



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 2025/ 2026

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

CLASSE: 5[^]

SEZ.: H

COORDINATRICE: prof.ssa Angela Giovanna Gherghi

SOMMARIO

| | |
|---|-------------------------------------|
| PROFILO PROFESSIONALE | 3 |
| PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE | 4 |
| QUADRO ORARIO | 6 |
| OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO | 7 |
| OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA | 9 |
| FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (PCTO)..... | Error! Bookmark not defined. |
| 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 |

ELENCO ALLEGATI

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

PROFILO PROFESSIONALE

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

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

In particolare:

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

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

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

PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è composta da 15 alunni, 9 ragazze e 6 ragazzi. I ragazzi provengono dal nostro Istituto. Negli ultimi tre anni il gruppo classe è rimasto lo stesso eccetto per una ragazza che è arrivata nel secondo quadrimestre del quarto anno proveniente dall'Istituto alberghiero di Lucera. Nessuno di loro è ripetente.

2) Continuità didattica dei docenti

Il consiglio di classe ha avuto, negli ultimi tre anni, una continuità didattica ad eccezione del quinto anno in cui dal mese di settembre la prof.ssa di Inglese si è assentata ed è subentrata una nuova collega per tutto l'anno scolastico.

3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

Dall'osservazione in ingresso, eseguita all'inizio dell'anno scolastico 2025- 2026, è emersa una situazione generale della classe con livelli di conoscenze e competenze eterogenei. Un esiguo gruppo si è distinto in riferimento all'interesse, alla partecipazione al dialogo educativo e all'impegno nello studio, per cui il livello di tale gruppo può ritenersi buono per conoscenze e competenze acquisite. Per la restante parte non tutti hanno evidenziato un livello costante di impegno e partecipazione per tutte le discipline mostrando uno studio alquanto superficiale e opportunistico. In classe è presente una ragazza con PDP di III fascia.

4) Profilo comportamentale

Il comportamento della classe, in generale, è risultato mediamente adeguato, si sono registrate alcune note soprattutto nel primo quadrimestre. Nel complesso gli alunni si sono dimostrati molto vivaci ma sostanzialmente corretti partecipando al dialogo educativo scolastico.

5) Partecipazione alla vita scolastica

Un gruppo ha partecipato in modo attivo sia nelle diverse discipline e sia negli eventi, incontri e manifestazioni svolti in orario curricolare e anche extracurricolare; altri hanno partecipato in modo altalenante e opportunistico. Una particolare nota di merito va' a tre ragazzi della classe che hanno partecipato con successo al Progetto DIOR organizzato dall'Università di Foggia Dipartimento di Agraria. Una alunna ha frequentato in modo molto sporadico e dopo i giorni delle prove INVALSI non è più frequentante ed infine il 23 aprile ha chiesto il trasferimento. Nel corso del triennio la classe ha partecipato alle attività di FSL (ex PCTO) in modo attivo. Tutti gli alunni hanno svolto le prove INVALSI ad eccezione di 3 alunne che non hanno svolto la prova di matematica e una di loro anche la prova di inglese. Queste prove verranno recuperate nel mese di giugno.

6) Situazione finale della classe

La classe, eterogenea per capacità e impegno nello studio, presenta nel complesso un profitto più che sufficiente. Alcuni alunni, dotati di una buona preparazione di base e in possesso di un metodo di studio adeguato e continuo, hanno conseguito conoscenze e competenze disciplinari buone. Altri allievi dotati di un metodo di studio discontinuo o finalizzato solo alle verifiche non hanno conseguito una preparazione adeguata in tutte le discipline, per cui il profitto risulta mediamente sufficiente. Altri ancora hanno manifestato impegno soprattutto nell'ultima parte dell'anno, ma i risultati non sono ancora pienamente sufficienti in tutte le discipline. Per quanto riguarda l'alunna con un PDP di terza fascia sosterrà la prova d'esame secondo quanto stabilito all'interno del rispettivo documento di programmazione allegato (n. 1) al presente documento.

QUADRO ORARIO

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

OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

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

COMPETENZE IN USCITA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Contenuti: dimensione specifica integrata all'area storico-geografica e storico-sociale

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Costituzione | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> pari opportunità |
| <input checked="" type="checkbox"/> pluralismo | <input checked="" type="checkbox"/> rispetto delle diversità |

| | |
|------------------------------|--|
| X dialogo interculturale | X etica della responsabilità individuale e sociale |
| X bioetica | X tutela del patrimonio artistico e culturale |
| X sviluppo sostenibile | X benessere personale e sociale |
| X fair play nello sport | X sicurezza |
| X solidarietà e volontariato | X educazione stradale |
| X educazione finanziaria | X educazione alla salute |
| X contrasto alle dipendenze | X educazione al rispetto e alla parità di genere |

Obiettivi in termini di competenze

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

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

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

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

X Partecipare al dibattito culturale.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Attività svolte nel corso dell'a. s. 2025 - 2026

17/09/2025 Regolamento d' Istituto e della Palestra

25/10/2025 Votazione dei rappresentanti di classe, di istituto e della Consulta

27/10/2025 I Valori dello Sport: Fair Play e Doping

30/10/2025 Visione del cortometraggio sul crollo del palazzo in Viale Giotto

04/11/2025 Incontro in Aula Magna con l'ADMO (Associazione Italiana Midollo Osseo) per sensibilizzare ed informare i ragazzi

