



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[^] ENOGASTRONOMIA

SEZ.: H

COORDINATRICE: prof.ssa Angela Giovanna Gherghi

SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE	4
QUADRO ORARIO	6
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO	7
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA	9
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	13
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	14
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO	15
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO	16
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA	17
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO	18
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE	19
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	21
MODULI MATERIE	

ELENCO ALLEGATI

- Allegato N.1 (Fascicolo riservato)
- Allegato N.2 (Fascicolo riservato)
- Allegato N.3 (Fascicolo riservato)
- Allegato N.4 Modulo Formativo di Orientamento
- Allegato N.5 Simulazione Seconda Prova scritta
- Allegato N.6 Griglia di Valutazione Seconda Prova scritta
- Allegato N.7 Griglia di Valutazione Prima Prova scritta
- Allegato N.8 Griglia di Valutazione del Colloquio
- Allegato N. 9 PCTO (Progetto, Certificazioni delle Competenze, Relazione Finale)

PROFILO PROFESSIONALE

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

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

In particolare:

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

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

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

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è composta da 14 alunni, 4 ragazze e 10 ragazzi. C'è 1 ripetente proveniente dall'Istituto Alberghiero di Ariano Irpino e tutti gli altri ragazzi provengono dal nostro Istituto. Negli ultimi tre anni il gruppo classe è rimasto lo stesso eccetto per la nuova arrivata: c'è una ragazza DVA per la quale è stato predisposto l'allegato riservato inerente il percorso educativo - didattico effettuato. L'alunna è affiancata per diciotto ore dalla docente di sostegno, seguono una programmazione per obiettivi minimi disciplinari. Inoltre sono presenti nella classe due ragazzi DSA certificati con il PDP (allegato riservato) .

2) Continuità didattica dei docenti

Il consiglio di classe ha avuto, negli ultimi tre anni, una continuità didattica ad eccezione del quinto anno in cui sono cambiati il prof. di Laboratorio di Sala e Vendita e il prof. di Laboratorio di Cucina. Per ciò che riguarda l'insegnante di sostegno c'è stata continuità per gli ultimi tre anni.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio dell'anno scolastico 2024- 2025, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze eterogenei. Un esiguo gruppo si è distinto in riferimento all'interesse, alla partecipazione al dialogo educativo e all'impegno nello studio, per cui il livello di tale gruppo può ritenersi buono per conoscenze e competenze. Per la restante parte non tutti hanno evidenziato un livello costante di impegno e partecipazione per tutte le discipline mostrando uno studio alquanto superficiale e opportunistico. Nella classe sono presenti tre alunni 1 DVA e due DSA, per i quali sono stati adottati percorsi didattici personalizzati.

4) Profilo comportamentale

Il comportamento della classe, in generale, non sempre è risultato adeguato, si sono registrate numerose note ed un provvedimento disciplinare. Nel complesso gli alunni si sono dimostrati mediamente corretti; alcuni poco inclini alle regole scolastiche, hanno interagito parzialmente nel dialogo educativo scolastico.

5) Partecipazione alla vita scolastica

Un gruppo ha partecipato in modo attivo nelle diverse discipline e agli eventi, incontri e manifestazioni svolti, altri hanno partecipato in modo altalenante e opportunistico. Nel corso del triennio la classe ha partecipato alle attività di PCTO in modo attivo. Tutti gli alunni hanno svolto le prove INVALSI ad eccezione di due alunni che non hanno svolto una prova che verrà recuperata nel mese di giugno.

6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea per capacità e impegno nello studio, presenta nel complesso un profitto più che sufficiente. Alcuni alunni, dotati di una buona preparazione di base e in possesso di un metodo di studio adeguato e continuo, hanno conseguito conoscenze e competenze disciplinari buone. Altri allievi dotati di un metodo di studio discontinuo o finalizzato solo alle verifiche non hanno conseguito una preparazione adeguata in tutte le discipline, per cui il profitto risulta mediamente sufficiente. Altri ancora hanno manifestato impegno soprattutto nell'ultima parte dell'anno, ma i risultati non sono ancora pienamente sufficienti in tutte le discipline. Per quanto riguarda gli alunni BES per i quali sono stati adottati percorsi personalizzati, sosterranno la prova d'esame secondo quanto stabilito all'interno dei rispettivi documenti di programmazioni allegati al presente documento. Si sottolinea che è stato concordato nel Consiglio di Classe la presenza del docente di sostegno durante le due prove scritte e il colloquio.

QUADRO ORARIO

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

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

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

COMPETENZE IN USCITA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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 checked="" type="checkbox"/> Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo |
| <input type="checkbox"/> Convenzione dei diritti dell'infanzia | <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" type="checkbox"/> pari opportunità |
| <input type="checkbox"/> pluralismo | <input checked="" type="checkbox"/> rispetto delle diversità |
| <input checked="" type="checkbox"/> dialogo interculturale | <input checked="" type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale |
| <input type="checkbox"/> bioetica | <input type="checkbox"/> tutela del patrimonio artistico e culturale |
| <input checked="" type="checkbox"/> sviluppo sostenibile | <input checked="" type="checkbox"/> benessere personale e sociale |
| <input checked="" type="checkbox"/> fair play nello sport | <input checked="" type="checkbox"/> sicurezza |
| <input checked="" type="checkbox"/> solidarietà e volontariato | <input checked="" type="checkbox"/> educazione stradale |
| <input checked="" type="checkbox"/> educazione finanziaria | <input checked="" type="checkbox"/> educazione alla salute |
| <input type="checkbox"/> contrasto alle dipendenze | <input checked="" type="checkbox"/> educazione al rispetto e alla parità di genere |
| <input type="checkbox"/> _____ | |

Obiettivi in termini di competenze

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

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

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

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

Partecipare al dibattito culturale.

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

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

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.

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

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

- Incidenti stradali: fattori di rischio (15 Ottobre)

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

Elezione dei Rappresentanti di classe (12 novembre)

- Incontro ADMO (13/12/2024)

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

- Convegno “ Educazione alla Internazionalizzazione e attualità del pensiero di Luigi Einaudi” (10 Gennaio)

- Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare (06 Febbraio)

- Progetto "Filamenti in rete" NO ALLA ILLEGALITA' (19 febbraio)

- Convegno" FOGGIA tra Criminalità e Speranza" (21 febbraio)

- Prove INVALSI (6, 7, 8 marzo)
- Controlli della filiera agroalimentare e Frodi Alimentari (31 marzo)
- Incontro con i Volontari dell'AVIS (20 marzo)
- Alimentazione Sostenibile: Expo 2015 (4 aprile)
- Incontro con la scuola di Alta Formazione “ In Cibus” (21 marzo)
- Incontro con il Consulente del Lavoro (29 aprile)

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

Attività svolte
<p>Il PCTO è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e attestare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studi e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. Delle 400 ore inizialmente previste, dall'a. s. 2022/2023, le ore di tali attività sono ridotte quasi del 50% del monte ore triennale.</p>
<p>PCTO 2025/2025 5^H</p> <p style="text-align: center;">Nome del progetto:</p> <p style="text-align: center;">A Scuola come in Azienda</p>
<p>Nei P.C.T.O la classe ha realizzato:</p> <ul style="list-style-type: none">- A.S. 2022/2023 ore 160 di Stage e 10 di Teoria/laboratorio e 4 ore di Corso sulla sicurezza;- A.S. 2023/2024 ore 80 di Stage;- A.S. 2024/2025 ore 120 di Stage (solo 4 alunni) e 6 di Teoria/laboratorio
<p>Data avvio attività Stage: 24/03/2025 Data fine: 08/04/2025</p>
Attività da svolgere
NESSUNA
Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:
<p>Promuove l'inserimento dell'allievo nel contesto socio-aziendale e le attività si sono svolte in maniera conforme al progetto formativo. L'esperienza in azienda ha prodotto significativi miglioramenti nella motivazione dell'allievo soprattutto in termini di responsabilità personale.</p>
<p>Partecipazione degli alunni all'area di progetto : proficua per pochi, per molti frammentaria</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO

I momenti e le funzioni della valutazione sono essenzialmente tre:

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

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

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

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

LA VALUTAZIONE ANNUALE

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

SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO

(Espressa in decimi)

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

CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

Media voti	Credito scolastico candidati interni - Punt		
	1° anno	2° anno	3° anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M<=7	8-9	9-10	10-11
7<M<=8	9-10	10-11	11-12
8<M<=9	10-11	11-12	13-14
9<M<=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 risconterà la presenza di almeno tre dei seguenti elementi:
 1. assiduità della frequenza scolastica (almeno 80%);
 2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
 3. interesse e l'impegno nelle attività complementari ed integrative (le attività valutabili sono tutte quelle organizzate dalla scuola e rientranti nel POF), con assenze non superiori al 25% sul totale delle ore;
 4. partecipazione a progetti PON 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 dal secondo quadrimestre sono state illustrate alla classe le modalità di svolgimento della prova scritta, dell'Esame di Stato del 2° ciclo, adottato per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. E' stato illustrato il significato degli otto Nuclei tematici Fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze e le quattro tipologie della prova.

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

Difficoltà incontrate

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

Esiti delle prove

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

Altre osservazioni

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

RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Attività svolte

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

.

Esercitazioni eseguite

Il Consiglio di Classe ha stabilito di effettuare a fine maggio una simulazione per la prova orale; si prevede di fare due tipologie di avvio del colloquio una partendo da una immagine e una partendo da un argomento di Educazione Civica.

Materiali di studio

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

Metodologie didattiche adottate

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

—

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

ITALIANO:
Gli uomini “Vinti” dal destino del Meridione italiano
La crisi del mondo contemporaneo: il poeta fanciullo
Fusione tra uomo e natura: il panismo
L’ombra, l’altro, il doppio: paradossi e contraddizioni di un antieroe
La sofferenza ai tempi della guerra
STORIA:
La follia di pochi esseri umani scuote il mondo intero: fascismo e nazismo
Il sogno americano prima della crisi del 1929: i “ruggenti anni ‘20”
Illegalità e brogli elettorali nel primo dopoguerra
Le guerre mondiali
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 - INGLESE TECNICO
Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei 2 bienni di studio della disciplina
Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell’indirizzo di studio scelto
Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali
Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico
Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:
La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie espressive
Lo Sport, le regole ed il fair play.
Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.
Relazione con l’ambiente naturale e tecnologico
LINGUA STRANIERA: FRANCESE
Benessere e Sicurezza alimentare
Luoghi, costumi e tradizioni del Paese di cui si studia la lingua
Prodotti e ricette tipiche regionali
Educazione Civica: l’impatto dell’alimentazione sul Pianeta
LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA:
Predisposizione e realizzazione delle diverse tipologie di menu
Pianificare, organizzare eventi di Catering e Banqueting.
Organizzazione di un menu nelle sue diverse tipologie.
Il sistema HACCP: criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE:
Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche e di sostenibilità ambientale

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche e di sostenibilità ambientale
Prevenzione e controllo per la sicurezza alimentare per saper utilizzare buone pratiche igieniche e di produzione inerenti il settore agroalimentare
<u>Educazione civica</u>: alimentazione sostenibile
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: banqueting e catering
I marchi di qualità alimentare.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA:
Acquisire competenze nelle preparazioni e servizio del Beverage nell'Enogastronomia
IRC: 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 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
Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana della vita, come luogo di interiorità
Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana cattolica
Saper comprendere che la nostra vita è un cammino verso l'interiorità
Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
ITALIANO E STORIA	DIOMEDE ROBERTA	
MATEMATICA	D'ALESSANDRO M. FRANCA	
INGLESE	SOLOMITA MARTNA Sostituita da MESCIA SARA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	MARIELLA CIRO	
IRC	DON ROSARIO DE ROSA	
LINGUA STRANIERA FRANCESE	GUIDACCI MARIA	
SOSTEGNO	CAVALLO ANNAISA	
LABORATORIO DI CUCINA	PAZIENZA FRANCESCO VINCENZO	
	ANGINO GIUSEPPE	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	GHERGHI ANGELA GIOVANNA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	DE PALMA PATRIZIA	
LABORATORIO DI SALA	DI LELLA GIOVANNI	
EDUCAZIONE CIVICA	DE CONCILIIIS LORENZO	

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: ITALIANO

MOD. N. 1 La corrente del positivismo e Giovanni Verga	ABILITÀ	Saper individuare negli scritti dell'autore la poetica e il pensiero.
	CONOSCENZE	La poetica di Verga nell'ambito della corrente ideologica positivista. Le tecniche narrative dell'autore. "I Malavoglia": trama e aspetti fondamentali; "Cavalleria Rusticana": lettura e analisi del testo.
	COMPETENZE	Essere in grado di contestualizzare l'analisi della società meridionale all'interno dell'opera dell'autore e confrontare le problematiche di fine Ottocento con quelle attuali.
	TEMPO	Settembre-Novembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. • Analisi dei testi.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

MOD. N. 2 Il Decadentismo	ABILITÀ	Saper cogliere i temi e gli eroi degli autori decadenti.
	CONOSCENZE	Gli aspetti fondamentali del Decadentismo attraverso gli "eroi" creati dagli autori fondamentali: l'esteta, il superuomo, il fanciullino, l'inetto e il nessuno.
	COMPETENZE	Essere in grado di comprendere l'evoluzione del Decadentismo e della funzione dell'intellettuale moderno come "coscienza critica" della società.
	TEMPO	Dicembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

<p>MOD. N. 3</p> <p>Il fanciullino pascoliano</p>	ABILITÀ	Saper individuare negli scritti dell'autore la poetica e il pensiero.
	CONOSCENZE	La poetica e l'immagine del mondo di Pascoli: "Tuono", "Temporale", "X agosto", analisi del testo.
	COMPETENZE	Saper ricostruire la poetica e il pensiero di Pascoli come interpretazione del ruolo della poesia nella società moderna.
	TEMPO	Gennaio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. • Analisi dei testi.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

<p>MOD. N. 4</p> <p>L'esteta e il superuomo dannunziano</p>	ABILITÀ	Saper individuare nel romanzo "Il piacere" le caratteristiche del periodo estetico; saper individuare nella poesia "La pioggia nel pineto" gli aspetti fondamentali del superomismo e del panismo.
	CONOSCENZE	Il periodo estetico e superomistico di D'Annunzio, gli aspetti fondamentali de "Il piacere", de "La pioggia nel Pineto".
	COMPETENZE	Saper ricostruire la poetica e il pensiero di D'Annunzio come reazione all'emarginazione subita dall'intellettuale nella società moderna.
	TEMPO	Febbraio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. • Analisi dei testi.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

<p>MOD. N. 5</p> <p>L'uomo senza identità di Pirandello</p>	ABILITÀ	Saper individuare negli scritti dell'autore la poetica e il pensiero.
	CONOSCENZE	L'immagine del mondo e la poetica di Pirandello; "Il fu Mattia Pascal", l'uomo senza identità.
	COMPETENZE	Saper organizzare la poetica e l'immagine del mondo dell'autore come il tentativo dell'intellettuale di proporsi come coscienza critica della società.
	TEMPO	Marzo-Aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. • Analisi dei testi.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

<p>MOD. N. 6</p> <p>G.Ungaretti</p>	ABILITÀ	<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 e narrative • Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia della prima metà del Novecento 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"> • L'Ermetismo • Giuseppe Ungaretti
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi tra testi e autori • Stabilire collegamenti e confronti • Individuare prospettive interculturali • Comprendere e interpretare un testo
	TEMPO	Aprile-Maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma

		discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

Contenuti minimi:

ARGOMENTI	ABILITÀ	COMPETENZE
Il Novecento letterario	Esporre gli argomenti in modo chiaro e coerente, sia in forma orale che scritta	Saper inquadrare autori ed epoche nella linea del tempo
D'Annunzio e opere. Pascoli e opere. Pirandello: tematiche generali Ungaretti: tratti principali		Sapersi relazionare

MATERIA: STORIA

MOD. N. 1 La Belle époque e l'Italia liberale	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici. • Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti. • Sapersi esprimere in modo adeguato.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • La società industriale moderna. • L'età giolittiana. • L'età dei nazionalismi.
	COMPETENZE	Individuare e riconoscere le trasformazioni politico-sociali fra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento in Italia e in Europa.
	TEMPO	Settembre-Novembre
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

MOD. N. 2 Il primo conflitto mondiale	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici. • Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti. • Sapersi esprimere in modo adeguato.
		<ul style="list-style-type: none"> • La Grande guerra.

	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> I trattati di pace.
	COMPETENZE	Individuare e riconoscere le dinamiche sociali, economiche e ideologiche alla base del conflitto mondiale.
	TEMPO	Dicembre-Gennaio
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> Lezioni frontali esplicative. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> Appunti. Schemi.

MOD. N. 3 I totalitarismi	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici. Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti. Sapersi esprimere in modo adeguato.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Il fascismo. Il nazismo.
	COMPETENZE	Saper individuare le trasformazioni ideologiche e socio economiche innestate dalla prima guerra mondiale.
	TEMPO	Febbraio-Aprile
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> Lezioni frontali esplicative. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> Appunti. Schemi.

MOD. N. 4 La seconda guerra mondiale	ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici. Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti. Sapersi esprimere in modo adeguato.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> La "guerra totale". L'Italia dall'8 settembre 1943 al 25 aprile 1945. Il declino europeo e la nascita di un sistema "bipolare".
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Saper individuare le trasformazioni ideologiche e socio economiche innestate dal secondo conflitto mondiale. Cogliere i nessi tra alcuni eventi del Novecento e la nostra attualità.
	TEMPO	Maggio

	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi.

Contenuti minimi:

ARGOMENTI	ABILITÀ	COMPETENZE
La prima guerra mondiale	Individuare e riconoscere le trasformazioni politico-sociali di un periodo storico	Saper inquadrare eventi ed epoche nella linea del tempo
L'età dei totalitarismi: fascismo, nazismo. La seconda guerra mondiale		

GLI ULTIMI MODULI DI ITALIANO E STORIA SONO IN FASE DI SVOLGIMENTO

MATERIA: LINGUA INGLESE/INGLESE TECNICO

MOD. N.1 <i>Grammar revision</i>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Talking about routines - Talking about recent and past actions - Temporary actions - Future plans and intentions - Making hypothesis
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Present simple - Present continuous - Past simple - Future - If clauses (da svolgere)
	COMPETENZE	<p>Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo</p> <p>Saper produrre testi di vario tipo a scopo comunicativo</p>
	TEMPO IN ORE	Primo e secondo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.

	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lim.
--	-------	---------------------------------

MOD. N.2 <i>Health and safety</i>	ABILITA'	Acquisire la conoscenza del sistema Haccp
	CONOSCENZE	HACCP La sicurezza alimentare
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico
	TEMPO IN ORE	Primo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lim.

MOD. N.3 <i>Diet and nutrition</i>	ABILITA'	Saper distinguere il cibo biologico e quello geneticamente modificato Saper distinguere tra diversi tipi di dieta Distinguere i principi nutritivi degli alimenti
	CONOSCENZE	La dieta e la nutrizione <ul style="list-style-type: none"> - The eatwell plate - Organic food and GMOs - The Mediterranean diet - Nutrients - Alternative and special diets

	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico
	TEMPO IN ORE	Primo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lim.

MOD. N.4 <i>Food allergies and intolerances</i>	ABILITA'	Saper distinguere tra allergie e intolleranze
	CONOSCENZE	Food allergies and intolerances Le allergie e le intolleranze alimentari
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico
	TEMPO IN ORE	Secondo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lim.

MOD. N.5 Eating disorders Modulo da svolgere	ABILITA'	Saper conoscere e riconoscere i sintomi dei principali disturbi alimentari
	CONOSCENZE	Anorexia and bulimia I disturbi alimentari
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico
	TEMPO IN ORE	Secondo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lim.

MOD. N.6 Slow food Modulo da svolgere	ABILITA'	Distinguere i principi dello slow food
	CONOSCENZE	Slow food Lo slow food
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico
	TEMPO IN ORE	Secondo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.

	MEZZI	Libro di testo , fotocopie, lim.
--	-------	----------------------------------

MOD. N.7 Educazione civica: Agenda 2030 Modulo da svolgere	ABILITA'	Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia. Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.
	CONOSCENZE	Gli obiettivi n. 6-7-8 dell'agenda 2030.
	COMPETENZE	Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.
	TEMPO IN ORE	Secondo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.
	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lim.

INGLESE TECNICO

MODULI 1. Health and safety 2. Different food categories and diets 3. Food allergies and intolerances Moduli da svolgere: 4. Eating disorders 5. Slow	ABILITA'	Talking about risks in food production Being able to distinguish the nutritional principles and diets Talking about food allergies and intolerances Defining eating disorders Talking about Slow Food
	CONOSCENZE	Biological, physical , chemical hazard Principal nutrients and diets The most common food allergies and intolerances The most common eating disorders An alternative to fast food
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico
	TEMPO IN ORE	Primo e secondo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione.

food	MEZZI	Libro di testo, fotocopie, lettori audio.
------	-------	---

MATERIA: LINGUA FRANCESE

MOD. N.1	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: <ul style="list-style-type: none"> - Les fromages français (classification, degustation et certifications françaises et italiennes) - La Normandie (collocation géographique et caractéristiques du territoire; les produits de la gastronomie normande: le beurre, les galettes et les crêpes, le cidre et le calvados) - Le vin (la dégustation, le service et les mariages, la classification et la carte, l'étiquette) Educazione Civica: "Les principes d'une alimentation durable": l'impatto dell'alimentazione sul pianeta (agenda 2030)
	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	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio

	ADOTTATE	
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna, cartine geografiche, ecc.

MOD. N. 2	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: - 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,

		cartine geografiche, ecc.
--	--	---------------------------

MOD. N.3	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; saper riassumere e argomentare; saper realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo; conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2. Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> - Les certifications de qualité en France et en Italie - Les Institutions françaises
	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	Maggio/giugno
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, gruppi di lavoro, attività di laboratorio
	MEZZI	Libro di testo, computer, documenti autentici, lavagna, cartine geografiche, ecc.

MATERIA: MATEMATICA

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

MOD. N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il concetto di derivata di una funzione; - Conoscere il significato geometrico di derivata; - Conoscere le regole di derivazione; - Saper calcolare la derivata di una funzione; - Conoscere alcuni teoremi sulle derivate; - Saper applicare le derivate nello studio di funzione
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di derivata di una funzione-Derivate di

		alcune funzioni elementari- Derivate di una somma, di un prodotto, di un quoziente e della radice-Regole di derivazione.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione - Problem solving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Lavagna

MOD. N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> - Saper calcolare gli intervalli di crescita e di decrescenza delle funzioni; - Conoscere le regole per la determinazione dei massimi, dei minimi, dei punti di flesso e degli asintoti; - Saper studiare e rappresentare graficamente semplici funzioni algebriche.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Crescenza e decrescenza delle funzioni – Massimi e minimi – Punti di flesso – Asintoti verticali, orizzontali e obliqui–Concavità e convessità–Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica.
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
	TEMPO IN ORE	19

	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione-Problem solving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> - - Libro di testo - Lavagna

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

MOD. N. 2 Lo sport, le regole e il fair	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale.
		<ul style="list-style-type: none"> • Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra ed

play.	CONOSCENZE	individuali; <ul style="list-style-type: none"> • 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, • pear education,
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, • palestra, • LIM, • registro elettronico, • video youtube,

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

	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Ambiente naturale • Libro di testo, • palestra, • LIM, • registro elettronico, • video youtube,

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

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

<p>- LA SICUREZZA</p> <p>- IL SISTEMA H.A.C.C.P</p> <p>- L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE</p>	ABILITA'	<p>Simulare un piano H.A.C.C.P.</p> <p>- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>
	CONOSCENZE	<p>Il pacchetto igiene.</p> <p>La rintracciabilità dei prodotti alimentari.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p> <p>La sicurezza alimentare.</p> <p>– Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari.</p>
	COMPETENZE	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi;</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettica, merceologico, chimico fisico ,nutrizionale e gastronomico;</p> <p>– Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
	TEMPO IN ORE	<p>Tempi: Settembre/Ottobre/Novembre (con attività pratiche in laboratorio)</p>
	METODOLOGI E ADOTTATE	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc.</p>
MEZZI	<p>Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine</p>	

MOD. 2: LA SALUTE IN CUCINA

	ABILITA'	<p>Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>
--	-----------------	---

<p>• PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI</p>	CONOSCENZE	Le reazioni avverse agli alimenti . – Le intolleranze alimentari.
	COMPETENZE	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	TEMPO IN ORE	Tempi: Dicembre/Gennaio (con attività pratiche in laboratorio)
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.

MOD. 3: CATERING E BANQUETING

IL CATERING	ABILITA'	Simulare eventi di catering e banqueting. Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie . Progettare menu per tipologia di eventi. – Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.
	CONOSCENZE	Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering. Il Banqueting : caratteristiche e forme. Il trasporto dei pasti. – Il servizio a buffet.
	COMPETENZE	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera. – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
IL BANQUETING	TEMPO IN ORE	Tempi da Febbraio/Marzo/ Aprile (con attività pratiche in laboratorio)
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle

IL SERVIZIO A BUFFET		informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, didattica laboratoriale, ecc
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.

MOD. 4: LA QUALITA'

- LA QUALITA'	ABILITA'	Saper riconoscere le qualità di un prodotto per la sua valutazione da un punto di vista oggettivo e non soggettivo, Riuscire a riconoscere un prodotto di filiera corta
	CONOSCENZE	Conosce la differenza tra i vari marchi di qualità. Conosce i sistemi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Conoscere i vantaggi dei prodotti a filiera corta e a km 0
	COMPETENZE	Realizzare piatti con prodotti di qualità e/o filiera corta al fine della rivalutazione anche di piatti tradizionali; Realizzare menu utilizzando prodotti certificati a marchio di qualità europea, nazionale e locale Realizzare menu/piatti con prodotti della filiera corta e/o a km 0
	TEMPO IN ORE	Tempi da Maggio / Giugno
	METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc
	MEZZI	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, fotocopie, materiale didattico messo a disposizione del docente, attività Laboratoriali

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

MOD. UDA N.1 Sicurezza alimentare a tutela del consumatore	ABILITA'	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
	CONOSCENZE	La Filiera agroalimentare: lunga corta e sostenibile Normativa Igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP Le Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche (tossinfezioni alimentari parassitosi)
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza, imprenditoriale e tecnologiche

		Competenze professionali in uscita n. 2, 3
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. UDA N.2 La trasformazione degli alimenti	ABILITA'	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti alimentari
	CONOSCENZE	<p>2.1 La conservazione degli alimenti 3.2 La cottura degli alimenti 3.3 i nuovi prodotti alimentari</p> <p>Conoscere le tecnologie tradizionali e innovative di manipolazione e conservazione dei cibi</p>
	COMPETENZE	<p>Competenze di cittadinanza, tecnologiche e imprenditoriali</p> <p>Competenze professionali in uscita 4, 6 generali di indirizzo: C-D; relative al settore enogastronomia: a-b-d</p>
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli

		<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.</p> <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. UDA N.3 La dieta in condizioni fisiologiche	ABILITA'	Elaborare una offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica
	CONOSCENZE	3.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 3.2 Diete particolari e diete sostenibili 3.3 Prescrizioni alimentari e religioni Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura. Concetti di sostenibilità e certificazioni
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza, tecnologiche e personali Competenze professionali in uscita: 4 e 6
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze,

		<p>laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</p> <ul style="list-style-type: none"> • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. UDA N.4 La dieta nelle principali patologie (in via di svolgimento)	ABILITA'	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
	CONOSCENZE	4.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari 4.2 – La dieta nelle principali malattie metaboliche 4.3 – Allergie ed intolleranze alimentari Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie trattate Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza, tecnologiche e personali Competenze professionali in uscita: 4 e 6
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione.
	MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Modulo 1 LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

MOD. N.1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">interpretare le dinamiche in atto nel mercato turistico nazionale e internazionaleIndividuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">1.Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">Comprendere il concetto di trasversalità del turismoComprendere l'importanza della sostenibilità ambientale
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ol style="list-style-type: none">1. Lezione frontale2. Lezione partecipata3. Problem solving4. Lavori di gruppo
	MEZZI	<ol style="list-style-type: none">1. Libro di testo2. Esercitazioni scritte

IL MARKETING

OD. N.2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">Redigere un piano di marketing di un'impresa turistico-alberghiera
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">Conoscere il marketing e suoi elementi, il marketing mix e la pianificazione di marketingConoscere quali sono i fattori oggetto dell'analisi dell'ambiente esterno dell'impresaComprendere che cosa si intende per segmentazione del mercato, targeting e posizionamentoConoscere il marketing mix

	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato • Individuare le peculiarità del marketing turistico pubblico
	TEMPO IN ORE	70
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving • -Lavori di gruppo
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte

Modulo 3 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

N.3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Saper costruire un semplice business plan • Saper redigere il budget
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione e programmazione aziendale • Vantaggio competitivo • Controllo di gestione • Budget e controllo budgetario • Business plan
	COMPETENZE	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
	TEMPO IN ORE	50
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving • Lavori di gruppo

	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte
--	-------	---

Modulo 4 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

MOD. N.4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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 relative per la tracciabilità dei prodotti
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa relativa alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative
	COMPETENZE	Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving • Lavori di gruppo
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte

Modulo 5 LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

MOD. N 5	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari • individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Consumi e abitudini alimentari • marchi di qualità • prodotti a km 0
	COMPETENZE	Predisporre menu, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti

		con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving • Lavori di gruppo
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte

MATERIA: Laboratorio Enogastronomico Sala e Vendita

MOD. N.1 <i>I Liquori: il profumo nel bicchiere.</i>	ABILITA'	<p>1) Lo studente è in grado di scegliere i liquori in base alla loro tecnica Di preparazione a freddo e a caldo</p> <p>2) Sa riconoscere le tipologie più importanti dei liquori del Mondo</p> <p>3) E' in grado di proporre un amaro nelle varie intensità di aromi, In base alle occasioni</p>
	CONOSCENZE	<p>1) Conoscere le fasi di produzioni dei liquori.</p> <p>2) Estrazione delle sostanze aromatizzanti a caldo e a freddo</p> <p>3) Conosce il miglior utilizzo dei liquori.</p>
	COMPETENZE	<p>1) Lo studente è in grado di individuare le differenze tra liquore e distillato</p> <p>2) Sa Consigliare un liquore secondo le richieste del cliente.</p> <p>3) Acquisire le tecniche di produzione dei liquori.</p>
	TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
	METODOLOGIE	Lezione frontale, dialogata o multimediale

	ADOTTATE	
	MEZZI	Libri di testo, lavagna luminosa

MOD. N.2 L'armonia a tavola abbinamento fra cibo e vino	ABILITA'	1) Lo studente sa scegliere il giusto vino da abbinare al cibo per consigliarlo al cliente 2) Sa spiegare le caratteristiche del vino che esaltano il cibo e viceversa. 3) Sa valutare l'equilibrio e l'armonia dell'abbinamento
	CONOSCENZE	1) Lo studente conosce le caratteristiche organolettiche del vino e del cibo. 2) Conosce le regole fondamentali dell'abbinamento enogastronomico e l'importanza del giusto equilibrio nella scelta del vino da abbinare
	COMPETENZE	1) Lo studente è in grado di capire quale abbinamento proporre secondo le esigenze. 2) Sa individuare le sensazioni nel cibo e nel vino in modo da ottenere il giusto equilibrio. 3) Sa compilare correttamente la scheda AIS
	TEMPO IN ORE	Primo quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, lavagna luminosa e laboratorio

MOD. N.3 I vini spumanti classico e charmat	ABILITA'	1) Lo studente è in grado di abbinare i vini speciali alle varie preparazioni. 2) Sa raccontare al cliente quali sono le caratteristiche principali dei diversi spumanti. 3) Sa valutare l'armonia e l'equilibrio di un abbinamento corretto
---	----------	--

	CONOSCENZE	1) Lo studente è in grado di suddividere i vini spumanti ottenuti con il metodo classico e charmat. 2) Conosce le fasi di produzione dei vini spumanti
	COMPETENZE	1) Lo studente conosce le varie tipologie di servizio dei vini speciali 2) Conosce le caratteristiche e le diverse tipologie di vitigni per ottenere i vini speciali
	TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale
	MEZZI	Libri di testo, lavagna luminosa.

MOD. N. 4 I distillati Dall'alchimia alla distillazione moderna	ABILITA'	1) Saper applicare le regole del servizio dei distillati di vino, distillati di vinacce e di altri vegetali. 2) Lo studente sa spigare le caratteristiche dei diversi sistemi di distillazione. 3) Sa evidenziare le differenze tra i principali distillati del Mondo
	CONOSCENZE	1) Conoscere le tecniche di lavorazione dei distillati col metodo alambicco continuo e discontinuo 2) Lo studente conosce la storia della distillazione 3) Conosce i principali distillati e i loro sistemi di produzione e di maturazione
	COMPETENZE	Lo studente è in grado di usare le sue conoscenze sulle origine e i principali metodi della distillazione, per riconoscere i distillati più importanti e usarli nel mondo del bar.
	TEMPO IN ORE	Secondo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogata o multimediale

MATERIA: **MODULI I.R.C.**

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

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

Modulo n.3.	ABILITA'	In parallelo alla storia civile cercare di comprendere la storia della Chiesa nel '900. Usare ed interpretare correttamente le fonti bibliche per una conoscenza corretta dei vangeli.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> - Le vicende ecclesiali nel '900 - Il mistero pasquale - Le opere di misericordia
	COMPETENZE	Avere la competenza di riuscire a leggere il vissuto del '900 con gli eventi ecclesiali.
	TEMPO INORE	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	Aprile-Giugno: Ore 4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi.