



**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"LUIGI EINAUDI"**

Servizi Commerciali - Opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria - Servizi Socio-Sanitari
servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
Indirizzo Tecnico "Grafica e Comunicazioni"
Centro Risorse contro la Dispersione Scolastica e la Frammentazione Sociale



ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

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

CLASSE: 5[^]

SEZ.: N

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO	5
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	6
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	7
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	10
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	11
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	12
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	13
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO	15
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE	16
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	18

PROFILO PROFESSIONALE

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

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

In particolare:

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

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

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

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è composta da 17 alunni, formata al terzo anno con la scelta dell'indirizzo da due gruppi classe diversi, e da due alunni provenienti da altri istituti. Vi sono 7 studentesse e 10 studenti. Vi sono anche due alunni con disabilità certificata e una alunna DSA, per ognuno dei quali è presente un allegato riservato.

2) Continuità didattica dei docenti

Il Consiglio di classe è formato da docenti che in solo parte hanno avuto continuità didattica nella classe: i docenti di Laboratorio di enogastronomia - cucina, Lingua inglese e Scienze motorie sono cambiati ogni anno nel triennio. La docente di Italiano e Storia ha accompagnato la classe negli ultimi due anni, e i docenti di Economia e tecnica amministrativa delle strutture ricettive e di Laboratorio di enogastronomia - sala e vendita sono cambiati al quinto anno. Nell'ultimo anno l'ora di compresenza dell'insegnamento di Scienza e cultura dell'alimentazione con Laboratorio di enogastronomia - cucina è stata affidata ad un nuovo docente.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio dell'anno scolastico, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze eterogenee, generalmente abbastanza sufficienti. Un piccolo gruppo si è distinto per partecipazione al dialogo educativo e per impegno nello studio, per cui il livello di tale gruppo può ritenersi buono e adeguato per conoscenze e competenze. Per la restante parte si può affermare che ha seguito con interesse le attività didattiche, ma non sempre in maniera costante, così come per l'impegno e la partecipazione.

4) Profilo comportamentale

Dal punto di vista comportamentale, durante il triennio non si sono registrati episodi di criticità. Per alcuni alunni sono state registrate numerose assenze e ritardi per cui sono state contattate le famiglie. Sul piano della condotta la classe è vivace, ma generalmente controllata.

5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe ha partecipato al dialogo educativo, sebbene per alcuni alunni è stata necessaria una ripetuta sollecitazione. Lo studio non sempre è stato adeguato per tutti. Nel corso del triennio la classe ha partecipato in maniera attiva e continuativa sia alle attività del PCTO, sia a tutte le manifestazioni, iniziative e attività in cui è stata coinvolta, mostrando interesse ed impegno dal punto di vista professionale.

6) Situazione finale della classe

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

In relazione alla componente BES della classe, il consiglio di classe si è adoperato per attuare percorsi didattici individualizzati e personalizzati atti a rispondere ai diversi stili di apprendimento e ai relativi bisogni educativi, in linea con quanto riportato nei relativi PEI e PDP. In particolare, si evidenzia che diverse difficoltà possono emergere in occasione delle prove scritte e orali a causa di un diffuso stato d'ansia che, se non opportunamente gestito, può impattare sull'esito delle stesse. Si conferma fondamentale la figura degli insegnanti di sostegno durante lo svolgimento delle prove.

QUADRO ORARIO

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

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

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

COMPETENZE IN USCITA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Incontri con autori letterari.

Percorsi di orientamento con l'Università.

Incontro con l'Associazione Donatori Midollo Osseo.

Incontro con l'Associazione Volontari Italiani del Sangue.

Incontro con il centro giovanile cittadino "3P" sul volontariato.

Evento su Luigi Einaudi in occasione del 150° anniversario della nascita.

Elezioni dei rappresentanti di classe/istituto/consulta provinciale.

Compilazione dell'E-Portfolio e del curriculum dello studente e individuazione del capolavoro.

Seminario formativo sul progetto "Alfa-Omega Bio-Cooperazione di filiere corte e sviluppo di mercati locali", a cura dell'OP Parco della Peranzana di San Severo.

Visione della rappresentazione teatrale "Crepe" a cura del Teatro della Polvere.

Visita di istruzione presso il Senato della Repubblica.

Visione del film "Un uomo diventato papa".

Servizi di buffet vari presso il Dipartimento di Economia della Università degli Studi di Foggia, presso il 32° Stormo dell'Aeronautica Militare di Amendola-Foggia, presso il Formedil per l'evento "Capitanata ed Emirati Arabi: un ponte di eccellenze tra tradizione e nuovi mercati".

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

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

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

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

Obiettivi in termini di competenze

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

X Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

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

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

X Partecipare al dibattito culturale.

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

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

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

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

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

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

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

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 almeno 210 ore di attività PCTO, come requisito di ammissione all'Esame di Stato.

