about the topic</p>
	TEMPO IN ORE	26
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi, attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning.
	MEZZI	Libro di testo, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet, Google classroom, whatsapp, mail personale ,video , file condivisi , riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante

<p>MOD. N. 4</p> <p><b>Diets</b></p> <p><b>and</b></p> <p><b>Eating Disorders</b></p> <p><b>Citizenship</b></p> <p>*Argomento da sviluppare</p>	ABILITA'	<p>Inferring the meaning of new words from the context.</p> <p>Learning structures, communicative functions, lexical items and the micro-language to talk about eating habits and eating disorders.</p> <p>Communicating about nutrition, the Mediterranean diet and the main eating disorders: anorexia, bulimia and binge eating</p> <p>Writing a mind map and a short text about healthy eating habits and the consequences of abnormal eating habits</p> <p>Listening comprehension, reading and understanding.</p> <p>Answering questions about the main topic</p> <p>Discussing the topic, writing a simple text, a summary and a mind map</p>
	CONOSCENZE	<p>UD1 The Mediterranean Diet</p> <p>UD 2 Eating habits: past vs present</p> <p>UD 3 Eating disorders</p> <p>UD 4 Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan *</p>

	COMPETENZE	Understanding key points in messages. Interacting in short conversations Using the basic functions and structures to communicate Communicating about topics of general and specific interest Discussing and expressing personal points of view about the topic Broadening cultural, social and human horizons thanks to the contact and comparisons with foreign cultures
	TEMPO IN ORE	22
	METODOLOGIE ADOTTATE	Approccio comunicativo, metodo nozionale- funzionale, lezione frontale e interattiva, lavori a coppie a gruppi, lettura/ascolto di testi , attività di ricerca e produzione individuale, cooperative learning
	MEZZI	Libro di testo, documenti in lingua, laboratorio di lingue, lettori audio e video, computer, lavagna, internet, Google classroom, whatsapp, mail personale, video , file condivisi , riassunti e mappe, materiali prodotti dall'insegnante

### MATERIA: LINGUA FRANCESE

MOD N. 1  LES DESSERTS	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; Saper riassumere e argomentare; Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite relativamente alla microlingua.
	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 relativamente alla cucina e alla pasticceria francese attraverso il tempo in epoca moderna. Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desserts et pâtisseries</li> <li>- Les entremets</li> <li>- Crêpes</li> </ul>

		- Sorbets - Glaces
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali relativi all'alimentazione. Sostenere un colloquio in lingua francese sull'argomento Ampliare gli orizzonti culturali e sociali umani attraverso l'analisi comparativa con la lingua straniera;
	TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo; Role play Istruzione programmata; Lezione Frontale;
	MEZZI	Libro di testo; Fotocopie; Lavagna; Dizionario;

MOD. N. 2  Découvrir un pays par cuisine	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica, Saper riassumere e argomentare; Saper classificare i piatti, in base a determinate caratteristiche; Saper illustrare i principi dei diversi regime.
	CONOSCENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico riguardanti le varie diete alimentari Ampliare gli orizzonti culturali e sociali umani attraverso il contatto con la lingua straniera;  Contenuti:  - Histoire de la pâtisserie ( Le Moyen Age, Le siècle des Lumières, Le XIX siècle, Le XX et XXI siècles).  - La cuisine fait le tour du monde (La pâtisserie américaine, la pâtisserie au Mexique, la pâtisserie en Asie, Afrique, Europe).
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico riguardanti le varie diete alimentari Ampliare gli orizzonti culturali e sociali umani attraverso il contatto con la lingua straniera
	TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo; Role play Istruzione programmata; Lezione Frontale
	MEZZI	Libro di testo; Fotocopie; Lavagna; Dizionario

MOD. N. 3  Institutions politiques françaises	ABILITA'	Comprendere ed individuare documenti inerenti l'UE; 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 le istituzioni politiche francesi per una comparazione con il modello italiano.  Contenuti:  -Les Institutions de l'Etat.  -La cinquième République
	COMPETENZE	Riflettere sulla cultura di un paese straniero ed operare confronti con il proprio punto di vista sociale e storico
	TEMPO IN ORE	Secondo Quadrimestre Aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, documenti autentici, lavagna