06/11/2025 La classe è impegnata nel progetto sulla sostenibilità ambientale: " IL SOLE"
In Aula Magna

12/11/2025 La classe partecipa al 2° memorial S. Bruno

19/11/2025 La classe partecipa in Aula Magna all'incontro con la Polizia Stradale di Foggia sul tema molto attuale " Vittime della Strada"

20/11/2025 La classe è impegnata nel progetto sulla sostenibilità ambientale: " IL SOLE"
In Aula Magna

24/11/2025 La classe partecipa all'evento di Educazione Finanziaria in Aula Magna con Esperti economisti

25/11/2025 Partecipazione della classe alla marcia "Facciamo rumore" organizzata dall'Università di Foggia contro la violenza sulle donne nella giornata di lotta alla violenza sulle donne

02/12/2025 La classe partecipa in Aula Magna all'incontro con l'associazione FIDAS per la donazione del sangue

03/12/2025 Incontro in Aula Magna per il progetto di Sostenibilità ambientale " IL SOLE"

05/12/2025 La classe partecipa al Convegno con la Scuola di Alta Formazione "In Cibus"

- 13/12/2025 Gli alunni sono in aula magna per seguire l'incontro con l'AVIS per la donazione del sangue
- 30/01/2026 Cours avec l'assistante de langue française: La rafle du Vel d'Hiv (Journée de la Mémoire vision reportage, compréhension de l'oral et débat)
- 07/02/2026 Visione del film Wonder
- 04/03/2026 La classe partecipa, in classe, al progetto dellaASL”connessidentro#emozioni#sentimenti#sessualità” con esperti del Consultorio
- 13/03/2026 La classe partecipa, in classe, al progetto ASL”connessidentro#emozioni#sentimenti#sessualità” con esperti del Consultorio
- 24/03/2026 Norme vigenti sulla Sicurezza del Lavoro
- 31/03/2026 Norme vigenti di Igiene alimentare
- 31/03/2026 Incontro propedeutico alla visione dello spettacolo teatrale "Autunno" (legalità)
- 09/04/2026 La classe è impegnata in aula magna per seguire un corso sulla sicurezza stradale
- 10/04/2026 La classe partecipa alla visione dello spettacolo teatrale, presso il teatro Giordano, "Autunno" sulla Legalità e sulla lotta alla mafia foggiana
- 15/04/2026 Incontro in Aula Magna con la Guardia di Finanza sulla “Educazione Finanziaria”
- 17/04/2026 Partecipazione all'incontro con il papà di Giulia Cecchettin in aula Magna
Evento in aula Magna sui femminicidio Fondazione Cecchettin
Incontro, in auditorium, con la Fondazione Giulia Cecchettin
- 20/04/2026 Intervista con l'autore, in classe, della rappresentazione teatrale “Autunno”

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (PCTO)

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.

Attività svolte

PCTO (FSL) 2023/2026 5^H

Nome del progetto:

“GASTRONAUTA EVERGREEN”

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

- **A.S. 2023/2024 ore 160 di Stage e 10 di Teoria/laboratorio e 4 ore di Corso sulla sicurezza;**
- **A.S. 2024/2025 ore 80 di Stage;**
- **A.S. 2025/2026 ore 50 di Stage (solo per alcuni alunni) e 10 di Teoria/laboratorio**

Data avvio attività Stage per quest'anno: 24/03/2025

Data fine: 20/04/2026

| |
|---|
| <p>Attività da svolgere</p> <p>NESSUNA</p> |
| <p>Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:</p> <p>Promuove l'inserimento dell'allievo nel contesto socio-aziendale e le attività si sono svolte in maniera conforme al progetto formativo. L'esperienza in azienda ha prodotto significativi miglioramenti nella motivazione dell'allievo soprattutto in termini di responsabilità personale.</p> |
| <p>Partecipazione degli alunni all'area di progetto</p> <p>Nel complesso la partecipazione e l'impegno profuso nella realizzazione del FSL sono stati positivi.</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 riscontrerà la presenza di almeno tre dei seguenti elementi:
 1. assiduità della frequenza scolastica (almeno 80%);
 2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
 3. interesse e l'impegno nelle attività complementari ed integrative (le attività valutabili sono tutte quelle organizzate dalla scuola e rientranti nel POF), con assenze non superiori al 25% sul totale delle ore;
 4. partecipazione a progetti PON e PNRR;
 5. crediti formativi certificati da Enti esterni riconosciuti. Sono considerate credito formativo anche le attività di solidarietà civile purché certificate e continuative. Nella certificazione deve essere, infatti, specificata la frequenza a tale attività e qualificato l'impegno;
 6. 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, dell'Esame di Maturità del 2° ciclo, adottato per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera. E' stato illustrato il significato degli otto Nuclei tematici Fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze e le quattro tipologie della prova.

L'attività, intesa come simulazione concordata con tutte le classi quinte di Enogastronomia si è svolta il 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

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

Esiti delle prove

Gli esiti delle prove riflettono l'andamento del profitto medio della classe nel corrente anno scolastico.