Attività svolte
<p>Gli alunni hanno svolto stages presso strutture ristorative, ivi maturando esperienze lavorative e ampliando le loro conoscenze di settore nel corso del triennio.</p> <ul style="list-style-type: none">- Terzo anno (2022/2023) ore 160 ore + 10 ore di teoria in aula- Quarto anno (2023/2024) ore 80 ore- Quinto anno (2024/2025) un numero variabile di ore, fino a 70, tali da completare il monte ore previsto. Gli alunni Di Spirito, Russo e Tonti hanno partecipato al Progetto PON-PCTO ESTERO presso aziende di settore in Spagna per due settimane nel mese di marzo.
Attività da svolgere
Nessuna
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
<ul style="list-style-type: none">- Applicazione delle conoscenze e competenze acquisite nel percorso scolastico,- Sviluppo di capacità di adattamento e apprendimento autonomo in situazioni nuove, socializzazione e sperimentazione delle dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchie, strategie aziendali e valori distintivi),- Approccio al mondo del lavoro in situazione protetta, ma contestualizzata in tempi e modalità reali, al fine di promuovere senso di responsabilità e di impegno sociale- Conoscenza dell'ambiente di lavoro e delle sue regole, con conseguente acquisizione di comportamenti idonei all'ambiente stesso e sviluppo di un processo di crescita dell'autostima
Partecipazione degli alunni all'area di progetto
La partecipazione è stata proficua per molti di loro, molto costante per alcuni e frammentaria per pochi.

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

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

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

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

Il punteggio minimo della fascia di appartenenza sarà poi aumentato di un punto aggiuntivo 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 PTOF), 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 dall'inizio dell'anno, sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della seconda prova scritta, utilizzando il Quadro di riferimento per la sua redazione e il suo svolgimento, 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.

E' stato spiegato alla classe che la prova verterà sulle competenze in uscita, a partire dai nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze e alle tipologie di prove che saranno indicate dal MIUR il giorno prima della data prevista per la seconda prova.

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

La traccia è stata elaborata coinvolgendo le seguenti discipline d'indirizzo: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio di Enogastronomia e Scienze e Cultura dell'Alimentazione, a partire dal nucleo tematico 7:

- *Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.*

Si è inoltre scelta la tipologia di prova B:

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

La simulazione della seconda prova si è svolta in data 13/05/2024.

Gli alunni BES hanno svolto la medesima prova secondo le modalità seguite durante l'anno scolastico, come indicato negli allegati riservati.

Difficoltà incontrate

Le difficoltà riscontrate sono state dovute alla novità della prova e alle sue caratteristiche essendo interessate più discipline professionalizzanti a partire da un unico nucleo tematico, per cui sono stati richiesti chiarimenti da parte degli alunni. Inoltre è emerso uno stato d'ansia, soprattutto a carico della componente BES della classe. A tal proposito, come già evidenziato nella prima parte del documento, è opportuno sottolineare che è fondamentale la presenza degli insegnanti di sostegno, per supportare gli alunni durante la prova.

Esiti delle prove

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

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Attività svolte

Argomenti di educazione civica

Relazione sull'esperienza del PCTO

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

Attività di orientamento con scelta ed elaborazione del capolavoro

Contenuti delle singole discipline

Esercitazioni eseguite

Il Consiglio di Classe ha stabilito di effettuare una simulazione del colloquio alla fine del mese di maggio.

Materiali di studio

Testi di poesie e prosa in lingua italiana, testi di lingua inglese, documenti tratti da giornali, riviste, appunti grafici, tabelle, mappe concettuali, immagini e disegni significativi.

Metodologie didattiche adottate

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

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

ITALIANO
Rapporto uomo/natura. Realismo e Naturalismo in letteratura. La letteratura come strumento di impegno civile. Evoluzione delle tecniche espressive e dei generi letterari dall'Ottocento al Novecento. La condizione dell'uomo nella letteratura del Novecento.
STORIA
Il Novecento. La seconda rivoluzione industriale: imperialismo e società di massa, politica interna e nuovi equilibri internazionali in Europa tra Ottocento e Novecento. La prima guerra mondiale. I totalitarismi e le crisi fra le due guerre. La seconda guerra mondiale. L'ordine bipolare e la guerra fredda. L'Italia del secondo dopoguerra.
MATEMATICA
Lo studio di una funzione reale di una variabile reale per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, con l'uso del linguaggio proprio della matematica.
LINGUA STRANIERA: INGLESE
Le allergie e le intolleranze alimentari; Procedure di sicurezza alimentare: l'HACCP; Il vino; Alimentazione e salute: Le linee guida per una sana alimentazione; La Dieta Mediterranea ; Alimenti biologici/ agricoltura biologica; Alimentazione e sostenibilità: Alimentazione sostenibile; Slow Food - Il contributo di Slow Food al dibattito sulla sostenibilità alimentare.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive. Lo sport, le regole e il fair-play. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.
LINGUA STRANIERA: FRANCESE
I vini francesi. Cosa significa mangiare bene. La piramide alimentare. I 5 colori del benessere. La dieta mediterranea. La conservazione degli alimenti. Allergie e intolleranze alimentari. Le Istituzioni dello Stato. La Cinquième République.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Rischio e sicurezza nella filiera alimentare per saper scegliere, manipolare gli alimenti nei vari ambienti e adottare le corrette pratiche di produzione durante tutta la filiera agroalimentare. Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare. Diete in condizioni fisiologiche e patologiche per sapere utilizzare gli alimenti nei corretti rapporti in nutrienti nelle varie fasce d'età e condizioni fisiologiche e formulare menù funzionali.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Il mercato turistico e le sue dinamiche. Il marketing. Pianificazione e programmazione : budget e business plan. Le norme sulla sicurezza del lavoro e di igiene alimentare. I contratti delle imprese ristorative. Le abitudini alimentari. I marchi di qualità alimentare.
LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA

Il pacchetto igiene. La rintracciabilità dei prodotti alimentari. La sicurezza sul lavoro. La sicurezza alimentare. Le reazioni avverse agli alimenti. Le intolleranze alimentari. Il catering. Il Banqueting. Il trasporto dei pasti. Il servizio a buffet. Il sistema H.A.C.C.P: descrizione delle fasi. Simulazione del piano di autocontrollo H.A.C.C.P.

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA

Come si producono i distillati con le varie tecniche di distillazione La classificazione dei distillati: (distillati di vino, di vinaccia, di frutta, di cereali). I Vini Speciali ottenuti con il metodo classico e charmat. La figura del Sommelier all'interno della Brigata di sala Le attrezzature dello Chef Sommelier e il loro servizio. Dal vino alla tavola: le tecniche di vinificazione.

INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

L'identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo. Conoscere a grandi linee la morale sociale della Chiesa e alcune questioni di Bioetica. Conoscere la storia della Chiesa del '900 in particolare il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo.

Si allegano i seguenti documenti:

- n. 3 documenti riservati alunni BES
- relazione sul PCTO
- modulo formativo di Orientamento
- prova simulata della seconda prova scritta

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Baldi Angela	
MATEMATICA	Ramundo Michele	
INGLESE	Palieri Elena	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Iurizzi Nicola	
IRC	De Rosa Rosario	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	Volpe Anna Maria	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Di Bitetto Vincenzo	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Berardi Roberto	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Spatola Vincenzo	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA	Triggiani Giuseppe Marco	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA	D'agrippino Urbano	
SOSTEGNO	Di Leva Rosa	
SOSTEGNO	De Lorenzis Mario	

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE : BALDI ANGELA

<p>MOD. 1 Unità 1</p> <p>Il Naturalismo e il Verismo</p> <p>Giovanni Verga</p>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento ● Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo e del Verismo ● Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative ● Saper rapportare le forme della narrativa tardo-Ottocentesca al loro contesto storico e culturale ● Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore ● Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento ● La nuova immagine della scienza ● L'idea del progresso ● Il Positivismo ● L'evoluzionismo di Darwin ● Il genere del romanzo ● La poetica naturalista ● Autori del Naturalismo ● "Gervaise e l'acquavite" tratto da l'Assommoir di Emile Zola ● La poetica verista ● Autori del Verismo ● La vita di Giovanni Verga ● La poetica e lo stile ● Le opere: da "Vita dei campi" -La lupa- -Jeli, il pastore- I Malavoglia.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Collocare nel tempo e nello spazio ● Orientarsi fra testi e autori ● Contestualizzare testi letterari e tecnico-scientifici ● Stabilire collegamenti e confronti ● Individuare prospettive interculturali ● Comprendere e interpretare un testo ● Riconoscere i caratteri lessicali e stilistici di testi tecnico-scientifici ● Produrre varie tipologie di testi ● Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	12 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di film e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet

MOD. 2 IL SIMBOLISMO POETICO E LA NARRATIVA DECADENTE Unità 1 Il Decadentismo	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento ● Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo ● Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative ● Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia tardo-Ottocentesche al loro contesto storico e culturale ● Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore ● Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento ● La crisi del razionalismo ● Il Decadentismo ● Poeti simbolisti ● Precursore del Simbolismo: Charles Baudelaire ● Le opere: "Corrispondenze" da "I fiori del male" ● Romanzieri decadenti ● Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Collocare nel tempo e nello spazio ● Orientarsi fra testi e autori ● Stabilire collegamenti e confronti ● Individuare prospettive interculturali ● Comprendere e interpretare un testo ● Produrre varie tipologie di testi ● Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	12 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet

MOD. 2 Unità 2 Giovanni Pascoli	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento ● Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo ● Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche ● Saper rapportare le forme della poesia tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale ● Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo ● Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore ● Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera ● Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● La vita di Pascoli nel suo tempo ● La poetica ● Lo stile ● <i>Il fanciullo che è in noi</i> da "<i>Il fanciullino cap. I</i>", "<i>Novembre</i>" ● <i>Il X agosto, Il temporale</i> da "<i>Myricae</i>"
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Contestualizzare autori e opere ● Stabilire collegamenti e confronti ● Comprendere e interpretare un testo ● Produrre varie tipologie di testi ● Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	16 h

