

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 2022/2023**

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

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

**SEZ.: F**

# SOMMARIO

PROFILO PROFESSIONALE .....	3
PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE .....	4
QUADRO ORARIO .....	5
OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO.....	6
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E/O RISULTATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA .....	7
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO .....	9
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO .....	10
SCALA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI APPRENDIMENTO .....	11
CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO .....	12
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA .....	12
RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MATERIALI PER IL COLLOQUIO.....	13
NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE .....	14
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	16

Allegati: moduli discipline

## 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 "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

# PERCORSO DIDATTICO E FORMATIVO DELLA CLASSE

## 1) Ripetenza e provenienza degli alunni

La classe è partita al terzo anno con diciassette studenti, nel corso degli ultimi due anni si è ridotta agli attuali 13 alunni di cui 2 non frequentanti, tra gli 11 alunni frequentanti 5 maschi e 6 femmine. Una studentessa ripetente del quarto anno e uno studente ripetente del quinto anno. Nel gruppo classe ci sono tre alunni DVA, per i quali sono stati predisposti gli allegati riservati, inerenti al percorso educativo - didattico effettuato.

Seguono una programmazione semplificata con obiettivi minimi e sono affiancati per 18 e 9 h settimanali dai docenti di sostegno, uno è affiancato da un educatore per 12 h settimanali.

Tre studenti non sono in possesso della qualifica professionale, non avendo sostenuto gli esami al terzo anno per propria scelta o per non aver raggiunto il minimo di ore del pcto.

## 2) Continuità didattica dei docenti

Nel corso del triennio vi è stata una continuità didattica discreta, i docenti curricolari di Inglese e Scienze degli alimenti sono cambiati, gli altri docenti hanno avuto una continuità nel triennio.

## 3) Livelli di partenza (aspetti didattici)

Dalle prove di ingresso eseguite ad inizio anno è emersa una situazione generale della classe caratterizzata da livelli di conoscenze e competenze nel complesso più che sufficienti, tranne che in Inglese e Matematica dove nonostante il recupero della carenza parecchi alunni mostravano delle lacune. Nel corso del proseguimento dell'anno scolastico, tali livelli si sono di molto modificati solo per alcuni; un piccolo gruppo di alunni ha dimostrato un continuo impegno ed interesse alle attività scolastiche ed extrascolastiche, altri invece hanno mostrato un impegno discontinuo sia nell'attività laboratoriale che nelle attività extrascolastiche. In media, quindi la classe risulta divisa in due gruppi, un primo gruppo nel complesso quasi discreto, un secondo gruppo appena sufficiente.

## 4) Profilo comportamentale

Da un punto di vista comportamentale il gruppo classe è apparso rispettoso nei confronti dei docenti e degli ambienti scolastici.

Si registra, lungo tutta la durata dell'anno scolastico, una frequenza abbastanza regolare da parte di quasi tutti gli studenti, in tre casi si registrano numerose assenze, che hanno causato un impegno discontinuo nello studio delle singole discipline, in un caso le numerose assenze sono causate da disturbi patologici.

## 5) Partecipazione alla vita scolastica

La partecipazione alla vita scolastica nel suo complesso è stata caratterizzata da una partecipazione molto attiva evidenziatisi soprattutto durante le attività pratiche in laboratorio ed alle manifestazioni extrascolastiche frequenti; inoltre nel quinto anno la partecipazione agli eventi dedicati all'orientamento formativo spesso si sono intrecciati con aspetti pienamente didattici, in particolare gli incontri con unifg e l'incontro con l'enologo.

## 6) Situazione finale della classe

L'intero gruppo docente si è sempre reso disponibile per il recupero *in itinere* delle insufficienze riportate nei diversi moduli. Partendo dal presupposto che il compito fondamentale di un istituto professionale è fornire competenze adeguate e immediatamente spendibili sul mercato del lavoro, senza peraltro trascurare la formazione globale della persona come cittadino consapevole e attivo, la classe ha risposto coerentemente alla missione specifica della nostra scuola. Non sorprende pertanto che la peculiarità che caratterizza la classe nel suo insieme sia rappresentata dalle adeguate abilità, traducibili nel "saper fare", raggiunte nelle materie professionalizzanti. Il coinvolgimento attivo durante le lezioni è stato costante nel corso dell'anno nelle singole materie. Alcuni studenti hanno dimostrato un impegno adeguato nello studio, altri hanno avuto bisogno di stimolo continuo, tutti hanno dimostrando impegno e puntualità nelle attività laboratoriali e hanno risposto nel triennio con grande impegno in quelle extra scolastiche.

Il coinvolgimento attivo durante le lezioni è stato continuo nel corso dell'ultimo anno ed omogeneo per ogni materia, non tutti gli studenti hanno dimostrato un impegno adeguato nello studio, anche se nell'ultimo periodo l'impegno sembra essere migliorato. Per quanto riguarda il profitto, la maggioranza della classe raggiunge conoscenze e competenze sufficienti o più che sufficienti. Alcuni studenti, invece, a causa di un impegno discontinuo e un metodo di lavoro non consolidato, evidenziano lacune nelle conoscenze e nelle competenze e quindi raggiungono a volte con difficoltà gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni.

## QUADRO ORARIO

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

## OBIETTIVI GENERALI DEL CORSO

### AREA COMUNE:

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

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.

### AREA D'INDIRIZZO:

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

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

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 macroaree 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 coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo.

### **Attività svolte nel corso dell'a. s. 2023 -2024**

- Partecipazione al corso "Smart Future - Together 4 Future".
- Elezioni dei rappresentanti di classe/istituto/consulta provinciale;
- Attività di orientamento con il prof. Fuscellaro.
- Festival della legalità : conferenza.
- Agenda 2030: gol n.13 lotta contro il cambiamento climatico
- Agenda 2030 gol 2: Lo spreco alimentare: cause e cosa fare per evitarlo
- Agenda 2030 gol 6: Evento AQP ( sulle orme del futuro - indirizzare gli studenti alle scelte nel mondo.
- Le Parlement
- Attività sulle soft skills: autovalutazione delle disposizioni della mente mediante rubrica.
- Prove INVALSI; ( 19/20 marzo )

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

X Costituzione

Carta delle Nazioni Unite

Convenzione dei diritti dell'infanzia

X Carta europea dei diritti fondamentali

Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

\_\_\_\_\_

Contenuti: dimensione trasversale alle discipline

X legalità e coesione sociale

X diritti umani

X pluralismo

dialogo interculturale

bioetica

X appartenenza nazionale ed europea

X pari opportunità

X rispetto delle diversità

etica della responsabilità individuale e sociale

tutela del patrimonio artistico e culturale

X sviluppo sostenibile

X fair play nello sport

X solidarietà e volontariato

X benessere personale e sociale

X sicurezza

\_\_\_\_\_

### Obiettivi in termini di competenze

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.



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

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

<p><b>Attività svolte</b></p> <p>Il percorso delle competenze trasversali e orientative quest'anno è stato svolto con stage formativi in laboratorio, con la partecipazione ad eventi organizzati dall'istituto e con stage presso attività esterne di due settimane nel mese di marzo.</p> <p>In questo anno scolastico gli studenti hanno partecipato a due diverse attività esperienziali:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bartender flair con la Mix&amp;Shake</li><li>- Incontro con l'enologo presso le cantine Didonna</li></ul> <p>Le ore di stage presso attività esterne hanno prodotto circa 30 ore con partecipazione attiva al servizio caffetteria e/o servizio di sala.</p> <p>Gli alunni, nell' a.s. 2021/2022 hanno svolto il corso HACCP e il corso/questionario sulla sicurezza sul lavoro sulla piattaforma dedicata.</p> <p>Vi è stata la partecipazione a 4 eventi esterni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Servizio light lanch presso la facoltà di economia in UNIFG</li><li>- Allestimento sala ricevimento presso una struttura di agriturismo sul Gargano</li><li>- Servizio buffet presso la prefettura di Foggia</li><li>- Servizio lunch presso la biblioteca UNIFG sita nella struttura Cavalli-Stallone</li></ul> <p>Tre alunni hanno partecipato al concorso promosso da una associazione di settore.</p> <p>Nel corso del triennio gli alunni hanno svolto circa 40 ore di formazione in aula e almeno 200 ore in stage presso aziende ristorative esterne, gli alunni che hanno sostenuto l'esame professionale al terzo anno hanno svolto circa 350 ore di PCTO</p>
<p><b>Attività da svolgere</b></p>
<p><b>Obiettivi del progetto raggiunti e/o da raggiungere entro il termine dell'anno scolastico:</b></p> <p><b>Denominazione del progetto: La ristorazione per tutti: dal fast food allo slow food</b></p> <p><b>Docente tutor:</b> Prof Di Lella Giovanni <b>Classe:</b> 5^ F - n. alunni 11.</p> <p>Obbiettivi raggiunti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché per aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente;</li><li>● integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro;</li><li>● offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a svilupparne il senso di responsabilità;</li><li>● favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per uno mutuo scambio di</li></ul>

esperienze e una crescita reciproca;

Obbiettivi da raggiungere in uscita:

- inserirsi nel mondo del lavoro e spendere le competenze acquisite nel quinquennio scolastico
- continuare nello studio delle discipline legate all'enogastronomia e alle scienze degli alimenti nonché alle tecniche di gestione di imprese ristorative.

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

Gli alunni hanno scelto in autonomia in quale tipologia di attività svolgere lo stage, per poi modificare nel secondo e terzo periodo di stage e diversificare le loro esperienze formative; la partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola e alcune visite in aziende del territorio hanno portato ad una maturazione e conoscenza delle varie realtà ristorative con la consapevolezza che la ristorazione è "Per Tutti" così come il titolo del progetto.

## **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'/ABILITA' 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)**

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

## CREDITO SCOLASTICO E CREDITO FORMATIVO

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

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

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

Il punteggio minimo della fascia di appartenenza sarà poi aumentato di un punto aggiuntivo in 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.
  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

## RIFERIMENTI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA

### Attività svolte

In ottemperanza all'Ordinanza Ministeriale si è provveduto ad illustrare le fasi della seconda prova scritta utilizzando il quadro di riferimento per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione "sala e vendita".

L'attività di simulazione si è svolta il 14/05/2024 optando per il Nucleo Tematico 3 abbinato alla Tipologia B.

### Difficoltà incontrate

Non ci sono state grosse difficoltà nella elaborazione delle tracce, dopo aver ben spiegato agli studenti in cosa consiste la seconda prova, lo svolgimento è risultato in linea con le aspettative, in alcuni casi l'ansia da prestazione ha provocato un ritardo nella prima parte della prova stessa. Gli alunni DVA sono stati supportati dai rispettivi docenti di sostegno nella comprensione del testo secondo il PEI di riferimento, l'alunno ipovedente ha usufruito del supporto informatico.

### Esiti delle prove

L'esito è sufficiente in quasi tutti gli studenti, in due studenti si registra un risultato discreto, in una studentessa buono. Uno studente DVA ha consegnato con leggero ritardo dimostrando che ha bisogno di tempi aggiuntivi. Si allega a parte griglia di valutazione utilizzata.

#### **Altre osservazioni**

Nelle settimane restanti si cercherà di proporre altra simulazione, anche parziale, con nuclei tematici e tipologia diversa.

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

#### **Attività svolte**

Attività di ricerca e di approfondimento, confronto interdisciplinare e selezione di documenti significativi coerenti con il percorso didattico secondo i nuclei fondanti delle discipline; si propone agli studenti di preparare un power point riferito alle attività di PCTO e altro riferito alle attività di Orientamento Formativo (il capolavoro), inoltre si richiede di preparare una illustrazione dell'UDA interdisciplinare "il giro d'Italia enogastronomico" sviluppata nel corso dell'a.s.