MOD. N. 4  <b>Sécurité alimentaire</b>	ABILITA	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica, relativo alla sicurezza e all'igiene alimentare. Saper riassumere e argomentare; Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico, le strutture acquisite relativamente al settore della nutrizione
	CONOSCENZE	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica, relativo alla sicurezza e all'igiene alimentare. Saper riassumere e argomentare; Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico, le strutture acquisite relativamente al settore della nutrizione
	COMPETENZE	Sostenere una conversazione riguardante la sicurezza e l'igiene negli ERP Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al settore dell'igiene e sicurezza; Ampliare gli orizzonti culturali , sociali e umani attraverso l'analisi comparativa con la lingua stranier
	TEMPO IN ORE	Secondo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo; Role play Istruzione programmata; Lezione Frontale
	MEZZI	Libro di testo; Fotocopie; Lavagna; Dizionario

Il modulo 4 è in fase di completamento

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

<p>MOD.. N. 1</p> <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico</p> <p>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>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p><b>5.1 - Fattori tossici e contaminazioni alimentari.</b></p> <p><b>5.2 - Contaminazione fisica, chimica e biologica.</b></p> <p>Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. Conoscere alcune sostanze tossiche per l'uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche. Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi.</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>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Competenze di cittadinanza: 1-2-5-7.</p> <p>Competenze professionali: generali di indirizzo: B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-b-d.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>33</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Si adoterà 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><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>- indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>- lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>- selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> </ul>

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

MOD. N.2  La trasformazione degli alimenti	ABILITA'	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno.
	CONOSCENZE	Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 1-2-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-b-d
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	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.  <b>Fasi di applicazione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>- indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>- lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento di informazioni</li> <li>- selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>- verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. N.3	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	<b>3.1 - Bisogni di energia e di nutrienti.</b>

La dieta in condizioni fisiologiche		<p><b>3.2 - Valutazione dello stato nutrizionale. 3.3 - Promozione della salute.</b></p> <p><b>3.4- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</b></p> <p><b>3.5- Diete particolari</b></p> <p>Conoscere il significato di metabolismo, catabolismo e anabolismo.</p> <p>Conoscere i metodi per calcolare il fabbisogno energetico giornaliero.</p> <p>Conoscere il concetto di bilancio energetico. Conoscere le raccomandazioni nutrizionali e le linee guida per una sana e corretta alimentazione.</p> <p>Conoscere le tipologie di diete in relazione alle condizioni fisiologiche</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche di alcune tra le più conosciute diete</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza: 2-6-7-8</p> <p>Competenze professionali: generali di indirizzo: C-D; relative al settore enogastronomia: a-b-d</p>
	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>- indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>- lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>- selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>- verifica finale e valutazione.</li> </ul>
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. N. 4  La dieta nelle principali patologie	ABILITA'	Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela Saper mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
	CONOSCENZE	<b>4.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari</b> <b>4.2 – La dieta nelle malattie metaboliche</b> 4.3 -La dieta in alcune delle malattie dell'apparato digerente 4.4 – Allergie ed intolleranze alimentari 4.5 – Alimentazione e tumori 4.6 – Disturbi alimentari Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 3-4-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: A-E; relative al settore enogastronomia: b-d
	TEMPO IN ORE	33
	METODOLOGIE  ADOTTATE	Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.  <b>Fasi di applicazione</b> - Presentazione alla classe dell'UDA; - indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); - lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; - selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; - verifica finale e valutazione.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi

		alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate
--	--	---

Il modulo 4 è in fase di completamento

**MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

La contrattualistica nelle società: contratti tipici e atipici nel settore turistico ristorativo	ABILITA'	Consapevolezza degli obiettivi di programmazione e padronanza degli orientamenti turistici più attuali Individuare le nuove tendenze segmento di mercato
	CONOSCENZE	Nozione di mercato e fonti normative nazionali e internazionali
	COMPETENZE	Saper cogliere le esigenze della più svariata tipologia di mercato anche in virtù delle peculiarità imprenditoriali adottabili
	TEMPO IN ORE	11
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale con confronti sulle tematiche proposte
	MEZZI	Testo e sintesi concettuali