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet

MOD. 2 Unità 3 Gabriele D'Annunzio	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento ● Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo ● Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche ● Saper riportare le forme della poesia tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale ● Saper cogliere la novità e centralità di D'Annunzio nel panorama letterario del suo tempo ● Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore ● Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera ● Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● La vita di D'Annunzio nel suo tempo ● La poetica ● L'esteta e le sue squisite sensazioni ● Il piacere "Il ritratto dell'esteta" ● La sera fiesolana (da Alcyone) ● Frammento tratto dal Notturmo
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Contestualizzare autori e opere ● Stabilire collegamenti e confronti ● Comprendere e interpretare un testo ● Produrre varie tipologie di testi ● Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	12 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet

MOD. 3 Unità 1 Luigi Pirandello	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e degli inizi del Novecento ● Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo ● Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative ● Saper riportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale ● Saper cogliere la novità e centralità di Pirandello nel panorama letterario del suo tempo ● Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore ● Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● La vita di Pirandello nel suo tempo ● La poetica ● Lo stile ● Le opere: ● <i>L'Umorismo</i> ● <i>Il treno ha fischiato</i> da "Novelle per un anno" ● <i>Adriano Meis</i> da "Il fu Mattia Pascal" ● <i>Il naso di Moscarda</i> da "Uno, nessuno e centomila" ● Frammento tratto da "Mal giocondo"

	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Contestualizzare autori e opere ● Stabilire collegamenti e confronti ● Comprendere e interpretare un testo ● Produrre varie tipologie di testi ● Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	16 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet

MOD. 4 Unità 1 Giuseppe Ungaretti	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento ● Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo ● Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche ● Saper rapportare le forme della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale ● Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti nel panorama letterario del suo tempo ● Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore ● Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● La vita di Ungaretti nel suo tempo ● La poetica ● Lo stile ● <i>Poesie di guerra: Veglia Fratelli, Soldati</i> ● <i>Sentimento del tempo: Stelle</i>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Contestualizzare autori e opere ● Stabilire collegamenti e confronti ● Comprendere e interpretare un testo ● Produrre varie tipologie di testi ● Argomentare il proprio punto
	TEMPO IN ORE	8 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet

MOD. 4 Unità 2 Umberto Saba	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento ● Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Antinovecentismo ● Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche ● Saper rapportare le forme della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale ● Saper cogliere la novità e centralità di Saba nel panorama letterario del suo tempo ● Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore ● Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
--	----------	---

	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● La vita di Saba nel suo tempo ● La poetica ● Lo stile ● Le opere: ● <i>-Amal- -Ulisse- dal Canzoniere</i>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Contestualizzare autori e opere ● Stabilire collegamenti e confronti ● Comprendere e interpretare un testo ● Produrre varie tipologie di testi ● Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	4 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet
MOD. 4 Unità 3 Eugenio Montale	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento ● Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo ● Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche ● Saper rapportare le forme della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale ● Saper cogliere la novità e centralità di Montale nel panorama letterario del suo tempo ● Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore ● Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● La vita di Montale nel suo tempo ● La poetica ● Lo stile ● <i>Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato</i> ● <i>Meriggiare pallido e assorto</i>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Contestualizzare autori e opere ● Stabilire collegamenti e confronti ● Comprendere e interpretare un testo ● Produrre varie tipologie di testi ● Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	12 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	MEZZI	Testo in uso, internet

MOD. 1 L'età dei nazionalismi Belle Epoque e società di massa L'età giolittiana Venti di guerra La prima guerra mondiale	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	Epoca felice: cultura positivista, cambiamento dei costumi, rivoluzione industriale, scoperte e invenzioni. · Società di massa, catena di montaggio. · Neutralità dello Stato, lotte dei lavoratori, riforme sociali nell'Italia liberale. · Colonialismo, corsa agli armamenti. · Le dinamiche militari, politiche ed economiche della prima guerra mondiale.
	COMPETENZE	Individuare le connessioni tra la <i>Belle époque</i> e la scienza e l'economia. 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. 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.
	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.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 inserisce la Rivoluzione russa, lo stalinismo, il fascismo e il nazismo. Collegare le caratteristiche peculiari dei totalitarismi e della crisi del '29 ai contesti globali e locali.
	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.3 I giorni della follia La seconda guerra mondiale La guerra parallela dell'Italia e Resistenza	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	<i>Brain storming</i> sul concetto di guerra Lezione frontale tramite l'uso della linea del tempo. Metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle fonti e delle altre rubriche- Dibattito guidato sulle tematiche del '900 anche con la visione di film. Attività guidate di recupero e potenziamento

	MEZZI	Libro di testo, mappe, schemi, linea del tempo costruita dagli alunni, immagini storiche con didascalie, giornali, video, film, internet.
--	-------	---

MOD. 4 Il Secondo dopoguerra: l'Italia della Ricostruzione	ABILITA'	Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.
	CONOSCENZE	L'Italia della ricostruzione
	COMPETENZE	Conoscere la dimensione geografica in cui si inserisce l'Italia del dopoguerra
	TEMPO IN ORE	8 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apertura dell'unità con didascalie, brevi filmati e immagini scelte dal docente Metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle fonti
	MEZZI	Libro di testo, mappe, schemi, immagini storiche con didascalie, giornali, video, film, foto d'epoca, spot pubblicitari di vari periodi, internet.