#### **Esercitazioni eseguite**

Il Consiglio di Classe ha stabilito di effettuare una simulazione del colloquio ai primi del mese di giugno

#### **Materiali di studio**

Testi in dotazione, slide su PPT, filmati web, riviste di settore, schemi e mappe concettuali, grafici e tabelle, immagini e disegni relative al settore ristorativo.

#### **Metodologie didattiche adottate**

Lezioni frontali, web search, lavori di gruppo, uscite didattiche, attività laboratoriali interne ed esterne, realizzazione di schemi guidati.

# NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

<b>ITALIANO:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• La letteratura italiana tra fine Ottocento e Novecento. Il verismo e il naturalismo.</li><li>• La psicoanalisi e la letteratura.</li><li>• L'inetitudine e la scoperta dell'inconscio.</li><li>• L'arte umoristica.</li><li>• La poesia e la prosa del Novecento.</li></ul>
<b>STORIA:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Il Novecento: processi di trasformazione tra il XIX secolo e il XX secolo, in Italia, in Europa e nel mondo.</li><li>• Società industrializzate, conquista dei diritti fondamentali umani e sociali.</li><li>• Territorio come fonte storica.</li><li>• Radici storiche della Costituzione Italiana. Istituzioni nazionali, europee ed internazionali.</li></ul>
<b>MATEMATICA:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere le disequazioni algebriche, saper risolvere una disequazione intera o frazionaria e un sistema di disequazioni.</li><li>• Conoscere il concetto di funzione, conoscere il concetto di dominio di funzione, saper classificare le funzioni per caratteristiche.</li><li>• Conoscere il concetto di limite di una funzione, riconoscere le situazioni analitiche distinte, saper determinare il limite di una funzione e risolvere le forme indeterminate mediante le proprietà.</li><li>• Conoscere il concetto di derivata di una funzione, conoscere e saper applicare le regole fondamentali di derivazione.</li><li>• Saper riconoscere i punti massimo e minimo di una funzione e gli eventuali punti di flesso. Saper studiare una funzione elementare.</li></ul>
<b>LINGUA STRANIERA: INGLESE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei due bienni di studio della disciplina.</li><li>• Assimilare e padroneggiare strutture linguistiche e lessicali appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto.</li><li>• Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali.</li><li>• Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico.</li><li>• Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere</li></ul>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.</li><li>• Lo sport, le regole e il fair play.</li><li>• Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</li><li>• Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.</li></ul>
<b>LINGUA STRANIERA: FRANCESE/TEDESCO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'Economie en mouvement : la mondialisation</li><li>• Le Istituzioni : la cinquième République</li><li>• Les Médias</li><li>• La France et l'Europe</li><li>• Les deux guerres</li></ul>
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETT. CUCINA:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• I menu in funzione alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li><li>• Le nuove tecniche di cottura e conservazione in cucina</li><li>• Regole per la preparazione, presentazione e degustazione di un piatto</li></ul>
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sicurezza Alimentare : Filiera alimentare, HACCP, Contaminazione biologica.</li></ul>

- Alimentazione in situazioni Fisiologiche: alimentazione nelle diverse fasi della vita, dieta e stili alimentari
- Alimentazione in situazioni patologiche : dietoterapia in MCV, in malattie metaboliche, allergia e intolleranza.

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

- IL MERCATO TURISTICO
- IL MARKETING
- PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE
- LE FILIERE AGROALIMENTARI E LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA

**LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETT. SALA E VENDITA:**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera. -integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed etniche individuando le nuove tendenze di filiera.
- Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
- Individuare la produzione enoica italiana.
- Classificare vini in base alle modalità di produzione.
- Individuare i principi di abbinamento cibo-vino.
- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione, utilizzando in modo corretto le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di frutta.
- Simulare la realizzazione di buffet e banchetti ed allestimento sala.
- Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

➤ Allegati in coda:

- moduli discipline

➤ Allegati a parte:

- allegato 1 DVA (n.3)
- griglia di valutazione seconda prova

## COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b><u>MATERIE</u></b>	<b><u>DOCENTI</u></b>	<b><u>FIRMA</u></b>
<b>ITALIANO E STORIA</b>		
<b>MATEMATICA</b>		
<b>INGLESE</b>		
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>		
<b>IRC</b>		
<b>LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>		
<b>LINGUA STRANIERA TEDESCO</b>		
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>		
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>		
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>		
<b>LABORATORIO DI SALA</b>		
<b>DOCENTE DI SOSTEGNO</b>		
<b>DOCENTE DI SOSTEGNO</b>		
<b>DOCENTE DI SOSTEGNO</b>		



**ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI**

**MATERIA: FRANCESE**

MOD. N. 1 : <b>Lancer une recherche dans le net</b>	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico dell'area professionalizzante. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo. Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2
	COMPETENZE	Gestire con padronanza gli elementi strutturali e lessicali della lingua straniera già acquisiti nel corso dei due bienni di studio della disciplina
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
	MEZZI	Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -

MOD. N.2 <b>La France et l'Europe</b>	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali Soft skills : Gestire le informazioni Problem solving, motivazione nel conseguire gli obiettivi e spirito di iniziativa. Gestire le responsabilità.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo
	COMPETENZE	Assimilare strutture linguistiche e lessico appartenenti al registro specifico dell'indirizzo di studio scelto. Sostenere conversazioni su argomenti specifici e generali
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
	MEZZI	Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -

MOD.N. 3 <b>L'Economie</b>	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area professionalizzante o culturali Soft skills : Gestire le informazioni Problem solving, motivazione nel conseguire gli obiettivi e spirito di iniziativa. Gestire le responsabilità.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo
	COMPETENZE	Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
	MEZZI	Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -

MOD.	ABILITA'	Comprendere le informazioni contenute in un testo autentico. Saper riassumere e argomentare con lessico e sintassi appropriati su temi di area
------	----------	--