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

**ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI**

**MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

MOD. N. 3  la filiera alimentare: corta lunga. Caratteristiche	ABILITA'	Individuazione delle forme più opportune e vincenti di promozione e vendita Consapevole comprensione dei rischi connessi all'attività di lavoro
--	----------	--

vantaggi e svantaggi di entrambe	CONOSCENZE	Analisi di mercato della domanda della offerta – analisi dei costi delle imprese turistico ristorative – classificazione dei costi – costi e ricavi- il budget
	COMPETENZE	Buona consapevolezza delle tematiche di analisi economica prodromiche al piano azienda
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale
	MEZZI	Testo e sintesi con elaborazione di mappe concettuali

MOD. N.4  I contratti delle imprese turistico ristorative tipici e atipici : la responsabilità dei ristoratori e degli albergatori in caso di inadempimento  I marchi di qualità alimentare e le frodi alimentari e commerciali	ABILITA'	Un consapevole orientamento nell'applicazione dei dettati normativi più importanti in tema di somministrazione di prodotti
	CONOSCENZE	Nozione di contratto art. 1321 c.c. – elementi essenziali del contratto – classificazione dei contratti – contratto di vendita – contratto di somministrazione – contratto di trasporto – contratto di deposito – contratto di appalto e d'opera – contratto di franchising – contratto d'albergo – contratto di ristorazione – contratto di viaggio – certificazioni iso di qualità – I contratti di lavoro – norme di sicurezza del lavoro - forme di assicurazione sociale dei lavoratori
	COMPETENZE	Consapevolezza dell'importanza di conoscere le figure contrattuali tipiche ed atipiche nonché le forme contrattuali più ricorrenti nel settore turistico - ristorativo.
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale
	MEZZI	Testo e sintesi concettuali coadiuvate da stesure di mappe didattiche e di apprendimento

#### **MATERIA: DIRITTO-PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

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

## MATERIA: SCIENZE MOTORIE

MOD. N.1	ABILITA'	Elaborare efficacemente le situazioni di gioco anche in presenza di avversari
	CONOSCENZE	Le potenzialità fisiche individuali per lo sviluppo della performance
	COMPETENZE	Effettuazione di tutti gli elementi tecnici dei fondamentali sport di squadra ed individuali
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	Globale e analitica
	MEZZI	Ginnastica a corpo libero

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

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

MOD. N. 4	ABILITA'	Saper riconoscere gli effetti del doping; gestione giornaliera e settimanale di sani principi alimentari
	CONOSCENZE	Azione del doping dal punto di vista fisiologico (danni e benefici); basi nutrizionali e loro utilizzo per una corretta alimentazione
	COMPETENZE	Effetti del doping sportivo e i danni etici morali; problematiche legate all'alimentazione
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Globale e analitica
	MEZZI	Libro di testo e dispense

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

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

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

MOD. N. 3	ABILITA'	Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni. Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo.
	CONOSCENZE	Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro. Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo.
	COMPETENZE	Applicare le normative in fatto di sicurezza alimentare. Applicare le normative in fatto di sicurezza del lavoro
	TEMPO IN ORE	16

	METODOLOGIE ADOTTATE	Le principali metodologie e strategie didattiche sono state: lezioni frontali, lezioni partecipate, schemi riepilogativi, lavori di gruppo
	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, appunti e fotocopie, LIM. Laboratorio pratico

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

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

**MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE Cucina****MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE**

<b>LA SICUREZZA</b>  <b>IL SISTEMA HACCP</b>  <b>L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE</b>	<b>ABILITA'</b>	Simulare un piano H.A.C.C.P. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
	<b>CONOSCENZE</b>	Il pacchetto igiene. La rintracciabilità dei prodotti alimentari. La sicurezza sul lavoro. La sicurezza alimentare. Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari
	<b>COMPETENZE</b>	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
	<b>TEMPO IN ORE</b>	Tempi: Settembre/Ottobre/Novembre (con attività pratiche in laboratorio)
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	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.
	<b>MEZZI</b>	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**

<b>PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI</b>	<b>ABILITA'</b>	Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
	<b>CONOSCENZE</b>	Le reazioni avverse agli alimenti . Le intolleranze alimentari.
	<b>COMPETENZE</b>	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  IL BANQUETING	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
IL SERVIZIO A BUFFET	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.
	TEMPO IN ORE	tempi da Febbraio/Marzo/ Aprile (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, 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 anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.