MOD. 5 Cenni: l'equilibrio del terrore Cenni: la guerra fredda Cenni: il periodo della distensione	ABILITA'	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e operativi; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali. Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. · Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali.
	CONOSCENZE	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.
	COMPETENZE	Individuare le connessioni tra la guerra fredda, la scienza, l'economia e la tecnologia. Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la guerra fredda e il periodo della distensione. Collegare le dinamiche del bipolarismo, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale
	TEMPO IN ORE	12 ore (circa) Aprile/Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

MOD. N. 1 DERIVATE E FUNZIONI	ABILITA'	<p>Conoscere il significato geometrico di derivate. Conoscere il rapporto incrementale. Conoscere i teoremi relativi alla derivazione di una funzione: Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni, derivazione composta. Saper determinare gli intervalli di crescita e di decrescenza di una funzione. Conoscere le definizioni di minimo, massimo e di flesso. Conoscere ed applicare i metodi per la loro ricerca. Saper riconoscere gli elementi distintivi di un grafico di funzioni razionali fratte</p>
	CONOSCENZE	<p>Significato geometrico di derivate. Rapporto incrementale. Teoremi relativi alla derivazione di una funzione. Derivata di una somma, prodotto e quoziente di funzioni. Derivazione composta. Funzioni crescenti e decrescenti. Definizioni di massimo, minimo, flesso. Ricerca dei massimi e dei minimi relativi delle funzioni razionali fratte, dei massimi e dei minimi assoluti e dei punti di flesso. Asintoto orizzontale, verticale. Schema generale per lo studio di una funzione ed esempi</p>
	COMPETENZE	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p>
	TEMPO IN ORE	50
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>1. Lezione frontale; 2. Tecnica del "Problem solving" intesa come lezione organizzata il più possibile in forma dialogica e problematica in modo da sollecitare l'intervento della classe sia nella fase della ricerca alla soluzione di un problema, sia nella successiva analisi e correzione dei contributi emersi e nella loro corretta e conclusiva sistemazione. Questo modo di procedere favorisce l'attenzione e lo sviluppo di abilità intuitive, evidenzia la logica stringente del ragionamento e la necessità di procedere nello studio in maniera personale e critica. 3. Lavori di gruppo coordinati da allievi "tutors"</p>
	MEZZI	<p>1. Libro di testo, adottato in dipartimento, eventuali dispense somministrate dal docente 2. Libri e materiali on-line (viedo proiezioni, esercizi) 3. Personal computer collegato ad internet e programmi open source (LibreOffice, Geogebra, R) 4. L.I.M</p>

MOD. N. 2 GLI INTEGRALI	ABILITA'	<p>Conoscere la definizione di integrale indefinito. Saper determinare integrali immediati. Conoscere la definizione di integrale definito. Saper calcolare aree.</p>
		<p>Integrale indefinito. Integrazioni immediate.</p>

CONOSCENZE	Introduzione intuitiva al concetto di integrale definito. Proprietà degli integrali definiti. Calcolo di aree
COMPETENZE	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
TEMPO IN ORE	20
METODOLOGIE ADOTTATE	1. Lezione frontale; 2. Tecnica del “Problem solving” intesa come lezione organizzata il più possibile in forma dialogica e problematica in modo da sollecitare l’intervento della classe sia nella fase della ricerca alla soluzione di un problema, sia nella successiva analisi e correzione dei contributi emersi e nella loro corretta e conclusiva sistemazione. Questo modo di procedere favorisce l’attenzione e lo sviluppo di abilità intuitive, evidenzia la logica stringente del ragionamento e la necessità di procedere nello studio in maniera personale e critica. 3. Lavori di gruppo coordinati da allievi “tutors”
MEZZI	1. Libro di testo, adottato in dipartimento, eventuali dispense somministrate dal docente 2. Libri e materiali on-line (video proiezioni, esercizi) 3. Personal computer collegato ad internet e programmi open source (LibreOffice, Geogebra, R) 4. L.I.M

MOD. N. 1 Food allergies and intolerances	ABILITA'	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi ai seguenti argomenti: le allergie alimentari e le intolleranze alimentari. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.
	CONOSCENZE	Food allergies Food intolerances Allergie alimentari Intolleranze alimentari
	COMPETENZE	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo ; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all' indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	12 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, monitor interattivo, appunti dalle lezioni e materiale didattico fornito dall'insegnante.

MOD. N. 2 HACCP	ABILITA'	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sull'HACCP. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.
	CONOSCENZE	The HACCP system L'HACCP : informazioni generali
	COMPETENZE	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo ; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all' indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	11 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.

	MEZZI	Libro di testo, monitor interattivo, appunti dalle lezioni e materiale didattico fornito dall'insegnante.
--	-------	---

MOD. N. 3 Wine	ABILITA'	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sui principali tipi di vino. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.
	CONOSCENZE	An overview on wine - The main types of wine Il vino: informazioni generali - principali tipi di vino
	COMPETENZE	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo ; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all' indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, monitor interattivo, appunti dalle lezioni e materiale didattico fornito dall'insegnante.