Altre osservazioni

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

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 curriculum 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

| MATERIE | DOCENTI | FIRMA |
|--|--|---|
| ITALIANO E STORIA | DIOMEDE ROBERTA |  |
| MATEMATICA | D'ALESSANDRO MARIA FRANCA |  |
| INGLESE | SOLOMITA MARINA sostituita da MANUPPELLI CARLA |  |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | MARIELLA CIRO |  |
| IRC | DON ROSARIO DE ROSA |  |
| LINGUA STRANIERA FRANCESE | PALMA PATRIZIA RITA |  |
| LABORATORIO DI CUCINA | TRIGIANI GIUSEPPE MARCO |  |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | GHERGHI ANGELA GIOVANNA |  |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | DE PALMA PATRIZIA |  |
| LABORATORIO DI SALA | DI LELLA GIOVANNI |  |
| EDUCAZIONE CIVICA | PANARESE SILVANO |  |

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: ITALIANO

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

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

| | | |
|--|---------|--|
| | ABILITÀ | Saper individuare negli scritti dell'autore la poetica |
|--|---------|--|

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

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

| | | |
|--------------|---------|--|
| MOD. N. 5 | ABILITÀ | Saper individuare negli scritti dell'autore la poetica e il pensiero. |
|--------------|---------|--|

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

| | | |
|---------------------------------|----------------------|---|
| MOD. N. 6 G.Ungaretti | ABILITÀ | <ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi nel contesto storico-culturale della prima metà del Novecento • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo • Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo delle forme poetiche e narrative • Saper rapportare le forme della narrativa e della poesia della prima metà del Novecento al loro contesto storico e culturale • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera |
| | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • L'Ermetismo • Giuseppe Ungaretti |
| | COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi tra testi e autori • Stabilire collegamenti e confronti • Individuare prospettive interculturali • Comprendere e interpretare un testo |
| | TEMPO | Aprile-Maggio |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali esplicative. • Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. |
| | MEZZI | <ul style="list-style-type: none"> • Appunti. • Schemi. |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Contenuti minimi:

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

MATERIA: STORIA

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

| | | |
|---|------------|---|
| MOD. N. 2 Il primo conflitto mondiale | ABILITÀ | <ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare in modo sufficientemente preciso gli avvenimenti storici. • Comprendere il rapporto causa-effetto fra avvenimenti. • Sapersi esprimere in modo adeguato. |
| | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • La Grande guerra. • I trattati di pace. |
| | COMPETENZE | Individuare e riconoscere le dinamiche sociali, economiche e ideologiche alla base del conflitto |

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

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

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

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

Contenuti minimi:

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

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

MATERIA: LINGUA INGLESE/INGLESE TECNICO

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

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

| | | |
|--|------------|--|
| MOD. N.3 <i>Diet and nutrition</i> | ABILITA' | Saper distinguere il cibo biologico e quello geneticamente modificato Saper distinguere tra diversi tipi di dieta Distinguere i principi nutritivi degli alimenti |
| | CONOSCENZE | La dieta e la nutrizione <ul style="list-style-type: none"> - The eatwell plate - Organic food and GMOs - The Mediterranean diet - Nutrients - Alternative and special diets |
| | COMPETENZE | Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico |

| | | |
|--|----------------------|---|
| | | |
| | TEMPO IN ORE | Primo quadrimestre |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione. |
| | MEZZI | Libro di testo, fotocopie, lim. |

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

| | | |
|--------------------------------------|----------|--|
| MOD. N.5 <i>Sustainability</i> | ABILITA' | Saper conoscere e riconoscere i sintomi dei principali disturbi alimentari |
|--------------------------------------|----------|--|

| | | |
|--|----------------------|---|
| | CONOSCENZE | Agenda 2030 Sustainable food and organic food |
| | COMPETENZE | Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico |
| | TEMPO IN ORE | Secondo quadrimestre |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione. |
| | MEZZI | Libro di testo, fotocopie, lim. |

| | | |
|---|----------------------|---|
| MOD. N.6 Slow food Modulo da svolgere | ABILITA' | Distinguere i principi dello slow food |
| | CONOSCENZE | Slow food 0 km Food Lo slow food |
| | COMPETENZE | Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico |
| | TEMPO IN ORE | Secondo quadrimestre |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione. |
| | MEZZI | Libro di testo , fotocopie, lim. |

| | | |
|------|----------|---|
| MOD. | ABILITA' | Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili |
|------|----------|---|

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

INGLESE TECNICO

| | | |
|---|-------------------------|---|
| MODULI 1. Health and safety 2. Different food categories and diets 3. Food allergies and intolerances 4. Agenda 2030, Sustainability, Slow food and 0 Km Food | ABILITA' | Talking about risks in food production Being able to distinguish the nutritional principles and diets Talking about food allergies and intolerances Defining eating disorders Talking about Slow Food |
| | CONOSCENZE | Biological, physical , chemical hazard Principal nutrients and diets The most common food allergies and intolerances The most common eating disorders An alternative to fast food |
| | COMPETENZE | Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico |
| | TEMPO IN ORE | Primo e secondo quadrimestre |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | Lezione interattiva, con lavori a coppie/di gruppo, lettura/ascolto di testi, brainstorming, ricerca e produzione individuale. Ogni modulo è stato sviluppato in tre fasi: presentazione, pratica e produzione, verifica e valutazione. |
| | MEZZI | Libro di testo, fotocopie, lettori audio. |

ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: LINGUA E CULTURA FRANCESE

1. Un aliment précieux : le poisson.
2. La pêche du jour.
3. Conserver, préparer et cuire le poisson.
4. Un aliment central : la viande.
5. Préparer la viande.
6. Les herbes aromatiques et les épices
7. Les sauces.
8. Le fromage : une affaire de gourmet
9. Les fromages AOC français et DOP italiens

| | | |
|--|-----------------------------|--|
| <p>MOD.</p> <p>N. 1</p> <p>Omnivore ou végétarien?</p> | <p>ABILITA'</p> | <p>Cogliere il senso generale di testi scritti e orali relativi all'ambito professionale, identificandone i contenuti specifici.</p> <p>Acquisire ed usare nozioni e terminologia specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto.</p> <p>Essere in grado di dare informazioni sul proprio paese, sul mondo francofono, su argomenti inerenti il proprio ambito professionale.</p> <p>Comprendere brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi anche di interesse personale, d'attualità e professionali.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> |
| | <p>CONOSCENZE</p> | <p>Utilizzare la microlingua afferente all'indirizzo scelto.</p> <p>Ampliare le conoscenze relative al settore delle carni e dei pesci.</p> <p>Conoscere le specialità gastronomiche regionali francesi e italiane.</p> <p>Aspetti socio-culturali ed enogastronomici del territorio francese e dei Paesi in cui la lingua è parlata e del territorio italiano.</p> |
| | <p>COMPETENZE</p> | <p>Saper identificare le diverse tipologie di pesci, molluschi, crostacei e carni.</p> <p>Saper riconoscere i diversi tipi di conservazione e preparazione sia del pesce sia della carne. Saper identificare le tipologie di spezie ed erbe aromatiche anche in abbinamento alle salse.</p> <p>Saper identificare e riconoscere i vari tipi di formaggi e procedimenti di stagionatura.</p> <p>Consolidare ed ampliare le competenze comunicative.</p> <p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Uso dei dizionari on-line anche settoriali.</p> <p>Utilizzare le 4 competenze richieste dal QCER.</p> <p>Porre domande o fornire risposte.</p> |
| | <p>TEMPO IN ORE</p> | <p>1° Quadrimestre</p> |
| | <p>METODOLOGIE ADOTTATE</p> | <p>Lezioni dialogate e di confronto con uso di slides in PPT e mappe concettuali, ascolto e produzione di messaggi orali <i>jeux de rôle</i>, <i>simulations</i> attività di lettura, esercizi di completamento,</p> |

| | | |
|--|-------|--|
| | | traduzioni, ricerche on line. |
| | MEZZI | Libro di testo digitale, video su Youtube, documenti autentici, fotocopie, LIM - Reverso dizionario e context on-line. |

1. Le vin une richesse culturelle
2. Un art sensoriel : la dégustation
3. A chaque vin son identité : La carte des vins

| | | |
|--|----------------------|---|
| MOD. N. 2 Du blanc ou du rouge? | ABILITA' | <p>Cogliere il senso generale di testi scritti e orali relativi all'ambito professionale, identificandone i contenuti specifici.</p> <p>Acquisire ed usare nozioni e terminologia specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto.</p> <p>Essere in grado di dare informazioni sul proprio paese, sul mondo francofono, su argomenti inerenti all'ambito professionale.</p> <p>Comprendere brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi anche di interesse personale, d'attualità e professionali.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> |
| | CONOSCENZE | <p>Utilizzare della microlingua del settore viticolo.</p> <p>Conoscere la classificazione dei diversi tipi di vino, le etichette e le denominazioni di qualità sia francesi sia italiane.</p> <p>Ampliare le conoscenze relative all'abbinamento vino-cibo.</p> <p>Aspetti socio-culturali ed enogastronomici del territorio francese e italiano.</p> |
| | COMPETENZE | Saper identificare e riconoscere la produzione viticola e i diversi tipi di vitigni francesi e italiani. Consolidamento ed ampliamento delle competenze comunicative. |
| | TEMPO IN ORE | 2° Quadrimestre |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | Lezioni dialogate e di confronto con uso di slides in PPT e mappe concettuali, ascolto e produzione di messaggi orali <i>jeux de rôle</i> , <i>simulations</i> attività di lettura, esercizi di completamento, traduzioni, ricerche on line. |
| | MEZZI | Libro di testo digitale, video su Youtube, documenti autentici, fotocopie, LIM - Reverso dizionario e context on-line. |

1. Manger un peu de tout c'est bien manger
2. La pyramide alimentaire
3. Vivre mieux et plus longtemps : le régime crétois
4. Le bien-être en cinq couleurs
5. Nourriture et religion

| | | |
|-----------------------------------|----------|---|
| *MOD. N. 3 Bien- être et | ABILITA' | <p>Cogliere il senso generale di testi scritti e orali relativi all'ambito professionale, identificandone i contenuti specifici.</p> <p>Acquisire ed usare nozioni e terminologia specifiche riguardanti l'indirizzo professionale scelto.</p> <p>Essere in grado di dare informazioni sul proprio paese, sul mondo francofono, su argomenti inerenti all'ambito professionale.</p> |
|-----------------------------------|----------|---|

| | | |
|---------|----------------------|---|
| qualité | | <p>Comprendere brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti del settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi anche di interesse personale, d'attualità e professionali.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> |
| | CONOSCENZE | <p>Conoscere la piramide alimentare e le caratteristiche degli alimenti legati ai cinque colori del benessere.</p> <p>Ampliare le conoscenze relative allo stretto legame tra cibo e religione.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Aspetti socio-culturali dell'enogastronomia</p> |
| | COMPETENZE | Saper identificare e riconoscere i prodotti caratterizzanti la dieta mediterranea e comprendere il valore di una dieta sana ed equilibrata. Consolidamento ed ampliamento delle competenze comunicative. |
| | TEMPO IN ORE | 2° Quadrimestre |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | Lezioni dialogate e di confronto con uso di slides in PPT e mappe concettuali, ascolto e produzione di messaggi orali <i>jeux de rôle</i> , <i>simulations</i> attività di lettura, esercizi di completamento, traduzioni, ricerche on line. |
| | MEZZI | Libro di testo digitale, video su Youtube, documenti autentici, fotocopie, LIM - Reverso dizionario e context on-line. |

*Modulo in fase di svolgimento

| | | |
|--|---------------------|--|
| MOD. N. 4 Cours avec l'Assistante de langue française | OBIETTIVI DIDATTICI | <p>Migliorare l'ascolto e l'interazione degli alunni attraverso la conversazione e l'esposizione con una persona madrelingua e quindi migliorare la motivazione allo studio della lingua straniera</p> <p>Integrare la cultura straniera nella didattica e supportare l'insegnante in attività di gruppo e di piccolo gruppo.</p> <p>Incoraggiare la partecipazione degli alunni alla conversazione in modo da correggere la pronuncia e favorire la fluidità comunicativa.</p> <p>Offrire un approccio comunicativo autentico ed esporre gli alunni ad un accento nativo e a diverse forme di parlato.</p> <p>Creare un clima di rispetto e dialogo con una cultura diversa dalla propria.</p> <p>Offrire un'esperienza linguistica meno formale rispetto a quella del solo insegnante.</p> |
| | CONOSCENZE | <p>Tematiche: connaissance de l'Assistante Sarah Maiwenn Cariou, la région Hauts de France, la ville de Paris, le restaurant "Le Refettorio", le cinéma français, la conversation au restaurant, la conversation en hôtel, "La Rafle", le jeu des mots, les réseaux sociaux.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | COMPETENZE per l'apprendimento socio-emotivo, gestione di sé e delle abilità relazionali | <p>Consapevolezza sociale intesa come empatia, rispetto per gli altri, apprezzamento e valorizzazione delle diversità.</p> <p>Autoregolazione intesa come la capacità di gestire le emozioni durante la conversazione con il nativo madrelingua, quindi superare la timidezza ed esporsi al confronto, gestire la motivazione all'apprendimento per migliorare le competenze in LS.</p> <p>Stabilire e mantenere relazioni sane e gratificanti con la diversità culturale.</p> <p>Comunicare chiaramente, ascoltare bene, cooperare con gli altri, offrire aiuto quando necessario.</p> <p>Gestire le relazioni sociali, quindi, sviluppare la capacità di comunicare, costruire relazioni, ricercare e fornire aiuto.</p> |
| | TEMPO IN ORE | Dal 1° ottobre 2025 al 30 aprile 2026 |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | Lezioni dialogate e di confronto con uso di slides in PPT e Canva, ascolto e produzione di messaggi orali <i>jeux de rôle, simulations</i> attività di lettura, traduzioni, ricerche on line. |
| | MEZZI | Materiali autentici forniti dall'assistente di lingua francese, video e reportage su Youtube. |

MATERIA: MATEMATICA

| | | |
|---------------------|------------|---|
| MOD. N.1 | ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le disequazioni e saperle risolvere; - Conoscere il concetto di limite di una funzione; - Saper calcolare il limite di una funzione; - Conoscere i teoremi fondamentali sui limiti; - Saper operare con i limiti; - Conoscere il concetto di continuità della funzione in un punto e in un intervallo. |
| | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> - Disequazioni - Intervalli e intorno - Concetto di limite di una funzione - Limite finito ed infinito per una funzione in un punto - Limite finito ed infinito per una funzione all'infinito - Teoremi fondamentali sui limiti - Funzioni continue. |
| | COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; |

| | | |
|--|----------------------|--|
| | TEMPO IN ORE | 25(disequazioni) +25 (limiti) |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione-Problem solving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve |
| | MEZZI | <ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Lavagna |

| | | |
|---------------------|----------------------|---|
| MOD. N.2 | ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il concetto di derivata di una funzione; - Conoscere il significato geometrico di derivata; - Conoscere le regole di derivazione; - Saper calcolare la derivata di una funzione; - Conoscere alcuni teoremi sulle derivate; - Saper applicare le derivate nello studio di funzione |
| | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> - Concetto di derivata di una funzione-Derivate di alcune funzioni elementari- Derivate di una somma, di un prodotto, di un quoziente e della radice-Regole di derivazione. |
| | COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; |
| | TEMPO IN ORE | 15 |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione - Problem solving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve |
| | MEZZI | <ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Lavagna |

| | | |
|---------------------|----------|--|
| MOD. N.3 | ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> - Saper calcolare gli intervalli di crescita e di decrescenza delle funzioni; - Conoscere le regole per la determinazione dei |
|---------------------|----------|--|

| | | |
|--|----------------------|--|
| | | <p>massimi, dei minimi, dei punti di flesso e degli asintoti;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper studiare e rappresentare graficamente semplici funzioni algebriche. |
| | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> - Crescenza e decrescenza delle funzioni – Massimi e minimi – Punti di flesso – Asintoti verticali, orizzontali e obliqui–Concavità e convessità–Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica. |
| | COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; - Individuare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; |
| | TEMPO IN ORE | 19 |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <ul style="list-style-type: none"> - Metodo direttivo-Metodo ripetitivo - Stimolo-reazione-Problem solving - Mastery Learning-Lavoro di gruppo - Didattica breve |
| | MEZZI | <ul style="list-style-type: none"> - - Libro di testo - Lavagna |

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

| | | |
|--|-------------------|--|
| MOD. N. 1 La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo delle capacità motorie ed espressive. | ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> • Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse; • Eseguire un brano completo a ritmo velocizzando la musica. |
| | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento; • Conoscere le funzioni dei meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore; • Conoscere ed applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee e stati d'animo • Conoscere i brani adatti per lezioni a ritmo di musica ed interpretarli. • Conoscere la Storia delle Olimpiadi. |

| | | |
|--|-----------------------------|---|
| | COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Accrescere la padronanza di sé; • Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità; • Coordinarsi col tempo musicale. |
| | TEMPO IN ORE | 12 gennaio - febbraio |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Problem solving • Circuiti coordinativi • Lavoro individuale e di gruppo |
| | MEZZI | <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • palestra • LIM |

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

| | | |
|--|-------------------|---|
| MOD. N.3 Salute, benessere, sicurezza e | ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> • Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute. |
| | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il concetto di salute con regole di vita corretta e prevenzione; • Conoscere le norme igienico sanitarie sulla |

| | | |
|---------------------|-----------------------------|---|
| prevenzione. | | sessualità. • Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui. |
| | COMPETENZE | • Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni; • Essere consapevoli dei danni alla salute di alcune sostanze nocive; • Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà. |
| | TEMPO IN ORE | 12 febbraio - aprile |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | • Lezione frontale • Cooperative learning • Peer education |
| | MEZZI | • Libro di testo • Tabelle dei nutrienti • Articoli scientifici |

| | | |
|--|-----------------------------|---|
| MOD. N.4 Capacità coordinative e condizionali | ABILITA' | • Saper coordinare azioni efficaci in situazioni complesse e diversificate. Realizzare progetti motori. |
| | CONOSCENZE | • Conoscere il ritmo dei gesti e delle azioni motorie. • Principi fondamentali della metodologia dell'allenamento delle capacità coordinative e condizionali. |
| | COMPETENZE | • Correlare attività motoria con altri saperi. • Utilizzare in maniera opportune ed autonoma i principi di allenamento delle capacità coordinative e condizionali. |
| | TEMPO IN ORE | 20 ottobre - maggio |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | • Lezione frontale, • metodo induttivo e deduttivo, • lavoro individuale e di gruppo, • problem solving, • peer education, |
| | MEZZI | • Libro di testo, • palestra, • LIM, • registro elettronico, • video youtube, |

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

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

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

MOD. 1: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

| | | |
|---|-------------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - LA SICUREZZA - IL SISTEMA H.A.C.C.P - L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE | ABILITA' | Simulare un piano H.A.C.C.P. - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. |
| | CONOSCENZE | Il pacchetto igiene. La rintracciabilità dei prodotti alimentari. La sicurezza sul lavoro. La sicurezza alimentare. – Igiene e sicurezza in ambienti, attrezzature e prodotti alimentari. |
| | COMPETENZE | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi; Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo |

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

MOD. 2: LA SALUTE IN CUCINA

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

MOD. 3: CATERING E BANQUETING

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--|
| IL CATERING | ABILITA' | <p>Simulare eventi di catering e banqueting. Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie . Progettare menu per tipologia di eventi. – Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti Food and Drink.</p> |
| | CONOSCENZE | <p>Il catering: caratteristiche e forme, contratto di catering. Il Banqueting : caratteristiche e forme. Il trasporto dei pasti. – Il servizio a buffet.</p> |
| | COMPETENZE | <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera. – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> |
| IL BANQUETING | TEMPO IN ORE | Tempi da Febbraio/Marzo/ Aprile (con attività pratiche in laboratorio) |
| IL SERVIZIO A BUFFET | 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, didattica laboratoriale, 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. 4: LA QUALITA'

| | | |
|----------------------|-------------------|---|
| – LA QUALITA' | ABILITA' | <p>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</p> |
| | CONOSCENZE | <p>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</p> |
| | COMPETENZE | <p>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</p> |

| | | |
|--|-----------------------------|--|
| | TEMPO IN ORE | Tempi da Maggio / Giugno |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | Non si è fatto riferimento ad un unico criterio metodologico, ma si sono variati i metodi in base alla loro funzionalità rispetto alla situazione comunicativa. In linea di massima, si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio, si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze; si sono favorite applicazioni di quanto appreso, in modo che il sapere si traducesse anche in un saper fare. Sono state utilizzate lezioni frontali, didattica breve, stimolo/reazione, mastery learning, ecc |
| | MEZZI | Gli strumenti di base sono stati costituiti dai libri di testo in possesso degli alunni, fotocopie, materiale didattico messo a disposizione del docente, attività Laboratoriali |

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

| | | |
|---|----------------------|--|
| MOD. UDA N.1 Sicurezza alimentare a tutela del consumatore | ABILITA' | Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP |
| | CONOSCENZE | La Filiera agroalimentare: lunga corta e sostenibile Normativa Igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP Le Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche (tossinfezioni alimentari parassitosi) |
| | COMPETENZE | Competenze di cittadinanza, imprenditoriale e tecnologiche Competenze professionali in uscita n. 2, 3 |
| | TEMPO IN ORE | 25 |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <p>Si 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;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione. |

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

| | | |
|--|----------------------|--|
| MOD. UDA N.2 La trasformazione degli alimenti | ABILITA' | Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti alimentari |
| | CONOSCENZE | 2.1 La conservazione degli alimenti 3.2 La cottura degli alimenti 3.3 i nuovi prodotti alimentari Conoscere le tecnologie tradizionali e innovative di manipolazione e conservazione dei cibi |
| | COMPETENZE | Competenze di cittadinanza, tecnologiche e imprenditoriali Competenze professionali in uscita 4, 6 generali di indirizzo: C-D; relative al settore enogastronomia: a-b-d |
| | TEMPO IN ORE | 25 |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <p>Si adatterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione. |
| | MEZZI | Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate |

| | | |
|-----------------------------------|----------|--|
| MOD. UDA N.3 | ABILITA' | Elaborare una offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica |
|-----------------------------------|----------|--|

| | | |
|--|----------------------|--|
| La dieta in condizioni fisiologiche | CONOSCENZE | 3.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 3.2 Diete particolari e diete sostenibili 3.3 Prescrizioni alimentari e religioni Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura. Concetti di sostenibilità e certificazioni |
| | COMPETENZE | Competenze di cittadinanza, tecnologiche e personali Competenze professionali in uscita: 4 e 6 |
| | TEMPO IN ORE | 30 |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <p>Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione. |
| | MEZZI | Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. Eventuali visite guidate |

| | | |
|---|------------|---|
| MOD. UDA N.4 La dieta nelle principali patologie (in via di svolgimento) | ABILITA' | Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari |
| | CONOSCENZE | 4.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari 4.2 – La dieta nelle principali malattie metaboliche 4.3 – Allergie ed intolleranze alimentari Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie trattate Conoscere le principali malattie e intolleranze correlate all'alimentazione |
| | COMPETENZE | Competenze di cittadinanza, tecnologiche e personali Competenze professionali in uscita: 4 e 6 |

| | | |
|--|----------------------|--|
| | TEMPO IN ORE | 30 |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <p>Si adotterà la scelta metodologica prevista dal P.O.F. che è quella di un'impostazione comune del tipo induttivo-deduttivo che, partendo dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità e dell'autonomia degli allievi coinvolti, individualmente e in gruppo. Si cercherà di favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni e incoraggiarne la fiducia nelle proprie possibilità. Pertanto oltre alla lezione frontale si farà uso di conversazioni guidate, lavori di gruppo, tutoring affidato ai compagni.</p> <p style="text-align: center;">Fasi di applicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentazione alla classe dell'UDA; • indicazioni circa il compito e/o il prodotto da realizzare (relazioni individuali e/o di gruppo attraverso produzione scritta ed orale); • lezioni frontali, utilizzo del laboratorio di scienze, laboratorio di enogastronomia e lavori di gruppo per il reperimento delle informazioni; • selezione, confronto ed elaborazione delle informazioni in classe e durante il ripensamento domestico; attività laboratoriali di gruppo durante le ore di compresenza; • verifica finale e valutazione. |
| | MEZZI | Aula didattica, laboratorio di scienze; laboratorio di enogastronomia; libro di testo, raccolta di appunti, testi alternativi, fotocopie, lavagna, cartelloni, mappe concettuali, materiale audiovisivo, PC, Internet, riviste scientifiche. |

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Modulo 1 LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

| | | |
|-------------|--------------|---|
| MOD. N.1 | ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> • interpretare le dinamiche in atto nel mercato turistico nazionale e internazionale • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato |
| | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • 1.Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale |
| | COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il concetto di trasversalità del turismo • Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale |
| | TEMPO IN ORE | 20 |

| | | |
|--|----------------------|--|
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lezione frontale 2. Lezione partecipata 3. Problem solving 4. Lavori di gruppo |
| | MEZZI | <ol style="list-style-type: none"> 1. Libro di testo 2. Esercitazioni scritte |

IL MARKETING

| | | |
|------------|----------------------|--|
| OD. N.2 | ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> • Redigere un piano di marketing di un'impresa turistico-alberghiera |
| | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il marketing e suoi elementi, il marketing mix e la pianificazione di marketing • Conoscere quali sono i fattori oggetto dell'analisi dell'ambiente esterno dell'impresa • Comprendere che cosa si intende per segmentazione del mercato, targeting e posizionamento • Conoscere il marketing mix |
| | COMPETENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato • Individuare le peculiarità del marketing turistico pubblico |
| | TEMPO IN ORE | 70 |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving • -Lavori di gruppo |
| | MEZZI | <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte |

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

Modulo 4 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

| | | |
|-------------|----------------------|--|
| MOD. N.4 | ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza alle certificazioni obbligatorie e volontarie. • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. • Individuare norme e procedure relative per la tracciabilità dei prodotti |
| | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Normativa relativa alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative |
| | COMPETENZE | Applicare la normative in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. |
| | TEMPO IN ORE | 10 |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata |

| | | |
|--|-------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Problem solving • Lavori di gruppo |
| | MEZZI | <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte |

Modulo 5 LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

| | | |
|-------------|----------------------|---|
| MOD. N 5 | ABILITA' | <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari • individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing. |
| | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> • Consumi e abitudini alimentari • marchi di qualità • prodotti a km 0 |
| | COMPETENZE | Predisporre menu, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. |
| | TEMPO IN ORE | 10 |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione partecipata • Problem solving • Lavori di gruppo |
| | MEZZI | <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Esercitazioni scritte |

MATERIA: Laboratorio Enogastronomico Sala e Vendita

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

| | | |
|--|-----------------|---|
| <p>MOD. N.2</p> <p>L'armonia a tavola abbinamento fra cibo e vino</p> | <p>ABILITA'</p> | <p>1) Lo studente sa scegliere il giusto vino da abbinare al cibo per consigliarlo al cliente</p> <p>2) Sa spiegare le caratteristiche del vino che esaltano il cibo e viceversa.</p> <p>3) Sa valutare l'equilibrio e l'armonia dell'abbinamento</p> |
|--|-----------------|---|

| | | |
|--|----------------------|--|
| | | |
| | CONOSCENZE | <p>1) Lo studente conosce le caratteristiche organolettiche del vino e del cibo.</p> <p>2) Conosce le regole fondamentali dell'abbinamento enogastronomico e l'importanza del giusto equilibrio nella scelta del vino da abbinare</p> |
| | COMPETENZE | <p>1) Lo studente è in grado di capire quale abbinamento proporre secondo le esigenze.</p> <p>2) Sa individuare le sensazioni nel cibo e nel vino in modo da ottenere il giusto equilibrio.</p> <p>3) Sa compilare correttamente la scheda AIS</p> |
| | TEMPO IN ORE | Primo quadrimestre |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | Lezione frontale, dialogata o multimediale |
| | MEZZI | Libri di testo, lavagna luminosa e laboratorio |

| | | |
|---|----------------------|---|
| MOD. N.3 I vini spumanti classico e charmat | ABILITA' | <p>1) Lo studente è in grado di abbinare i vini speciali alle varie preparazioni.</p> <p>2) Sa raccontare al cliente quali sono le caratteristiche principali dei diversi spumanti.</p> <p>3) Sa valutare l'armonia e l'equilibrio di un abbinamento corretto</p> |
| | CONOSCENZE | <p>1) Lo studente è in grado di suddividere i vini spumanti ottenuti con il metodo classico e charmat.</p> <p>2) Conosce le fasi di produzione dei vini spumanti</p> |
| | COMPETENZE | <p>1) Lo studente conosce le varie tipologie di servizio dei vini speciali</p> <p>2) Conosce le caratteristiche e le diverse tipologie di vitigni per ottenere i vini speciali</p> |
| | TEMPO IN ORE | Primo Quadrimestre |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | Lezione frontale, dialogata o multimediale |

| | | |
|--|-------|-----------------------------------|
| | | |
| | MEZZI | Libri di testo, lavagna luminosa. |

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

MATERIA: MODULI I.R.C.

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

| | | |
|--|----------|------------------------------|
| | ADOTTATE | |
| | MEZZI | Testo Scolastico, Documenti. |

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

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

| | | |
|------|------------|--|
| MOD. | ABILITA' | Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e nell'ambito tecnologico e bioetico |
| N.4 | CONOSCENZE | <ul style="list-style-type: none"> - Brevi cenni di Morale Sociale - Le quattro tappe della maturità - Accogliere gli altri - Cibo e religione |

| | | |
|--|----------------------|---|
| | | <u>Dopo il 15 Maggio:</u> - Saper Scegliere |
| | COMPETENZE | Saper cogliere l'incidenza del cristianesimo nella vita personale, della famiglia e nella società . |
| | TEMPO IN ORE | Aprile-Giugno: Ore 4 |
| | METODOLOGIE ADOTTATE | Lezione Frontale, dialogo in classe |
| | MEZZI | Testo scolastico, Documenti, mezzi audiovisivi. |