<b>N.4 La Mondialisation</b>		professionalizzante o culturali
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo
	COMPETENZE	Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere Produrre in modo corretto e originale testi scritti di carattere quotidiano e specialistico
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
	MEZZI	Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -
<b>MOD. N. 5: Histoire de France</b>	ABILITA'	Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale Soft skills : Team work, creatività, pensiero critico,abilità relazionali.
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area di indirizzo.
	COMPETENZE	Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. . Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
	MEZZI	Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -

Modulo da svolgere

<b>MOD. N. 6: Argumenter</b>	ABILITA'	Comprendere e svolgere dialoghi in ambiente simil lavorativo utilizzando il lessico adeguato al contesto. Realizzare presentazioni multimediali, realizzare percorsi multidisciplinari in un'ottica di comparazione multiculturale Soft skills : gestire le informazioni, gestire il tempo,organizzare il lavoro e prendere decisioni responsabili
	CONOSCENZE	Conoscere gli aspetti teorici essenziali in L2 che sottendono all'area d'indirizzo. Conoscere i costrutti grammaticali essenziali per comunicare correttamente e in modo appropriato su argomenti specifici in L2
	COMPETENZE	Produrre in modo corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico. Sostenere conversazioni su argomenti specifici. Sostenere conversazioni su argomenti specifici. Ampliare gli orizzonti culturali, sociali e umani attraverso il contatto con le civiltà straniere
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale – Peer tutoring – Problem solving -Debate
	MEZZI	Documenti autentici visionati ed ascoltati con QR Code – Libro di testo - Lavagna interattiva -

**ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI**

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i brani adatti per lezioni a ritmo di musica ed interpretarli.</li> <li>• Conoscere la Storia delle Olimpiadi.</li> </ul>
	<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accrescere la padronanza di sé;</li> <li>• Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità;</li> <li>• Coordinarsi col tempo musicale.</li> </ul>
	<b>TEMPO IN ORE</b>	<b>12</b>
	<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Circuiti coordinativi</li> <li>• Lavoro individuale e di gruppo</li> </ul>
	<b>MEZZI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• palestra</li> <li>• LIM</li> </ul>

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

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

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

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

**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.**

**ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI**  
**MATERIA: LINGUA INGLESE E INGLESE TECNICO**  
**LINGUA INGLESE**

MOD. N.1 <i>Grammar revision</i>	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talking about routines</li> <li>- Talking about recent and past actions</li> <li>- Temporary actions</li> <li>- Future plans and intentions</li> <li>- Talking about hypothesis</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Present simple</li> <li>- Present continuous</li> <li>- Past simple</li> <li>- Perfect conditional</li> <li>- Future</li> <li>- If clauses</li> <li>- Giving personal information</li> <li>- Making hypothesis</li> </ul>
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper produrre testi di vario tipo a scopo comunicativo
	TEMPO IN ORE	10
	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

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
	TEMPO IN ORE	10
	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

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"> <li>- The eatwell plate</li> <li>- Organic food and GMOs</li> <li>- The Mediterranean diet</li> <li>- Teenagers and diet</li> <li>- Sports diets</li> </ul>
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	12
	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

MOD. N. 4 Wine and beer	ABILITA'	Saper nominare e descrivere i diversi tipi di vino Saper nominare e descrivere i diversi tipi di birra
	CONOSCENZE	Il vino e le sue caratteristiche e varietà La birra e le sue caratteristiche e varietà Wine and beer
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	10
	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

MOD. N.5 <i>Food allergies and intolerances</i>  Modulo da svolgere	ABILITA'	Saper distinguere tra allergie e intolleranze
	CONOSCENZE	Food allergies and intolerances Le principali allergie e intolleranze alimentari
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	
	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

MOD. N.6 <i>Slow food</i>  Modulo da svolgere	ABILITA'	Distinguere i principi dello slow food
	CONOSCENZE	Lo Slow food Slow Food
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	
	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

EDUCAZIONE CIVICA: Eliminare...povertà in tutte le forme; promuovere società pacifiche, giuste ed inclusive	ABILITA'	Investing to prevent violence against women and girls
	CONOSCENZE	International Day for the Elimination of Violence against Women
	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
	TEMPO IN ORE	3
	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	Fotocopie

#### INGLESE TECNICO

MODULI 1. Health and safety	ABILITA'	Talking about risks in food production Being able to distinguish the nutritional principles and diets Talking about food allergies and intolerances Understanding and serving wine/beer
--------------------------------	----------	--

2. Different food categories and diets		Talking about Slow Food
3. Wine and beer	CONOSCENZE	Biological, physical, chemical hazard Principal nutrients and diets The most common food allergies and intolerances Wine and beer An alternative to fast food
Moduli da svolgere:	COMPETENZE	Saper utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo Saper impiegare la microlingua relativa al campo gastronomico
4. Food allergies and intolerances	TEMPO IN ORE	23
5. Slow food	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: STORIA

Il periodo post-unitario:

La destra e la sinistra storica

Le grandi potenze all'inizio del Novecento

MOD. N. 1	ABILITA'	Decodificare la lezione frontale dell'insegnante e contestualizzare le parole chiave in un testo Saper utilizzare (scrivere ed interpretare) mappe concettuali, schemi e grafici Saper sintetizzare brani, produrre testi argomentativi Utilizzare i termini storici, giuridici e politici Saper confrontare eventi simili nel tempo e nello spazio
	CONOSCENZE	Il passaggio tra epoche diverse e le cause che hanno reso possibile tale passaggio: gli ideali liberali, le rivoluzioni politiche, il ruolo guida di uno stato, l'unità d'Italia, la politica più conservatrice di destra e quella più progressista di sinistra
	COMPETENZE	Ricostruire il quadro politico del primo Novecento Apprendere e collocare in una dimensione sincronica e diacronica i vari eventi studiati Apprendere ed utilizzare il lessico storico Analizzare i principali cambiamenti sociali, culturali e politici avvenuti nel tempo e nello spazio Individuare nel tempo l'articolazione dei diritti politici, sociali e civili
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Produzione di mappe concettuali Lettura di documenti
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

L'Industrializzazione e la politica del 900

- La Belle Epoque

- L'Età giolittiana

- Il colonialismo e l'Imperialismo

MOD. N. 2	ABILITA'	Come sopra
	CONOSCENZE	Le trasformazioni sociali, politiche e tecnologiche avvenute in Italia e in Europa nel primo ventennio del 900
	COMPETENZE	Come sopra

	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
	MEZZI	

- I conflitti nel primo Novecento
- La prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa

MOD. N. 3	ABILITA'	
	CONOSCENZE	Le cause e gli eventi più importanti e gli esiti della prima guerra mondiale e della rivoluzione in Russia
	COMPETENZE	
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
	MEZZI	

La dittatura in Europa

- Il Fascismo
- Il Nazismo
- Il socialismo

La seconda guerra mondiale

MOD. N. 4	ABILITA'	
	CONOSCENZE	Confronto tra ideologie diverse(il fascismo, il nazismo, il socialismo), i totalitarismi, politiche razziali economiche delle grandi dittature
	COMPETENZE	
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
	MEZZI	

**(DOPO IL 15 MAGGIO)** il dopoguerra in Italia e in Europa

MOD. N. 5	ABILITA'	
	CONOSCENZE	Gli eventi che caratterizzano la seconda guerra mondiale, l'olocausto, la resistenza italiana al nazifascismo, i più importanti eventi del dopoguerra italiano ed europeo.
	COMPETENZE	
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	
	MEZZI	

#### ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI MATERIA: ITALIANO

- Ottocento e Novecento a confronto
- Naturalismo e Verismo
- G. Verga

MOD.	ABILITA'	- Identificare le tappe fondamentali del processo di sviluppo della cultura letteraria italiana, dall'Ottocento ad oggi.
------	----------	--



N. 1		- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale nel periodo considerato. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
	CONOSCENZE	Conoscere le caratteristiche culturali e le differenze tra Positivismo e Decadentismo Caratteri del Naturalismo e del Verismo Poetica e opere di G. Verga
	COMPETENZE	Saper utilizzare i diversi linguaggi della disciplina - Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura, comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

La crisi delle certezze e la scoperta della fragilità dell'io:  
il Decadentismo: prosa poesia.  
D'Annunzio, Pascoli, Svevo e Pirandello

MOD. N. 2	ABILITA'	Condurre una lettura autonoma di un testo letterario Saper esporre in modo chiaro un argomento e il proprio punto di vista critico Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario Ricostruire l'identità dell'uomo del '900 attraverso le opere letterarie
	CONOSCENZE	Le caratteristiche letterarie del Decadentismo sia della poesia che della prosa La poetica e le più importanti poesie di Pascoli e D'Annunzio La poetica e i testi in prosa di Svevo e Pirandello
	COMPETENZE	Saper utilizzare i diversi linguaggi della disciplina Analizzare testi diversi Contestualizzare le opere Riconoscere la complessità della letteratura come forma di conoscenza del reale
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura, comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

### **DOPO IL 15 MAGGIO**

La poesia del Novecento  
G. Ungaretti, E Montale

MOD. N. 3	ABILITA'	- Orientarsi nel contesto storico-culturale del Novecento - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Novecento - Saper rapportare le forme della poesia e della prosa del Novecento al loro contesto storico e culturale - Saper cogliere la novità e centralità di Ungaretti, e Montale nel panorama letterario del loro tempo - Saper collegare le opere alle poetiche degli autori - Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti delle opere
--------------	----------	---

	CONOSCENZE	- Il contesto storico: Il Novecento - La lirica Italiana in età decadente - L'Ermetismo nel primo dopoguerra - La vita di Giuseppe Ungaretti nel suo tempo, la sua poetica, lo stile e le opere - La vita di Eugenio Montale nel suo tempo, la sua poetica, lo stile e le opere
	COMPETENZE	- Contestualizzare autori e opere - Stabilire collegamenti e confronti - Comprendere e interpretare un testo - Produrre varie tipologie di testi - Argomentare il proprio punto di vista
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale Lezione dialogata Lettura, comprensione e analisi dei testi Discussioni guidate sull'interpretazione del testo Schematizzazione dei contenuti Esercitazioni applicative di diverso tipo
	MEZZI	Libro di testo, quaderno, mappe, sintesi, link di approfondimento e/o sintesi

MOD. N. 4	ABILITA'	Distinguere i caratteri della tipologia A, analisi del testo Distinguere i caratteri della tipologia B, comprensione e produzione di un testo argomentativo Distinguere i caratteri della tipologia C, tema di attualità
	CONOSCENZE	Le tre tipologie della prima prova scritto
	COMPETENZE	Leggere, comprendere, individuare gli snodi concettuali ed argomentativi, produrre testi di diversa tipologia, pertinenti alla traccia ed espressi in forma chiara e corretta
	TEMPO IN ORE	
	METODOLOGIE ADOTTATE	Indicazioni teoriche ed operativo
	MEZZI	Appunti, link

Per i moduli ancora da svolgere, fare l'annotazione.

#### ATTIVITA' DIDATTICHE EDUCATIVE – CURRICULARI RELIGIONE

MOD. 1	ABILITA'	Comprendere il particolare rapporto che intercorre tra etica e religione. Riconoscere nell'impegno responsabile per la realizzazione della persona il fine di ogni itinerario di maturazione morale
	CONOSCENZE	Conoscenza dei singoli Comandamenti e attualizzazione: -Rapporto con Dio (la bestemmia e significato della festa); -Rispetto per la famiglia (rapporto genitori-figli); -Rispetto per la vita (aborto, suicidio, eutanasia); -Rispetto per la sessualità (pornografia, prostituzione, violenza sessuale); -Rispetto per la proprietà; -Rispetto per la verità.
	COMPETENZE	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano.
	TEMPO IN ORE	15 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussione libera e guidata. Didattica breve Problem-solving

	MEZZI	Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica Articoli tratti dai quotidiani VIDEO
--	-------	--

<b>MOD. 2</b>	ABILITA'	Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello delle altre religioni e sistemi di pensiero
	CONOSCENZE	Vita presente e vita futura. Il paradiso, l'inferno e il purgatorio. La risurrezione e la reincarnazione
	COMPETENZE	Cogliere la presenza e l'incidenza delle religioni nella cultura, credenze e riti delle varie civiltà.
	TEMPO IN ORE	5 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussione libera e guidata. Didattica breve Problem-solving
	MEZZI	Compendio del Catechismo della Chiesa Cattolica Articoli tratti dai quotidiani VIDEO

<b>MOD. 3</b>	ABILITA'	Cogliere la valenza delle scelte morali, valutandole alla luce della proposta cristiana.
	CONOSCENZE	Rapporto tra coscienza, libertà e legge.
	COMPETENZE	Sviluppare un maturo senso critico, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della libertà
	TEMPO IN ORE	10 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni partecipate: discussione libera e guidata. Didattica breve Problem-solving
	MEZZI	testimonianze e documentari

<b>MOD. ED. CIVICA</b>	ABILITA'	Riconoscere i motivi del dilagarsi dell'illegalità. La classifica della vivibilità delle città italiane e le problematiche del nostro territorio
	CONOSCENZE	Conoscere la triste realtà della società foggiana e alcune storie di vittime innocenti di mafia.
	COMPETENZE	Sensibilizzazione alla legalità e alla giustizia sociale
	TEMPO IN ORE	2 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Dialogo e confronto
	MEZZI	Docufilm sul Maxiprocesso di Palermo. Discorso di Mirko Bruno (Presidente del Consiglio degli Studenti dell'Università di Foggia) in occasione della visita in città del Presidente della Repubblica Italiana On. Sergio Mattarella per l'Inaugurazione dell'Anno Accademico dell'UNIFG.

### ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione

	Titolo: <i>SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEL CONSUMATORE</i>	
MOD. N.1	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	Normativa igienico – sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Contaminazione biologica, chimico-fisica degli alimenti

	COMPETENZE	<b>Competenza n. 2</b> - 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. <b>Competenza in uscita n. 3</b> - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
	TEMPO IN ORE	30 ore
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata o multimediale, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, apprendimento cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, LIM

	Titolo: <i>LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI</i>	
MOD. N. 2	ABILITA'	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
	CONOSCENZE	I nuovi prodotti alimentari
	COMPETENZE	<b>Competenza in uscita n. 4</b> 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
	TEMPO IN ORE	5
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata o multimediale, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, apprendimento cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, LIM

	Titolo: <i>L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE</i>	
MOD. N. 3	ABILITA'	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura
	CONOSCENZE	L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Diete e stili alimentari
	COMPETENZE	<b>Competenza in uscita n. 4</b> 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 <b>Competenza in uscita n. 6</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata o multimediale, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, apprendimento cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, LIM

	Titolo: <i>L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</i>	
MOD. N. 4	ABILITA'	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
	CONOSCENZE	L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari L'alimentazione nelle malattie metaboliche Allergie e intolleranze alimentari
	COMPETENZE	<b>Competenza in uscita n. 4</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le

		<p>esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p><b>Competenza in uscita n. 6</b>          Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>
	TEMPO IN ORE	30
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione dialogata o multimediale, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito, apprendimento cooperativo
	MEZZI	Libro di testo, LIM

### ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: \_LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETT. SALA E VENDITA\_

MOD. N. 1 La gestione delle imprese ristorative	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestire una impresa ristorativa</li> <li>Gestire il magazzino e gli acquisti</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere le forme gestionali ed il sistema di affiliazione</li> <li>Conoscere la documentazione per la comunicazione interna ed esterna</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper controllare la merce in entrata ed in uscita dal magazzino</li> <li>Saper gestire i documenti di controllo delle merci</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezione frontale</li> <li>Video lezione</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorio</li> <li>Lim</li> </ul>

MOD. N.2 L'offerta enogastronomica: il menu	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideare e scrivere un menu relativo ad un evento particolare</li> <li>Abbinare il vino ai piatti presenti in menu</li> <li>Preparare una carta dei vini e calcolare il drink-cost</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere le varie tipologie di menu</li> <li>Conoscere le tecniche di impostazione del menu</li> <li>Conoscere le varie tipologie di vino</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper compilare una carta dei vini con denominazione ed abbinamenti</li> <li>Saper individuare il menu giusto per la tipologia di evento</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esercitazioni pratiche</li> <li>Esempi di menu da web search</li> <li>Cooperative learning</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorio</li> <li>Lim</li> <li>Testi da rivista di settore</li> </ul>

MOD. N.3 Il servizio speciale: il luxury food, la	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparare e servire la cucina di sala al flambé</li> <li>Allestire un buffet per vari tipi di banqueting</li> <li>Allestire un open bar</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere le tecniche di preparazione del flambé</li> <li>Conoscere il luxury food</li> <li>Conoscere le varie tipologie di banqueting</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper preparare una produzione al flambé</li> <li>Saper allestire un buffet per il servizio</li> </ul>

cucina di sala		<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper allestire ed utilizzare al meglio un open bar</li> <li>Saper servire il mixology</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esercitazioni pratiche</li> <li>Lezione frontale</li> <li>Esperienze esterne</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorio</li> <li>Libro di testo</li> </ul>

MOD. N. 4 I marchi di qualità	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere la qualità dei prodotti attraverso le etichette</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere i vari marchi di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>Conoscere le mansioni per la produzione vitivinicola</li> <li>Conoscere le certificazioni ed i protocolli di produzione</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper consigliare un vino di qualità abbinandolo al cibo</li> <li>Saper valutare la qualità di un cibo attraverso le certificazioni</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	12
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezione frontale</li> <li>Video lezione</li> <li>Web search</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lim</li> <li>Libro di testo</li> </ul>

MOD. N. UDA interdisciplinare Abbinamento di un vino al piatto tipico regionale	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abbinamento cibo-vino</li> <li>Riconoscere il piatto tipico e tradizionale di un posto</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere le differenze tra un prodotto tipico e un piatto tradizionale</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper ricercare il prodotto tipico di un posto e ritrovarlo nei piatti della stessa regione</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezione frontale</li> <li>Web search</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lim</li> <li>Libro di testo</li> </ul>

Per i moduli ancora da svolgere, fare l'annotazione.

### ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: LAB. DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

#### MODULO 1 : I MENU E LA SALUTE

MOD. N.1	ABILITA'	Riconoscere piatti funzionali alle esigenze della clientela con problematiche alimentari
	CONOSCENZE	Conoscere i principali disturbi alimentari; Conoscere le diverse tipologie di menu in riferimento alle esigenze della clientela
	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	6
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dibattito in aula e simulazioni di situazioni reali, studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, mappe, materiale on-line, internet

#### MODULO 2: CUOCERE E CONSERVARE GLI ALIMENTI

MOD. N.2	ABILITA'	Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione
	CONOSCENZE	Tecniche di cottura e conservazione dei piatti
	COMPETENZE	Individuare le principali componenti della gastronomia. Realizzare preparazioni in funzione del loro utilizzo finale; Realizzare un piatto intervenendo con tecniche di conservazione appropriate.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dibattito in aula e simulazioni di situazioni reali, studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, mappe, materiale on-line, internet

### MODULO 3: CERAZIONE DEL PIATTO

MOD. N.3	ABILITA'	Saper abbinare correttamente gli ingredienti
	CONOSCENZE	Conoscere i diversi abbinamenti possibili
	COMPETENZE	Saper riconoscere se un piatto è stato composto in modo corretto
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dibattito in aula e simulazioni di situazioni reali, studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, mappe, materiale on-line, internet

### MODULO 4: LA PRESENTAZIONE DEL PIATTO

MOD. N.4	ABILITA'	Saper comporre i piatti abbinando i diversi gusti
	CONOSCENZE	Conoscere i diversi tipi di abbinamenti possibili
	COMPETENZE	Individuare i requisiti necessari per avviare un'attività ristorativa
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dibattito in aula e simulazioni di situazioni reali, studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, mappe, materiale on-line, internet

### MODULO 5 : PERSONE E ORGANIZZAZIONE IN CUCINA

MOD. N.5	ABILITA'	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina; utilizzare tecniche di approvvigionamento.
	CONOSCENZE	Organizzazione del personale del settore cucina
	COMPETENZE	Predisporre ed organizza in maniera ottimale il personale.
	TEMPO IN ORE	4
	METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, dibattito in aula e simulazioni di situazioni reali, studio autonomo
	MEZZI	Libro di testo, mappe, materiale on-line, internet

### ATTIVITÀ DIDATTICO-EDUCATIVE CURRICOLARI

MATERIA: MATEMATICA

	<b>TITOLO: RICHIAMI DI ALGEBRA</b>	
MOD. N. 1	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abbassare di grado un'equazione;</li> <li>- Risolvere equazioni e disequazioni biquadratiche, binomie e fratte .</li> <li>- Risolvere equazioni irrazionali, eseguendo il controllo delle soluzioni.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare consapevolmente il linguaggio delle equazioni e delle disequazioni.</li> <li>- Conoscere il significato di valore assoluto - Risolvere equazioni e disequazioni con valore assoluto.</li> <li>- Saper determinare il dominio di una equazione irrazionale.</li> <li>- Risolvere equazioni e disequazioni irrazionali</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le equazioni risolubili con la scomposizione in fattori</li> <li>- Le equazioni e disequazioni binomie, trinomie, biquadratiche e reciproche</li> <li>- Le equazioni e le disequazioni con i moduli e irrazionali .</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saper risolvere equazioni e disequazioni di 2 grado e di grado maggiore del secondo.</li> <li>- saper risolvere equazioni e disequazioni con i moduli.</li> <li>- saper risolvere equazioni e disequazioni irrazionali</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali</li> </ul>

<b><i>TITOLO: FUNZIONI E PROPRIETA' DELLE STESSE</i></b>		
MOD. N. 2	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere una funzione.</li> <li>- Saper classificare le funzioni.</li> <li>- Saper individuare il dominio di una funzione.</li> <li>- Conoscere le funzioni iniettive, suriettive e biunivoche.</li> <li>- Conoscere la monotonia delle funzioni.</li> <li>- Conoscere le funzioni pari e dispari.</li> <li>- Conoscere la funzione inversa.</li> <li>- Conoscere le funzioni composte.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le funzioni reali di variabile reale.</li> <li>- La proprietà delle funzioni e la loro composizione.</li> <li>- Il dominio di una funzione.</li> <li>- Le funzioni iniettive, suriettive e biunivoche.</li> <li>- La monotonia delle funzioni</li> <li>- Le funzioni pari e dispari, La funzione inversa, Le funzioni composte</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere alcune caratteristiche delle funzioni;</li> <li>- Saper calcolare il dominio di una funzione;</li> <li>- saper trovare la positività e le intersezioni con gli assi di una funzione.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali</li> </ul>

<b><i>TITOLO: LIMITI E CONTINUITA' DELLE FUNZIONI</i></b>		
MOD. N. 3	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dominare attivamente i concetti e i metodi delle funzioni elementari dell'analisi</li> <li>- Apprendere il concetto di limite di una funzione</li> <li>- Calcolare il limite di somme, prodotti, quozienti e potenze di funzioni</li> <li>- Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata</li> <li>- Calcolare limiti ricorrendo ai limiti notevoli</li> <li>- Confrontare infinitesimi e infiniti</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Studiare la continuità o discontinuità di una funzione in un punto</li> <li>- Calcolare gli asintoti di una funzione</li> <li>- Saper dare una definizione intuitiva di limite utilizzando esempi.</li> <li>- Applicare ai vari casi la definizione di limite.</li> <li>- Calcolare i limiti delle funzioni che si presentano in forma indeterminata.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- topologia della retta: intervalli, intorno di un punto, punti isolati e di accumulazione di un insieme.</li> <li>- il limite di una funzione mediante la definizione.</li> <li>- primi teoremi sui limiti (unicità del limite, permanenza del segno, confronto)</li> <li>- Definizione di limite finito per <math>x</math> che tende ad un valore finito.</li> <li>- Definizione di limite finito per <math>x</math> che tende ad un valore infinito.</li> <li>- Definizione di limite infinito per <math>x</math> che tende ad un valore finito.</li> <li>- Definizione di limite infinito per <math>x</math> che tende ad un valore infinito.</li> <li>- Enunciare e dimostrare i teoremi che caratterizzano i limiti.</li> <li>- Sviluppare procedure per risolvere le forme indeterminate.</li> <li>- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui. Continuità.</li> <li>- Discontinuità e classificazione.</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere il grafico e descrivere le caratteristiche della funzione rappresentata, anche in relazione ai concetti di limite e di continuità.</li> <li>- Acquisire il concetto di continuità.</li> <li>- Calcolare limiti e individuare asintoti. Tracciare il grafico probabile di una funzione.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali</li> </ul>

<b>TITOLO: IL CALCOLO DIFFERENZIALE</b>		
MOD. N. 4	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dominare attivamente i concetti e i metodi delle funzioni elementari dell'analisi e del calcolo differenziale.</li> <li>- Calcolare la derivata di una funzione.</li> <li>- Calcolare la derivata di una funzione mediante la definizione.</li> <li>- Calcolare la retta tangente al grafico di una funzione.</li> <li>- Calcolare la derivata di una funzione mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione.</li> <li>- Calcolare le derivate di ordine superiore.</li> <li>- Calcolare il differenziale di una funzione.</li> <li>- Applicare le derivate alla fisica.</li> <li>- Dominare attivamente i concetti e i metodi delle funzioni elementari dell'analisi e del calcolo differenziale</li> <li>- Studiare i massimi, i minimi e i flessi di una funzione</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il rapporto incrementale e il concetto di derivata.</li> <li>- Significato geometrico della derivata.</li> <li>- Punti critici.</li> <li>- Continuità e derivabilità.</li> <li>- Derivate di funzioni elementari e regole di derivazione.</li> <li>- Derivata di funzioni composte e delle funzioni inverse.</li> <li>- Retta tangente al grafico.</li> <li>- i massimi, i minimi e i flessi orizzontali mediante la derivata prima</li> <li>- i flessi mediante la derivata seconda</li> <li>- i massimi, i minimi e i flessi mediante le derivate successive</li> <li>- Risolvere i problemi di massimo e di minimo</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare la derivata mediante le regole di derivazione.</li> <li>- Determinare la tangente al grafico di una funzione in un suo</li> </ul>

		<p>punto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- - Applicare i teoremi sulle derivate di una funzione.</li> <li>- - Determinare gli intervalli in cui la funzione è crescente o decrescente e i punti di massimo e minimo</li> <li>- Studiare la concavità di una funzione e i punti di flesso</li> <li>- - Individuare e classificare punti di non derivabilità.</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	20
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali</li> </ul>

	<b>TITOLO: LO STUDIO DI UNA FUNZIONE</b>	
MOD. N. 5	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dominare attivamente i concetti e i metodi delle funzioni elementari dell'analisi e del calcolo differenziale</li> <li>- Studiare il comportamento di una funzione reale di variabile reale</li> <li>- Applicare lo studio di funzioni</li> <li>- Risolvere un'equazione in modo approssimato</li> </ul>
	CONOSCENZE	- Studio di una funzione e tracciare il suo grafico
	COMPETENZE	- Tracciare il grafico di una funzione..
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali</li> </ul>

#### FORSE FARE QUALCOSA

	<b>TITOLO: PROBABILITA' E CALCOLO COMBINATORIO</b>	
MOD. N. 6	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere se un evento è aleatorio, certo o impossibile</li> <li>Calcolare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la concezione classica;</li> <li>- Calcolare la probabilità della somma logica di eventi</li> <li>- Calcolare la probabilità del prodotto logico di eventi</li> <li>- Calcolare la probabilità condizionata</li> <li>- Calcolare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la concezione statistica</li> <li>- Calcolare probabilità e vincite in caso di gioco equo.</li> <li>- saper individuare a quale raggruppamento appartengono un insieme di elementi e calcolarne il loro numero.</li> </ul>
	CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eventi certi, impossibili e aleatori</li> <li>- La probabilità di un evento secondo la concezione classica</li> <li>- L'evento unione e l'evento intersezione di due eventi</li> <li>- La probabilità della somma logica di eventi per eventi compatibili e incompatibili</li> <li>- La probabilità condizionata</li> <li>- La legge empirica del caso e la probabilità statistica.</li> <li>- Le disposizioni semplici e con ripetizione.</li> <li>- le permutazioni semplici e con ripetizione .</li> <li>- le combinazioni i semplici e con ripetizione</li> <li>- il coefficiente binomiale</li> </ul>
	COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risolvere semplici problemi di calcolo delle probabilità con applicazione diretta dei teoremi.</li> <li>- Saper utilizzare le opportune distribuzioni di probabilità in situazioni</li> </ul>

		<p>elementari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisizione dei principi di base del calcolo combinatorio.</li> <li>- Sapere calcolare il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni.</li> <li>-Saper calcolare la funzione fattoriale - Saper calcolare i coefficienti binomiali</li> </ul>
	TEMPO IN ORE	10
	METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (lezione frontale, dialogata o multimediale)</li> <li>- metodo induttivo, deduttivo, esperienziale o scientifico, ricerche individuali o di gruppo, problem solving, brainstorming, dibattito,</li> </ul>
	MEZZI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- libro di testo, lavagna luminosa, fotocopie, appunti personali</li> </ul>