MOD. N. 4 The Eatwell Guide	ABILITA'	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi sui seguenti argomenti: : le linee guida per una sana alimentazione, la dieta mediterranea, alimenti biologici e Slow Food. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati, con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.
	CONOSCENZE	The Eatwell Guide: recommendations for eating a healthy balanced diet The Mediterranean diet Organic food/ Organic farming Slow Food Le linee guida per una sana alimentazione La Dieta Mediterranea Alimenti biologici/ agricoltura biologica Slow food

	COMPETENZE	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua; saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo ; essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio.
	TEMPO IN ORE	16 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, monitor interattivo, appunti dalle lezioni e materiale didattico fornito dall'insegnante.

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

MOD. N. 1 De bons vins	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper redigere brevi composizioni di argomento culturale o tecnico rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2. Contenuti: Le vin: <ul style="list-style-type: none"> - la dégustation - le service et les mariages - la classification - la carte, - l'étiquette
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	Primo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio.
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna.

MOD. N. 2 Bien -etre et qualité Santé et sécurité aliment aire	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper redigere brevi composizioni di argomento culturale o tecnico rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite; saper realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2. Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> - Le bien-être alimentaire que veut dire bien manger? - la pyramide alimentaire - le régime crétois - les cinq couleurs du bien-être - nourriture et religion
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto; sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali; ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	Febbraio/Aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna.

MOD. N.3 Institutions politiques française s	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 dal 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 Nutrition et sécurité alimentaire	ABILITA'	Ascoltare, leggere e comprendere le informazioni essenziali contenute in testi relativi ai seguenti argomenti: le allergie alimentari, le intolleranze alimentari. Interagire in conversazioni ed esporre, oralmente e in forma scritta, gli argomenti trattati con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale accettabili.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2. Contenuti: Allergie e intolleranze alimentari. - Attention , intoxication. - Manger prudemment : les allergies. - Manger différemment : les intolérances.
	COMPETENZE	Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. Saper utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi, orali e scritti, inerenti al settore d'indirizzo. Essere in grado di sostenere conversazioni e di produrre brevi testi scritti su argomenti relativi all'indirizzo specifico di studio
	TEMPO IN ORE	Secondo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e dialogata, brainstorming, dibattito guidato, cooperative learning e studio autonomo.
	MEZZI	Libro di testo, appunti dalle lezioni, materiale didattico fornito dall'insegnante.

Il modulo 4 è in fase di completamento

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

MOD. N. 2 Lo sport, le regole e il fair play.	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra ed individuali; • Teoria dell'allenamento; • Tornei, giochi, partite • Sport in ambiente urbano, aerobica, step, cardiofitness.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini
	TEMPO IN ORE	20 (ottobre - giugno)
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Cooperative learning Circuiti tecnici specifici
	MEZZI	Attrezzi specifici vari sport Libro di testo Video dimostrativi

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

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

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

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTI: DI BITETTO VINCENZO e BERARDI ROBERTO

<p>MOD. 1</p> <p>LA SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEL CONSUMATORE</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Normativa igienico – sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare correttamente il sistema HACCP.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>30</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>E' stata adottata la scelta metodologica prevista dal P.T.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. Verranno predisposte attività didattiche inerenti l'insegnamento di Educazione Civica e l'Uda interdisciplinare, e attivate azioni formative per favorire l'acquisizione delle soft skills, coerentemente con la programmazione di classe.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche, G-suite, visite guidate.</p>

<p>MOD. 2</p> <p>LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti alimentari scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandoli in funzione del prodotto finito.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>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</p>

		sostenibili e equilibrati. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	E' stata adottata la scelta metodologica prevista dal P.T.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. Verranno predisposte attività didattiche inerenti l'insegnamento di Educazione Civica e l'Uda interdisciplinare, e attivate azioni formative per favorire l'acquisizione delle soft skills, coerentemente con la programmazione di classe.
	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, G-suite, visite guidate.

MOD. 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIologiche CHE	ABILITA'	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
	CONOSCENZE	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura. Concetti di sostenibilità e certificazioni.
	COMPETENZE	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
	TEMPO IN ORE	35
	METODOLOGIE ADOTTATE	E' stata adottata la scelta metodologica prevista dal P.T.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

		<p>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. Verranno predisposte attività didattiche inerenti l'insegnamento di Educazione Civica e l'Uda interdisciplinare, e attivate azioni formative per favorire l'acquisizione delle soft skills, coerentemente con la programmazione di classe.</p>
	MEZZI	<p>Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche, G-suite, visite guidate.</p>

<p>MOD. 4</p> <p>L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</p>	ABILITA'	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p>
	CONOSCENZE	<p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p>
	COMPETENZE	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>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.</p>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>E' stata adottata la scelta metodologica prevista dal P.T.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. Verranno predisposte attività didattiche inerenti l'insegnamento di Educazione Civica e l'Uda interdisciplinare, e attivate azioni formative per favorire l'acquisizione delle soft skills, coerentemente con la programmazione di classe.</p>
	MEZZI	<p>Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche, G-suite, visite guidate.</p>

MOD. N. 1 <i>IL MERCATO TURISTICO</i>	ABILITA'	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Analizzare il mercato turistico e interpretare le sue dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.
	CONOSCENZE	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Enti e organismi internazionali e interni. Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore.
	COMPETENZE	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. N° 8: Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle esigenze dietetiche.
	TEMPO IN ORE	18
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata, flipped classroom, lavori di gruppo, peer tutoring
	MEZZI	Libro di testo, cartaceo e digitale, appunti, dispense, articoli di giornale, internet

MOD. N.2 <i>IL MARKETI NG</i>	ABILITA'	Analizzare il mercato turistico e interpretare le sue dinamiche. Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato. Operare scelte di marketing strategico. Utilizzare le leve di marketing mix. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing.
	CONOSCENZE	Tecniche di marketing turistico. Marketing pubblico, privato e integrato. Analisi interna ed esterna. Targeting, posizionamento e scelte strategiche. Leve di marketing. Tecniche e strumenti di web marketing. Piano di marketing.
	COMPETENZE	N° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e di commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico - alberghiera. 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. N° 11: Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale e partecipata, flipped classroom, lavori di gruppo, peer tutoring
	MEZZI	Lavagna interattiva multimediale, riviste e giornali <i>on line</i> , sito didattico, <i>Google Classroom</i> , fogli Google, documenti Google, video tutorial su <i>YouTube</i> per le esercitazioni.

MOD. N.3 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLI DI GESTIONE	ABILITA'	Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale, Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa, Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno, Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese, Individuare le funzioni e gli elementi del budget, Redigere il budget degli investimenti, Redigere i budget settoriali e il budget economico, Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati, Redigere un business plan in situazioni operative semplificate
	CONOSCENZE	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, Pianificazione e programmazione aziendale. Vantaggio competitivo. Controllo di gestione, Budget e tipologie di budget, Controllo budgetario e report, Business plan. Marketing plan.
	COMPETENZE	N.4 Predisporre prodotti servizi e menù coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di stili di vita e abitudini sostenibili ed equilibrate N° 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. N° 10: Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali
	TEMPO IN ORE	40
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata e multimediale in aula. Metodo deduttivo. Problem solving e brainstorming. Attività di laboratorio, simulazioni, <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i>
	MEZZI	Lavagna interattiva multimediale, riviste e giornali <i>on line</i> , sito didattico, <i>Google Classroom</i> , fogli Google, documenti Google, video tutorial su <i>YouTube</i> per le esercitazioni.

MOD. N.4 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO	ABILITA'	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative e ricettive Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese di viaggio Analizzare i rapporti tra gli operatori dei settori turistico, ricettivo, ristorativo e dei trasporti
---	----------	--

	CONOSCENZE	Normativa relativa alla costituzione dell'impresa. Contratti delle imprese turistico ricettive. Responsabilità degli operatori di settore. Rapporti tra imprese turistico ricettive e ADV.
	COMPETENZE	N° 3: Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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. N° 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
	TEMPO IN ORE	24
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata e multimediale in aula. Metodo deduttivo. Problem solving e brainstorming. Attività di laboratorio, simulazioni, <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i>
	MEZZI	Lavagna interattiva multimediale, riviste e giornali <i>on line</i> , sito didattico, <i>Google Classroom</i> , fogli Google, documenti Google, video tutorial su <i>YouTube</i> per le esercitazioni.

MOD. N.5 <i>LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</i>	ABILITA'	Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari Analizzare i fattori economici territoriali che condizionano le abitudini alimentari Individuare gli elementi costitutivi di un marchio Classificare i marchi Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero
	CONOSCENZE	Consumi alimentari e abitudini alimentari Fattori che incidono sui consumi alimentari Tendenze in campo alimentare Economia del territorio Normativa di settore Marchi di qualità alimentare Prodotti a chilometro zero
	COMPETENZE	N.4 Predisporre prodotti servizi e menù coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di stili di vita e abitudini sostenibili ed equilibrate. 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.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata e multimediale in aula. Metodo deduttivo. Problem solving e brainstorming. Attività di laboratorio, simulazioni, <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i>
	MEZZI	Lavagna interattiva multimediale, riviste e giornali <i>on line</i> , sito didattico, <i>Google Classroom</i> , fogli Google, documenti Google, video tutorial su <i>YouTube</i> per le esercitazioni.

