



# 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 2026 / 2027

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

# CLASSE: 5<sup>^</sup>

# SEZ.: E

# 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.....	8
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL).....	11
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO.....	12
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO .....	13
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO.....	14
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA.....	15
ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO .....	16
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	17
ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI.....	18
MATERIA: Italiano.....	18
MATERIA: LINGUA INGLESE.....	22
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI .....	28
MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI Laboratorio Arte Bianca e Pasticceria .....	33
MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE Cucina .....	36
MATERIA: Storia.....	40
MATERIA: MATEMATICA.....	43
MATERIA: MODULI I.R.C. ....	44
MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....	45
MATERIA: LINGUA FRANCESE.....	48
MATERIA: TEDESCO.....	51
MATERIA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva .....	53

## PROFILO PROFESSIONALE

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

Nell'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

In particolare:

È il responsabile delle attività dell'azienda.

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

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

## PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

### 1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è formata da 12 alunni (7 femmine e 5 maschi), tutti provenienti dalla 4 E dello scorso anno.

### 2) Continuità didattica dei docenti

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

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

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

Sin dall'inizio molti alunni si sono messi in evidenza per la discontinuità nell'impegno scolastico, mentre altri hanno intensificato l'impegno solo nella seconda parte dell'anno scolastico, anche se non in tutte le materie e in vista delle verifiche scritte e orali. Le difficoltà sono state aumentate in conseguenza della frequenza discontinua, nonostante le continue stimolazioni e colloqui con le famiglie.

### 4) Profilo comportamentale

Tranne che per le assenze, gli allievi non hanno presentato problemi disciplinari, dimostrandosi abbastanza corretti e rispettosi sia all'interno del gruppo classe sia nei confronti del corpo docente, consentendo il normale svolgimento delle attività didattiche.

### 5) Partecipazione alla vita scolastica

La classe si presenta eterogenea; qualche alunno ha partecipato attivamente al dialogo educativo, mostrando interesse per le attività proposte dai docenti; altri, invece, hanno manifestato, soprattutto inizialmente, una certa discontinuità o passività nel dialogo didattico- educativo e quindi sono stati sollecitati ad impegnarsi in maniera proficua. La classe ha partecipato in maniera attiva a tutte le manifestazioni che l'hanno vista coinvolta, mostrando discrete abilità dal punto di vista tecnico-professionale.

### 6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea per capacità ed impegno, si presenta, mediamente, con profitto soddisfacente con qualche elemento che ha dimostrato buone capacità, metodo di studio e profitto.

Sono presenti nel gruppo classe 3 allievi con sostegno, che seguono proficuamente i Piani educativi individuali per i medesimi predisposti, e due DSA, per i quali è stato predisposto il Piano Educativo Personalizzato, ma con risultati non del tutto soddisfacenti. Alcuni allievi, dotati di maggiore senso di responsabilità, hanno conseguito risultati buoni. Una parte della classe ha conseguito una preparazione discreta nella maggior parte delle discipline. Altre ancora hanno intensificato l'impegno solo nell'ultima parte dell'anno scolastico e, inoltre, a causa di uno studio ancora in parte mnemonico e discontinuo a causa

delle numerose assenze, non hanno raggiunto la piena autonomia espositiva, riportando in alcune materie delle valutazioni non pienamente sufficienti anche se, impegnandosi maggiormente nel tempo rimanente dell'anno scolastico, potranno dare risultati migliori.

## QUADRO ORARIO

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

## OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

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

### COMPETENZE IN USCITA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### AREACOMUNE:

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

#### AREA D'INDIRIZZO:

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

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

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

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

Le attività di Educazione civica svolte hanno riguardato: il divieto di uso dei telefoni cellulari e dei dispositivi elettronici personali nei locali della scuola, il divieto di fumo, la visita al Consiglio regionale della Puglia, la partecipazione al progetto con Emmaus sulla sostenibilità ambientale, l'incontro con i volontari dell'Associazione dei Donatori di Midollo Osseo, un percorso sull'Educazione all'Affettività, la visione del documentario "School of life" sull'istruzione gratuita nei paesi meno sviluppati, la partecipazione alla manifestazione di raccolta fondi "Dolce e salato", l'incontro con l'Associazione Volontari Italiani del Sangue, il rispetto delle regole di sostenibilità previste dall'Agenda 2030, la visione del film "Wonder" sulla discriminazione, incontri sulle ragioni del referendum sulla riforma della Magistratura, incontri sull'educazione alla sessualità.

### **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 checked="" type="checkbox"/> appartenenza nazionale ed europea              |
| <input checked="" type="checkbox"/> diritti umani               | <input type="checkbox"/> pari opportunità  |
| <input type="checkbox"/> pluralismo                             | <input checked="" type="checkbox"/> rispetto delle diversità                       |
| <input type="checkbox"/> dialogo interculturale                 | <input type="checkbox"/> etica della responsabilità individuale e sociale          |
| <input type="checkbox"/> bioetica                               | <input checked="" type="checkbox"/> tutela del patrimonio artistico e culturale    |
| <input checked="" type="checkbox"/> sviluppo sostenibile        | <input type="checkbox"/> benessere personale e sociale                             |
| <input type="checkbox"/> fair play nello sport                  | <input type="checkbox"/> sicurezza   |
| <input checked="" type="checkbox"/> solidarietà e volontariato  | <input type="checkbox"/> educazione stradale                                       |
| <input type="checkbox"/> educazione finanziaria                 | <input type="checkbox"/> educazione alla salute                                    |
| <input type="checkbox"/> contrasto alle dipendenze              | <input 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.

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

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

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

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

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

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

## FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)

In conformità alla normativa vigente di cui all'O.M. n.54 del 26/03/2026 (Esami di Stato 2026), si attesta che ciascun candidato ha svolto almeno 210 ore di attività FSL, come requisito di ammissione all'Esame di Stato. L'Alternanza scuola-lavoro, la cui denominazione a seguito dell'Art. 57, comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata rinominata P.C.T.O., è una modalità didattica innovativa che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola e a testare sul campo le attitudini degli studenti, ad arricchire la formazione e a orientarne il percorso di studio e al futuro lavoro, grazie a progetti in linea con il loro piano di studi. Tale attività è obbligatoria negli ultimi tre anni della secondaria di secondo grado ed è una delle innovazioni più significative introdotte dalla Legge 107 del 2015 (La Buona Scuola). Delle 400 ore inizialmente previste, a decorrere dall'a. s. 2018/19 le ore di tale attività sono state ridotte quasi del 50% del monte ore triennale. A partire dall'A.S. 2025/26 i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) diventano ufficialmente "Formazione Scuola Lavoro". Il decreto-legge 9 settembre 2025 n. 127 chiarisce esplicitamente che rimangono fermi tutti gli obblighi di attivazione, i contenuti formativi, gli obiettivi generali e le finalità educative previsti dalla normativa vigente.

<b>Attività svolte</b>
<p>Nel corso del terzo, quarto e quinto anno del percorso di Arte Dolciaria dell'Istituto Alberghiero, gli alunni hanno preso parte alle attività previste dalla Formazione Scuola Lavoro (ex-PCTO), distinguendosi per partecipazione attiva, senso di responsabilità e costante impegno formativo.</p> <p>Gli studenti hanno svolto complessivamente 210 ore di stage presso aziende operanti nel settore della pasticceria e della ristorazione, tra cui laboratori artigianali, pasticcerie professionali e strutture ricettive specializzate. Tali esperienze hanno rappresentato un'importante occasione di crescita personale e professionale, consentendo agli allievi di consolidare e applicare in contesti operativi reali le competenze tecnico-pratiche acquisite durante il percorso scolastico.</p> <p>Nel corso del triennio, inoltre, gli alunni hanno partecipato a numerose attività integrative promosse dall'istituzione scolastica, quali esercitazioni laboratoriali, eventi enogastronomici, manifestazioni di settore, incontri formativi con professionisti ed esperti del comparto dolciario, attività di orientamento e iniziative finalizzate alla valorizzazione delle eccellenze del territorio. Tali esperienze hanno contribuito in maniera significativa all'ampliamento delle competenze professionali, organizzative e relazionali degli studenti.</p>
<b>Attività da svolgere</b>
Nessuna
<b>Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:</b>
<p>Gli obiettivi previsti dal percorso sono stati pienamente raggiunti. In particolare, gli studenti hanno maturato:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• solide competenze tecnico-professionali nell'ambito della produzione dolciaria e della lavorazione artigianale;</li><li>• capacità organizzative e gestionali all'interno del laboratorio di pasticceria;</li><li>• consapevolezza delle norme igienico-sanitarie e delle procedure di sicurezza nei luoghi di lavoro;</li><li>• autonomia operativa e senso di responsabilità nello svolgimento delle attività assegnate;</li><li>• competenze comunicative e relazionali adeguate al contesto professionale;</li><li>• maggiore consapevolezza delle dinamiche del mondo del lavoro e delle proprie attitudini personali e professionali.</li></ul> <p>L'esperienza complessiva della FSL si è pertanto rivelata altamente formativa e coerente con gli obiettivi educativi e professionali del percorso di studi, favorendo negli studenti una significativa crescita umana, culturale e professionale e rafforzando il legame tra formazione scolastica e realtà produttiva del territorio. Non sono previste ulteriori attività di FSL.</p>
<b>Partecipazione degli alunni all'area di progetto</b>
<p>L'intero percorso formativo si è svolto con esiti ampiamente positivi, come evidenziato dalle valutazioni espresse dai tutor scolastici e aziendali. Gli alunni hanno dimostrato adeguata autonomia operativa, capacità di adattamento ai diversi contesti lavorativi, puntualità nell'esecuzione delle mansioni assegnate e una spiccata predisposizione al lavoro di squadra.</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 - 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 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. Le attività di formazione scuola-lavoro concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

## **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, utilizzando il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della 2<sup>a</sup> prova scritta, dell'Esame di Stato del 2° ciclo, adottato con D. M. N. 164 del 15 giugno 2022 per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. L'attività, intesa come simulazione concordata con tutte le classi quinte di Enogastronomia, si è svolta il 5 maggio 2026 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**

Diverse sono state le difficoltà incontrate durante lo svolgimento della prova simulata, dovute essenzialmente alla tipologia, che vede coinvolte oltre che Scienza e cultura dell'Alimentazione anche Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria, ma anche per la complessità dell'invenzione di un prodotto dolciario legato al territorio.

### **Esiti delle prove**

Gli esiti hanno rispecchiato i risultati mediamente raggiunti durante gli ultimi tre anni scolastici.

### **Altre osservazioni**

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

## ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

Come indicato dall'Art. 22 dell'OM 54/2026, il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (*PECUP*). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel *Curriculum della studentessa e dello studente* di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

## FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>	<b>Baldi Angela</b>	
<b>MATEMATICA</b>	<b>Carlucci Luigi Antonio</b>	
<b>INGLESE</b>	<b>Altomano Maria Rosa</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>Mazzei Raffaele</b>	
<b>IRC</b>	<b>Mantova Antonio</b>	
<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>	<b>Volpe Anna Maria</b>	
<b>LINGUA STRANIERA TEDESCO</b>	<b>Barile Sara</b>	
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	<b>Falco Mario</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>Mancini Maria Pia</b>	
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<b>de Conciliis Lorenzo</b>	
<b>LABORATORIO DI ARTE BIANCA</b>	<b>Ricco Davide</b>	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	<b>de Conciliis Lorenzo</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>Buonamico Maria Giusi</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>Ceglia Lucia Stefania</b>	
<b>SOSTEGNO</b>	<b>Valenzano Teresa</b>	

# ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

**MATERIA: Italiano**

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

<p>MOD. 2 <b>IL SIMBOLISMO POETICO E LA NARRATIVA DECADENTE</b></p> <p><b>Unità 1</b> <b>Il Decadentismo</b></p>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia tardo-Ottocentesche al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> </ul>
--	----------	---

	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il contesto storico: la seconda metà dell'Ottocento</li> <li>• La crisi del razionalismo</li> <li>• Il Decadentismo</li> <li>• Poeti simbolisti</li> <li>• Precursore del Simbolismo: Charles Baudelaire</li> <li>• Le opere: "Corrispondenze" da "I fiori del male"</li> <li>• Romanzieri decadenti</li> <li>• Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare nel tempo e nello spazio</li> <li>• Orientarsi fra testi e autori</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Individuare prospettive interculturali</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	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  <b>Unità 2 Giovanni Pascoli</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche</li> <li>• Saper rapportare le forme della poesia tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> <li>• Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di Pascoli nel suo tempo</li> <li>• La poetica</li> <li>• Lo stile</li> <li>• <i>Il fanciullo che è in noi</i> da "Il fanciullino cap. I", "Novembre"</li> <li>• <i>Il X agosto, Il temporale</i> da "Myricae"</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestualizzare autori e opere</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	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  <b>Unità 3 Gabriele D'Annunzio</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche</li> <li>• Saper rapportare le forme della poesia tardo-ottocentesca al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di D'Annunzio nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> <li>• Saper riconoscere e analizzare i principali sistemi metrici italiani</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di D'Annunzio nel suo tempo</li> <li>• La poetica</li> <li>• L'esteta e le sue squisite sensazioni</li> <li>• Il piacere "Il ritratto dell'esteta"</li> <li>• La sera fiesolana (da Alcyone)</li> <li>• Frammento tratto dal Notturmo</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestualizzare autori e opere</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	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  <b>Unità 1 Luigi Pirandello</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento e degli inizi del Novecento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme narrative</li> <li>• Saper rapportare le forme della narrativa tardo-ottocentesca e degli inizi del Novecento al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Pirandello nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di Pirandello nel suo tempo</li> <li>• La poetica</li> <li>• Lo stile</li> <li>• Le opere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>L'Umorismo</i></li> <li>• <i>Il treno ha fischiato</i> da "Novelle per un anno"</li> <li>• <i>Adriano Meis</i> da "Il fu Mattia Pascal"</li> <li>• <i>Il naso di Moscarda</i> da "Uno, nessuno e centomila"</li> <li>• Frammento tratto da "Mal giocondo"</li> </ul> </li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestualizzare autori e opere</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	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

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

<b>MOD. 4</b> <b>Unità 2</b> <b>Umberto Saba</b>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento</li> <li>• Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Antinovecentismo</li> <li>• Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche</li> <li>• Saper rapportare le forme della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale</li> <li>• Saper cogliere la novità e centralità di Saba nel panorama letterario del suo tempo</li> <li>• Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore</li> <li>• Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera</li> </ul>
	<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita di Saba nel suo tempo</li> <li>• La poetica</li> <li>• Lo stile</li> <li>• Le opere:</li> <li>• <i>-Amai- -Ulisse- dal Canzoniere</i></li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestualizzare autori e opere</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti</li> <li>• Comprendere e interpretare un testo</li> <li>• Produrre varie tipologie di testi</li> <li>• Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	4 h
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Lezione frontale e interattiva, lettura e analisi testuale, visione di video e materiale tratto da internet
	<b>MEZZI</b>	Testo in uso, internet

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

## MATERIA: LINGUA INGLESE

<b>MOD.1</b> <b>SLOW FOOD AND</b> <b>FOOD WASTE</b> <b>REDUCTION</b>	<b>ABILITA'</b>	Using the basic functions and structures to communicate about <b>Slow Food Movement and Slow Food pastry</b> Inferring the meaning of new words from the context Communicating key information about the text Discussing the topic Writing a summary and a mind map
	<b>CONOSCENZE</b>	know the grammatical constructs useful to communicate correctly and appropriately in L2 regarding the specific topic: <b>Slow Food, a Slow Food Sweet and bakery food waste</b>
	<b>COMPETENZE</b>	Understanding key points in the text Interacting in short conversations Using suitable lexical items Discussing and expressing personal points of view about the topic
	<b>TEMPO</b>	September-October
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-

		learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate
	MEZZI	textbook, mind maps, handouts, worksheets

<b>MOD. 2</b>  <b>THE NEW PYRAMID:  between Mediterranean  diet, Health and  Sustainability</b>	<b>ABILITA'</b>	Ability to promote cooking suitable for a healthy diet. Provide professional and linguistic information on different types of cooking useful for a healthy diet, including zero-waste practices.
	<b>CONOSCENZE</b>	Know the grammatical constructs useful to communicate correctly and appropriately in L2 regarding the specific topic: <b>The New Pyramid and the Sustainability of the Mediterranean diet.</b>
	<b>COMPETENZE</b>	Sustain a conversation regarding the New Food Pyramid and the Sustainability of the Mediterranean diet. Master linguistic and lexical structures belonging to the nutrition sector.
	<b>TEMPO</b>	November-December
	<b>METODOLOGIE  ADOTTATE</b>	Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate
	<b>MEZZI</b>	textbook, mind maps, handouts, worksheets

<b>MOD.3 WRITING A CV</b>	<b>ABILITA'</b>	Ability to discuss one's <b>curriculum vitae</b> , personally adapting the vocabulary and grammatical structures acquired.
	<b>CONOSCENZE</b>	Sustain a conversation regarding the <b>curriculum vitae</b> .
	<b>COMPETENZE</b>	Master linguistic and lexical structures belonging to one's curriculum.
	<b>TEMPO</b>	January-February
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate
<b>MEZZI</b>	textbook, mind maps, handouts, worksheets	

<p style="text-align: center;"><b>MOD.3</b>  <b>ALTERNATIVE DIETS:</b>  <b>vegetarian and vegan diets,</b>  <b>the Flexitarian diet</b></p>	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p>	<p>Ability to promote cooking suitable for an <b>alternative diet</b>.  Provide professional and linguistic information on different types of cooking using sustainable practices for a healthy life</p>
	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p>	<p>know the grammatical constructs useful to communicate correctly and appropriately in L2 regarding the specific topic: <b>Alternative diets</b>.</p>
	<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p>	<p>Sustain a conversation regarding Alternative diets.  Master linguistic and lexical structures belonging to the nutrition sector</p>
	<p style="text-align: center;">TEMPO</p>	<p>March-April</p>
	<p style="text-align: center;">METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate</p>
	<p style="text-align: center;">MEZZI</p>	<p>textbook, mind maps, handouts, worksheets</p>

<b>MOD. 4</b>  <b>FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES COELIAC DISEASE</b>	<b>ABILITA'</b>	Explain and manage topics related to <b>food allergies and food intolerances</b> in a professional context, combined with the ability to identify the specific ingredients that are responsible for common allergic reactions and food intolerances. Discuss about <b>Coeliac disease, gluten-free bread and gluten-free sweets</b>
	<b>CONOSCENZE</b>	Know the grammatical constructs useful to communicate correctly and appropriately in L2 regarding the specific topic: food allergies, food intolerances and coeliac disease
	<b>COMPETENZE</b>	Sustain a conversation regarding Food allergies and food intolerances. Master linguistic and lexical structures belonging to the nutrition sector
	<b>TEMPO</b>	March-April
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate
<b>MEZZI</b>	textbook, mind maps, handouts, worksheets	

<b>MOD.5 FOOD SAFETY HACCP</b>	ABILITA'	Understand technical content, including videos and texts, focused on <b>food safety</b> and the application of <b>HACCP regulations</b> . Summarize and discuss these topics after conducting an analysis.
	COSCENZE	know the grammatical constructs useful to communicate correctly and appropriately in L2 regarding the specific topic: HACCP and Food Safety
	COMPETENZE	Sustain a conversation regarding HACCP and Food Safety Master linguistic and lexical structures belonging to HACCP regulations.
	TEMPO	May-June
	METODOLOGIE ADOTTATE	Learning by doing, interactive learning, blended learning, e-learning, peer education, flipped classroom, text analysis, debate
	MEZZI	textbook, mind maps, handouts, worksheets, smartboard

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

MOD. N. 1  Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	ABILITA'	Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione di alimenti. Applicare le norme igieniche nella manipolazione corretta degli alimenti; applicare i principi del piano HACCP. Saper riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti
	CONOSCENZE	<b>5.1 - Fattori tossici e contaminazioni alimentari.</b> <b>5.2 - Contaminazione fisica, chimica e biologica.</b> Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti. Conoscere le possibili conseguenze sulla salute derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. Conoscere alcune sostanze tossiche per l'uomo, utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche. Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le principali tossinfezioni e parassitosi. Conoscere le principali cause di contaminazione particellare e radioattiva. conoscere i requisiti generali in materia di igiene e il sistema HACCP.

COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 1-2-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-b-d.
TEMPO IN ORE	3
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><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>- indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>- lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni;</li> <li>- selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di presenza;</li> </ul>
	- verifica finale e valutazione.
MEZZI	Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, CD Rom, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate

MOD. N.2  La trasformazione degli alimenti	ABILITA'	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno.
	CONOSCENZE	Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 1-2-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: B-E-F; relative al settore enogastronomia: a-b-d
	TEMPO IN ORE	20

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto, oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;"><b>Fasi di applicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione alla classe dell'UDA;</li> <li>- indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale);</li> <li>- lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento di informazioni</li> <li>- selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza;</li> <li>- verifica finale e valutazione.</li> </ul>
<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. Eventuali visite guidate</p>

<p>MOD. N.3</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p><b>3.1 - Bisogni di energia e di nutrienti.</b></p>

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

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

MOD. N. 4  La dieta nelle principali patologie	ABILITA'	Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela Saper mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
	CONOSCENZE	<b>4.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari</b> <b>4.2 – La dieta nelle malattie metaboliche</b> 4.3 -La dieta in alcune delle malattie dell'apparato digerente 4.4 – Allergie ed intolleranze alimentari 4.5 – Alimentazione e tumori 4.6 – Disturbi alimentari Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione
	COMPETENZE	Competenze di cittadinanza: 3-4-5-7. Competenze professionali: generali di indirizzo: A-E; relative al settore enogastronomia: b-d
	TEMPO IN ORE	33

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

Il modulo 4 è in fase di completamento

## **MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

### **Laboratorio Arte Bianca e Pasticceria**

<p>MOD. N. 1</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. Saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni. Utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere e controllare i costi. Calcolare i costi di produzione del settore</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>I prodotti alimentari in uso nel reparto pasticceria. Impiego delle materie prime. Programmazione e organizzazione degli acquisti delle materie prime. Costi di produzione del settore.</p>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Saper utilizzare i diversi prodotti alimentari. Valutare i costi dei piatti. Saper individuare in base alle proprie competenze un fornitore.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>8</p>

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

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

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

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

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

	MEZZI	I mezzi utilizzati sono stati: libro di testo, appunti e fotocopie, LIM. Laboratorio pratico
--	-------	--

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

# MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE Cucina

## MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

<p>LA SICUREZZA</p> <p>IL SISTEMA HACCP</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>
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, 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

<p><b>PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON</b></p>	ABILITA'	<p>Realizzare piatti funzionale all'esigenza della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>
	CONOSCENZE	<p>Le reazioni avverse agli alimenti . Le intolleranze alimentari.</p>

<b>INTOLLERANZE ALIMENTARI</b>	<b>COMPETENZE</b>	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
--------------------------------	-------------------	---

		Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
	<b>TEMPO IN ORE</b>	Tempi: dicembre/gennaio (con attività pratiche in laboratorio)
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc.
	<b>MEZZI</b>	Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni anche in versione digitale, da fotocopie, dalla lavagna, dal computer e attività Laboratoriali in Cucine.

### MOD 3. CATERING E BANQUETING

<b>IL CATERING</b>	<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Simulare eventi di catering e banqueting.</li> <li>- Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie .</li> <li>- Progettare menu per tipologia di eventi.</li> <li>- Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink</li> </ul>
<b>IL BANQUETING</b>		
<b>IL SERVIZIO A BUFFET</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<p>Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering.</p> <p>Il Banqueting : caratteristiche e forme.</p> <p>Il trasporto dei pasti.</p> <p>Il servizio a buffet.</p>
	<b>COMPETENZE</b>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera.</p> <p>- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	tempi da febbraio/marzo/ aprile (con attività pratiche in laboratorio)

METODOLOGIE ADOTTATE	Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni
-------------------------	---

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

MOD. 4: LA QUALITA'

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

## MATERIA: Storia

<p>MOD. 1</p> <p><b>L'età dei nazionalismi</b></p> <p><b>Belle Époque e società di massa</b></p> <p><b>L'età giolittiana</b></p> <p><b>Venti di guerra</b></p> <p><b>La Prima guerra mondiale</b></p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i sistemi internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione con la storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
	<p>CONOSCENZE</p>	<p>Epoca felice: cultura positivista, cambiamento dei costumi, rivoluzione industriale, scoperte e invenzioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Società di massa, catena di montaggio.</li> <li>· Neutralità dello Stato, lotte dei lavoratori, riforme sociali nell'Italia liberale.</li> <li>· Colonialismo, corsa agli armamenti.</li> <li>· Le dinamiche militari, politiche ed economiche della Prima guerra mondiale.</li> </ul>
	<p>COMPETENZE</p>	<p>Individuare le connessioni tra la <i>Belle époque</i> e la scienza e l'economia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la Rivoluzione industriale, la società di massa, la catena di montaggio, la corsa agli armamenti, le premesse della Prima guerra mondiale.</p> <p>Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche del primo '900 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</p>
	<p>TEMPO IN ORE</p>	<p>16 h</p>
	<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Apertura dell'unità con didascalie e immagini.</p> <p>Lezione frontale con l'ausilio di mappe e schemi.</p> <p>Metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle fonti.</p>
	<p>MEZZI</p>	<p>Libro di testo, mappe, schemi, immagini storiche con didascalie, giornali, video, internet.</p>

<p>MOD.2</p> <p><b>L'età dei totalitarismi</b></p>	<p>ABILITA'</p>	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i sistemi internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione con la storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
--	-----------------	---

	CONOSCENZE	<p>Il nuovo assetto geopolitico, il principio di autodeterminazione, la Società delle nazioni.</p> <p>La Rivoluzione russa, il comunismo di Lenin e il totalitarismo di Stalin.</p> <p>L'Italia nel dopoguerra: biennio rosso, avvento del fascismo, nascita del partito comunista.</p> <p>Il fascismo.</p> <p>Il nazismo.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra i totalitarismi e la scienza, l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inserisce la Rivoluzione russa, lo stalinismo, il fascismo e il nazismo.</p> <p>Collegare le caratteristiche peculiari dei totalitarismi e della crisi del '29 ai contesti globali e locali.</p>
	TEMPO IN ORE	16 h
	METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Introduzione dell'Unità con cartina geopolitica dell'Europa.</p> <p>Ricerca-azione per la spiegazione dei totalitarismi.</p> <p>Attualizzazione dei totalitarismi tramite <i>cooperative learning</i></p> <p>Riepilogo guidato con la linea del tempo</p>
	MEZZI	Libro di testo, mappe, schemi, linea del tempo costruita dagli alunni, immagini storiche con didascalie, giornali, video, internet.

<p>MOD.3</p> <p><b>I giorni della follia</b></p> <p><b>La seconda guerra mondiale</b></p> <p><b>La guerra parallela dell'Italia e Resistenza</b></p>	ABILITA'	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i sistemi internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione con la storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
	CONOSCENZE	<p>Le dinamiche politiche, militari ed economiche della Seconda guerra mondiale.</p> <p>Gli atroci stermini: soluzione finale e foibe.</p> <p>L'Italia fascista in guerra: difficoltà militari, caduta del fascismo e Resistenza.</p> <p>Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi.</p>
	COMPETENZE	<p>Individuare le connessioni tra la Seconda guerra mondiale e la scienza l'economia e la tecnologia.</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono le battaglie della Seconda Guerra mondiale e la Resistenza.</p> <p>Collegare le dinamiche della guerra ai contesti globali e locali in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale.</p>
	TEMPO IN ORE	16 h

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

MOD. 4  <b>Il Secondo dopoguerra: l'Italia della Ricostruzione</b>	ABILITA'	<p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
	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	<p>Apertura dell'unità con didascalie, brevi filmati e immagini scelte dal docente</p> <p>Metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle fonti</p>
	MEZZI	Libro di testo, mappe, schemi, immagini storiche con didascalie, giornali, video, film, foto d'epoca, spot pubblicitari di vari periodi, internet.

MOD. 5  <b>L'equilibrio del terrore</b>  <b>La guerra fredda</b>  <b>Il periodo della distensione</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</li> <li>· 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.</li> <li>· Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</li> <li>· Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storia in contesti laboratoriali.</li> </ul>
	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Individuare le connessioni tra la guerra fredda, la scienza, l'economia e la tecnologia.</li> <li>· Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la guerra fredda e il periodo della distensione.</li> <li>· Collegare le dinamiche del bipolarismo, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	12 ore (circa) aprile/maggio
	METODOLOGIE ADOTTATE	E-learning con la linea del tempo; lezione frontale; metodo induttivo per la lettura e l'interpretazione delle rubriche; ripasso online, recupero e potenziamento
	MEZZI	Libro di testo, mappe e schemi forniti dalla docente, internet.

## MATERIA: MATEMATICA

<b>MOD. N.1</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le disequazioni e saperle risolvere;</li> <li>- Conoscere il concetto di limite di una funzione;</li> <li>- Saper calcolare il limite di una funzione;</li> <li>- Conoscere i teoremi fondamentali sui limiti;</li> <li>- Saper operare con i limiti;</li> <li>- Conoscere il concetto di continuità della funzione in un punto e in un intervallo.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disequazioni - Intervalli e intorno - Concetto di limite di una funzione</li> <li>- 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.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>- Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	25(disequazioni) +35 (limiti)
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo direttivo-Metodo ripetitivo</li> <li>- Stimolo-reazione-Problema solving</li> <li>- Mastery Learning-Lavoro di gruppo</li> <li>- Didattica breve</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Lavagna</li> </ul>
<b>MOD. N.2</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Punti di discontinuità</li> <li>- Conoscere il concetto di derivata di una funzione;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il significato geometrico di derivata;</li> <li>- Saper calcolare semplici derivate di funzioni;</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificazione dei punti di discontinuità</li> <li>- Concetto di derivata di una funzione-Derivate di alcune funzioni elementari-</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>- Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	25
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo direttivo-Metodo ripetitivo</li> <li>- Stimolo-reazione - Problem solving</li> <li>- Didattica a distanza</li> <li>- Didattica breve</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> </ul>

## 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"> <li>- Il viaggio come metafora della vita</li> <li>- Il cammino interiore dell'uomo</li> <li>- Vita interiore-vita spirituale</li> <li>- Reimparare il tempo</li> </ul>
	COMPETENZE	Sviluppare un senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità di uomo in cammino che deve riscoprire l'interiorità nella vita quotidiana.
	TEMPO IN ORE	Settembre – ottobre: 4 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo Scolastico, Documenti.

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

Modulo n.3.	ABILITA'	In parallelo alla storia civile cercare di comprendere la storia della Chiesa nel '900. Usare ed interpretare correttamente le fonti bibliche per una conoscenza corretta dei vangeli.
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vicende ecclesiali nel '900</li> <li>- Il mistero pasquale</li> <li>- Le opere di misericordia</li> </ul>
	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"> <li>- Brevi cenni di Morale Sociale</li> <li>- Le quattro tappe della maturità</li> <li>- Accogliere gli altri</li> <li>- Cibo e religione</li> </ul> <hr/> <p><b><u>Dopo il 15 maggio:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper Scegliere</li> </ul>
	COMPETENZE	Saper cogliere l'incidenza del cristianesimo nella vita personale, della famiglia e nella società .
	TEMPO IN ORE	Aprile-giugno: Ore 4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione Frontale, dialogo in classe
	MEZZI	Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi.

## MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

MOD. N.1  <b>AFFINAMENTO SCHEMI MOTORI DI BASE</b>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cogliere e padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci nelle azioni sportive e nei gesti</li> <li>-La psicomotricità nei bambini: PowerPoint.</li> <li>-Promuovere lo sviluppo armonico della personalità del bambino, stimolando l'interazione delle aree motorie, cognitive, affettivo relazionale</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere il ritmo dei gesti e delle azioni motorie</li> <li>-Conoscere i principi scientifici generali della psicomotricità e favorire lo sviluppo dei processi di rassicurazione delle paure dei bambini tramite il piacere presente in tutte le attività</li> </ul>

	COMPETENZE	-Padroneggiare le diverse abilità motorie, adattarle alla variabilità delle condizioni presenti richieste. -Padroneggiare le diverse abilità motorie attraverso il gioco e il movimento. -Potenziare competenze sensoriali e percettive del proprio sé corporeo.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education, learning by doing e e-learning
	MEZZI	Libri di testo, piccoli attrezzi, grandi attrezzi

MOD. N.2 <b>CONOSCERE IL PROPRIO CORPO E LE SUE MODIFICHE</b>	ABILITA'	-Realizzare progetti motori e sportivi che prevedono una coordinazione globale e segmentaria individuale in gruppo con e senza attrezzi.
	CONOSCENZE	-Conoscere la correlazione dell'attività motoria con gli altri saperi. -Principi fondamentali dell'allenamento.
	COMPETENZE	-Verificare l'incremento delle capacità di prestazione
	TEMPO IN ORE	7
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education, learning by doing e e-learning
	MEZZI	Libri di testo, piccoli attrezzi, grandi attrezzi

MOD. N.3 <b>SALUTE-SPORT E CORRETTI STILI DI VITA</b>	ABILITA'	-Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali di primo soccorso.
	CONOSCENZE	-Conoscere le norme di prevenzione e gli elementi fondamentali del primo soccorso.
	COMPETENZE	-Strutturare programmi autonomi di lavoro.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education, learning by doing e e-learning

	MEZZI	Libri di testo, piccoli attrezzi, grandi attrezzi
--	-------	---

MOD. N. 4 <b>GIOCO E SPORT</b>	ABILITA'	-Realizzare progetti interdisciplinari -Padroneggiare i gesti motori dello sport (pallavolo)
	CONOSCENZE	-Conoscere possibili interazioni tra linguaggio motorio e gli altri ambiti
	COMPETENZE	-Svolgere funzioni tecnico organizzative - Padroneggiare le abilità motorie adattandole alle varianti delle condizioni di gara o ad altri contesti
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, metodo induttivo e deduttivo, lavoro individuale e di gruppo, problem solving, peer education, learning by doing e e-learning
	MEZZI	Libri di testo, piccoli attrezzi, grandi attrezzi

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

MOD. <b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	ABILITA'	-Documentare e comunicare l'esperienza
	CONOSCENZE	-L'impatto ambientale dello Sport e buone pratiche
	COMPETENZE	-Proporre ed organizzare attività in ambiente naturale. -Integrare performance fisica, sicurezza, sostenibilità e collaborazione
	TEMPO IN ORE	2

	METODOLOGIE ADOTTATE	Ricerche online, visione di film, documentari
	MEZZI	Testi e ricerche online

## MATERIA: LINGUA FRANCESE

MOD. N.1  <b>Les Desserts</b>	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; Saper riassumere e argomentare; Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le strutture acquisite relativamente alla microlingua.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2, che sottendono all'area di indirizzo; Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2 relativamente alla cucina e alla pasticceria francese attraverso il tempo in epoca moderna. Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desserts et pâtisseries</li> <li>- Les entremets</li> <li>- Crêpes</li> <li>- Sorbets</li> <li>- Glacés</li> </ul>
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali relativi all'alimentazione. Sostenere un colloquio in lingua francese sull'argomento Ampliare gli orizzonti culturali e sociali umani attraverso l'analisi comparativa con la lingua straniera;
	TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo; Role play Istruzione programmata; Lezione Frontale;
	MEZZI	Libro di testo; Fotocopie; Lavagna; Dizionario;

MOD. N.2	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica; Saper riassumere e argomentare; Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico e le
-------------	----------	---

<b>Les Gâteaux</b>		strutture acquisite relativamente alla microlingua.
	CONOSCENZE	<p>Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2, che sottendono all'area di indirizzo; Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2 relativamente alla cucina e alla pasticceria francese attraverso il tempo in epoca moderna.</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les gâteaux.</li> <li>- Différents types des gâteaux.</li> <li>- Fourrages glaçages et nappages.</li> <li>- Pate d'amandes.</li> </ul>
	COMPETENZE	<p>Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali relativi all'alimentazione. Sostenere un colloquio in lingua francese sull'argomento Ampliare gli orizzonti culturali e sociali umani attraverso l'analisi comparativa con la lingua straniera;</p>
	TEMPO IN ORE	Primo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo; Role play Istruzione programmata; Lezione Frontale;
MEZZI	Libro di testo; Fotocopie; Lavagna; Dizionario;	

MOD. N. 3 <b>Découvreur un pays par sa cuisine.</b>	ABILITA'	<p>Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica, Saper riassumere e argomentare; Saper classificare i piatti, in base a determinate caratteristiche; Saper illustrare i principi dei diversi regimi.</p>
	CONOSCENZE	<p>Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico riguardanti le varie diete alimentari Ampliare gli orizzonti culturali e sociali umani attraverso il contatto con la lingua straniera;</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Histoire de la pâtisserie (Le Moyen Age, Le siècle des Lumières, Le XIX siècle, Le XX et XXI siècles).</li> <li>- La cuisine fait le tour du monde (La pâtisserie américaine, la pâtisserie au</li> </ul>

		Mexique, la pâtisserie en Asie, Afrique, Europe).
	COMPETENZE	Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico riguardanti le varie diete alimentari Ampliare gli orizzonti culturali e sociali umani attraverso il contatto con la lingua straniera;
	TEMPO IN ORE	Secondo Quadrimestre
	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo; Role play Istruzione programmata; Lezione Frontale
	MEZZI	Libro di testo; Fotocopie; Lavagna; Dizionario.

MOD. N.4 <b>Sécurité alimentaire</b>	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un brano di area tecnica, relativo alla sicurezza e all'igiene alimentare. Saper riassumere e argomentare; Saper redigere brevi composizioni di argomento tecnico, rielaborando in modo personale il lessico, le strutture acquisite relativamente al settore della nutrizione
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2, che sottendono all'area di indirizzo; Conoscere i costrutti grammaticali utili per comunicare correttamente e in modo appropriato in L2, relativamente ad argomenti specifici. Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- La pâtisserie industrielle</li> <li>- La surgélation en pâtisserie</li> <li>- Hygiène des aliments</li> <li>- Hygiène au laboratoire de pâtisserie</li> <li>- Maladies les plus communes</li> </ul>
	COMPETENZE	Sostenere una conversazione riguardante la sicurezza e l'igiene negli ERP Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al settore dell'igiene e sicurezza; Ampliare gli orizzonti culturali , sociali e umani attraverso l'analisi comparativa con la lingua straniera.
	TEMPO IN ORE	Secondo Quadrimestre

	METODOLOGIE ADOTTATE	Apprendimento cooperativo; Role play Istruzione programmata; Lezione Frontale
	MEZZI	Libro di testo; Fotocopie; Lavagna; Dizionario;

Il modulo 5 è in fase di completamento

## MATERIA: TEDESCO

<b>MOD. N. 1 Essgewohnheiten</b>	ABILITA'	Leggere correttamente un testo tedesco, saper utilizzare correttamente le strutture grammaticali studiate per costruire un testo scritto e orale.
	CONOSCENZE	Colazione, pranzo e cena, in Italia e nei Paesi di lingua tedesca. Lessico Essen&Trinken, avverbi di frequenza, aggettivi relativi al sapore dei cibi, verbi essen, trinken, mögen.
	COMPETENZE	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere e produrre testi orali e scritti; descrivere le proprie abitudini alimentari; partecipare a conversazioni.
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	Alternanza di lezione frontale, dialogata e multimediale, metodo induttivo, lavori di gruppo, <i>role playing</i> .
	MEZZI	Testo adottato: <i>Brigliano, Doni, et al. "Paprika neu extra", Hoepli Ed.</i> , sia nella forma cartacea che digitale, per l'ascolto di file audio e video. Fotocopie da altri libri di testo. Attrezzature e spazi didattici utilizzati: LIM e Laboratorio Linguistico.

<b>MOD. N. 2 Arbeit in der Küche</b>	ABILITA'	Leggere correttamente un testo tedesco, saper utilizzare correttamente le strutture grammaticali studiate per costruire un testo scritto e orale.
	CONOSCENZE	Denominazione delle varie figure professionali che lavorano all'interno di una brigata di cucina, abbigliamento del cuoco e attrezzatura, utensili da cucina e, in particolare, di pasticceria. Ricette di dolci tipici natalizi.
	COMPETENZE	Utilizzare la lingua tedesca per interagire all'interno di una brigata di cucina. Descrivere il Natale e i dolci tipici natalizi nei Paesi di lingua tedesca.
	TEMPO IN ORE	15
	METODOLOGIE ADOTTATE	Alternanza di lezione frontale, dialogata e multimediale, metodo induttivo, lavori di gruppo, <i>role playing</i> .

	MEZZI	Testo adottato: <i>Brigliano, Doni, et al. "Paprika neu extra"</i> , <i>Hoepli Ed.</i> , sia nella forma cartacea che digitale, per l'ascolto di file audio e video. Fotocopie da altri libri di testo. Attrezzature e spazi didattici utilizzati: LIM e Laboratorio Linguistico.
--	-------	---

## ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: TEDESCO

<b>MOD. N. 3 In der Küche</b>	ABILITA'	Leggere correttamente un testo tedesco, saper utilizzare correttamente le strutture grammaticali studiate per costruire un testo scritto e orale.
	CONOSCENZE	Verbi relativi alle preparazioni e cotture. Lessico relativo a Obst & Gemüse, Gewürze & Kräuter. Rezepte: Capresesalat, Obstsalat, Reissalat, Kartoffelsalat.
	COMPETENZE	Utilizzare la lingua tedesca per interagire all'interno di una brigata di cucina e per descrivere la preparazione di un piatto.
	TEMPO IN ORE	21
	METODOLOGIE ADOTTATE	Alternanza di lezione frontale, dialogata e multimediale, metodo induttivo, lavori di gruppo, <i>role playing</i> .
	MEZZI	Testo adottato: <i>Brigliano, Doni, et al. "Paprika neu extra"</i> , <i>Hoepli Ed.</i> , sia nella forma cartacea che digitale, per l'ascolto di file audio e video. Fotocopie da altri libri di testo. Attrezzature e spazi didattici utilizzati: LIM e Lab. Linguistico.

<b>MOD. N. 4 Kochrezepte</b>	ABILITA'	Leggere correttamente un testo tedesco, saper utilizzare correttamente le strutture grammaticali studiate per costruire un testo scritto e orale.
	CONOSCENZE	Conoscere i tipi di farine e preparazioni per paste, pizze e pane, conoscere la classificazione di carni e pesci. Rezepte: Nudeln Bolognese Sauce, Gedünsteter Kabeljau, Toskanischer Schweinerbraten, Ente mit Orangensauce.
	COMPETENZE	Utilizzare la lingua tedesca per descrivere la preparazione di un piatto e pianificare un menù. Consigliare il cliente sulla scelta di una pietanza e sull'abbinamento con i vini.
	TEMPO IN ORE	21
	METODOLOGIE ADOTTATE	Alternanza di lezione frontale, dialogata e multimediale, metodo induttivo, lavori di gruppo, <i>role playing</i> .
	MEZZI	Testo adottato: <i>Brigliano, Doni, et al. "Paprika neu extra"</i> , <i>Hoepli Ed.</i> , sia nella forma cartacea che digitale, per l'ascolto di file audio e video. Fotocopie da altri libri di testo. Attrezzature: LIM e Lab. Linguistico.

<b>MOD. N. 4 Die Karriere</b>	ABILITA'	Leggere correttamente un testo tedesco, saper utilizzare correttamente le strutture grammaticali studiate per costruire un testo scritto e orale.
	CONOSCENZE	Saper rispondere ad un annuncio di lavoro, scrivere il proprio CV, parlare delle proprie esperienze lavorative.
	COMPETENZE	Descrivere i componenti di una brigata di cucina e la loro funzione, comprendere il contenuto di un annuncio di lavoro e saper candidarsi per una posizione lavorativa.
	TEMPO IN ORE	21

	METODOLOGIE ADOTTATE	Alternanza di lezione frontale, dialogata e multimediale, metodo induttivo, lavori di gruppo, <i>role playing</i> .
	MEZZI	Testo adottato: <i>Brigliano, Doni, et al. "Paprika neu extra"</i> , Hoepli Ed., sia nella forma cartacea che digitale. Fotocopie da altri libri di testo. Attrezzature e spazi didattici utilizzati: LIM e Lab. Linguistico.

## MATERIA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

MOD. N. 1 MERCATO TURISTICO	ABILITA'	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Analizzare il mercato turistico e interpretare le sue dinamiche. Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
	CONOSCENZE	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale. Enti e organismi internazionali. Enti e organismi interni. Normativa internazionale e comunitaria di settore. Normativa nazionale di settore.
	COMPETENZE	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
	TEMPO IN ORE	14 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo.
	MEZZI	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore, sito didattico.

MOD. N. 2 MARKETING	ABILITA'	Analizzare il mercato turistico e interpretare le sue dinamiche. Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato. Compiere 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. <i>Targeting</i> , posizionamento e scelte strategiche. Leve di marketing. Tecniche e strumenti di web marketing. Piano di marketing.
	COMPETENZE	Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
	TEMPO IN ORE	23 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo.
	MEZZI	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore, sito didattico.

MOD. N. 3 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	ABILITA'	Inquadrare gli elementi necessari per lo sviluppo della business idea. Saper costruire un semplice business plan. Effettuare calcoli dei principali indici finanziari. Saper redigere piani strategici e operativi. Individuare fasi e procedure per redigere un business plan. Individuare le caratteristiche della gestione strategica.
	CONOSCENZE	Come si sviluppa la business idea. Gli elementi costitutivi del business plan. Fasi procedure di redazione di business plan. I principali aspetti dell'analisi economica e finanziaria. Le caratteristiche della gestione strategica. Lessico di settore anche in lingua straniera.
	COMPETENZE	Utilizzare adeguati strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, della ristorazione e di accoglienza turistica alberghiera. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e della clientela.
	TEMPO IN ORE	24 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, didattica a distanza.
	MEZZI	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore, sito didattico, video lezioni registrate su canale YouTube.

Unità da svolgere entro la fine dell'anno scolastico

MOD. N. 4 NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO	ABILITA'	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento. Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Predisporre contratti di viaggio.
	CONOSCENZE	Le norme sulla costituzione dell'impresa, sulla sicurezza, sulla privacy e sulle certificazioni di qualità, i contratti di albergo e di deposito, i contenuti del contratto di viaggio imposti dalla legge. Le caratteristiche e i diversi tipi di voucher. La normativa europea relativa ai contratti di viaggio e ai pacchetti turistici. Contratti di allotment e vuoto per pieno.
	COMPETENZE	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali. Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione della normativa di settore.
	TEMPO IN ORE	13 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione partecipata, analisi di casi, didattica breve, lavori di gruppo, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, didattica a distanza.
	MEZZI	Libro di testo, riviste e quotidiani, norme giuridiche di settore, sito didattico, video lezioni registrate su canale YouTube.

## Elenco allegati

1. Elenco alunni interni
2. Allegato riservato DVA A.G.M.
3. Allegato riservato DVA M.S.
4. Allegato riservato DVA R.A.P.
5. Allegato riservato BES C.A.
6. Allegato riservato BES C.F.
7. Certificazione delle competenze P.C.T.O. 2025-2026
8. Simulazione: Traccia seconda prova scritta
9. Griglia di valutazione prima prova scritta
10. Griglia di valutazione seconda prova scritta
11. Modulo formativo orientamento