	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi
Mod. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE	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	Il pacchetto igiene. La rintracciabilità dei prodotti alimentari. La sicurezza sul lavoro. La sicurezza alimentare. Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.	Simulare un piano H.A.C.C.P. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	SETTEMBRE/ OTTOBRE/ NOVEMBRE

	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi
Mod. 2: LA SALUTE IN CUCINA	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.	Le reazioni avverse agli alimenti . Le intolleranze alimentari.	Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	DICEMBRE/ GENNAIO

	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi
Mod. 3: CATERING E BANQUETING	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.	Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering. Il Banqueting : caratteristiche e forme. Il trasporto dei pasti. Il servizio a buffet.	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.	FEBBRAIO/ MARZO/ APRILE

	Competenze	Conoscenze	Abilità	Tempi
<i>Mod. 4: IL PIANO DI AUTOCONTR OLLO H.A.C.C.P</i>	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico ,nutrizionale e gastronomico.	Il pacchetto igiene. Il sistema H.A.C.C.P: descrizione delle fasi. Simulazione del piano di autocontrollo H.A.C.C.P DI UN RISTORANTE	Simulare un piano H.A.C.C.P. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	MAGGIO/ GIUGNO

MATERIA: **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA**
 DOCENTE: **D'AGRIPPINO URBANO**

MOD. N.1	ABILITA'	Saper applicare le regole del servizio dei distillati di vino, distillati di vinacce e di altri vegetali.
	CONOSCENZE	Conoscere le tecniche di lavorazione dei distillati col metodo alambiccico continuo e discontinuo
	COMPETENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisire le tecniche di produzione dei distillati. 2. Acquisire le tecniche di distillazione di vino (Brandy, Armagnac e Cognac). 3. Acquisire le tecniche dei distillati di vinaccia (Grappa, Assenzio, Rum e derivati).
	TEMPO IN ORE	10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta
	MEZZI	libri di testo, Lim , filmati

MOD. N.2	ABILITA'	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saper classificare i distillati in base alle lavorazioni subite e all'invecchiamento. <p>Saper effettuare il servizio dei distillati.</p>
	CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere le fasi di lavorazione dei distillati di frutta e cereali. Conoscere la classificazione dei distillati di frutta e cereali
	COMPETENZE	Acquisire le tecniche di produzione dei distillati di frutta e cereali
	TEMPO IN ORE	6 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta
	MEZZI	libri di testo, Lim , filmati

MOD. N.3	ABILITA'	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saper classificare i liquori in base all'estrazione a freddo e a caldo. Saper classificare i liquori in base alla gradazione alcolica.
	CONOSCENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere le fasi di produzioni dei liquori. Estrazione delle sostanze aromatizzanti a caldo e a freddo.
	COMPETENZE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Storia dei liquori ad uso terapeutico dell'erbe. Acquisire le tecniche di produzione dei liquori
	TEMPO IN ORE	

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

MOD. N.4	ABILITA'	1. Saper organizzare il lavoro di miscelazione in base alle ore della giornata. Eseguire le principali tecniche di miscelazione
	CONOSCENZE	1. Conoscere la classificazione dei cocktail in base al momento della giornata in cui si gustano. 2. Conoscere la classificazione dei cocktail in base alla quantità di alcol.
	COMPETENZE	Acquisire le basi teoriche necessarie della classificazione dei cocktail.
	TEMPO IN ORE	12 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale, metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, <i>problem solving</i> , <i>brainstorming</i> , dibattito, attività di laboratorio, simulazioni, <i>role playing</i> , <i>learning by doing</i> , <i>e-learning</i> , studio autonomo, classe capovolta
	MEZZI	libri di testo, Lim , filmati

MATERIA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: DE ROSA ROSARIO

Modulo n.1	ABILITA'	Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Il viaggio come metafora della vita - Il cammino interiore dell'uomo - Vita interiore-vita spirituale - Reimparare il tempo
	COMPETENZE	Sviluppare un senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità di uomo in cammino che deve riscoprire l'interior nella vita quotidiana.
	TEMPO IN ORE	Settembre – Ottobre: 4 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo Scolastico, Documenti.

Modulo n. 2	ABILITA'	Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana cattolica.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi del credo - Io credo, spero e amo - I punti fondamentali del cristianesimo - Il mistero della Trinità - Il senso dell'Incarnazione
	COMPETENZE	Utilizzare consapevolmente le fonti del cristianesimo interpretando correttamente i contenuti teologici
	TEMPO IN ORE	Novembre- Dicembre: 6 Ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, Dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, documenti, mezzi audiovisivi

Modulo n.3.	ABILITA'	In parallelo alla storia civile cercare di comprendere la storia della Chiesa nel '900. Usare ed interpretare correttamente le fonti bibliche per una conoscenza corretta dei vangeli.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Le vicende ecclesiali nel '900 - Il mistero pasquale - Le opere di misericordia
	COMPETENZE	Avere la competenza di riuscire a leggere il vissuto del '900 con gli eventi ecclesiali.
	TEMPO IN ORE	Gennaio-Marzo: 10 ore

	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico; mezzi audiovisivi

MOD. N.4	ABILITA'	Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e nell'ambito tecnologico e bioetico
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Brevi cenni di Morale Sociale - Le quattro tappe della maturità - Accogliere gli altri - Cibo e religione <hr/> <p><u>Dopo il 15 Maggio:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper Scegliere
	COMPETENZE	Saper cogliere l'incidenza del cristianesimo nella vita personale, della famiglia e nella società .
	TEMPO IN ORE	Maggio-Giugno: Ore 4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi.