



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477

C.M. istituto: CZRH04000Q – C.M. corso serale: CZRH040505 - C.F.: 84000690796
www.alberghierosoverato.gov.it – czh04000q@istruzione.it - czh04000q@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2019/2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art.5 D.P.R. 323/98)

Classe Quinta Sez. A



Coordinatrice Prof.ssa Van Beek Karine Maria Louisa Jozef

DIRIGENTE
Prof. GIUSEPPE FIORESTA

IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato (CZ), nato nel 1963, occupa tre edifici separati:

- il complesso della Sede centrale, in Via Giacomo Leopardi n.4, accoglie buona parte degli studenti;
- la Succursale, dove sono ospitate quattro classi, situata provvisoriamente presso i locali della “Scuola primaria” di Via Amirante nel comune di Soverato (CZ);
- il Convitto annesso, che ospita 102 convittori (61 ragazzi e 41 ragazze) e 20 semiconvittori provenienti da zone disagiate e mal collegate con la sede scolastica.

Il territorio chiede ai nostri giovani di tutelare e potenziare il grande patrimonio di professionalità dell'accoglienza presenti; di valorizzare e diffondere la ricerca e la storia della gastronomia locale, nel raccordo tra passato e presente, integrandola ed arricchendola con le moderne tecniche di produzione e presentazione al cliente italiano e internazionale. A tale scopo il nostro Istituto, anche attraverso attività di alternanza scuola - lavoro, mantiene continui e proficui contatti con il mondo del lavoro, non solo locale, ma anche nazionale e internazionale, realizzando scambi e partecipando a programmi all'estero, garantendo ai ragazzi opportunità di stage in azienda, che spesso si sono trasformati in offerte di occupazione stabile. Nell'ultimo decennio molti studenti di nazionalità non italiana, figli della più recente immigrazione, si sono iscritti nel nostro istituto che si è attivato ad individuare i bisogni e le istanze di questa nuova utenza e delle rispettive famiglie.

Articolazione degli indirizzi Vecchio Ordinamento

Il percorso del nostro Istituto è articolato in due bienni e un quinto anno. Nel primo biennio, finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione, le discipline dell'area di indirizzo, presenti in maniera sinergica dal primo anno, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescerne il valore. Nel secondo biennio, articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale, le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”.

Nell'articolazione “Enogastronomia” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione “Accoglienza turistica”, vengono acquisite le competenze per intervenire, anche attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione, nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, per gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; per promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Quadri Orario

Primo biennio – indirizzo comune

DISCIPLINE	ANNO
	2 [^]
<i>AREA COMUNE</i>	
Lingua e letteratura italiana	4
Lingua inglese	3
Storia	2
Matematica	4
Diritto ed economia	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2
Scienze motorie e sportive	2
Geografia	1
RC o attività alternative	1
<i>AREA DI INDIRIZZO</i>	
Scienze integrate (Fisica)	
Scienze integrate (Chimica)	2
Scienza degli alimenti	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2** (°)
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2** (°)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2**
Seconda lingua straniera – Francese	2
Totale ore	33

*L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

Secondo biennio e quinto anno

Enogastronomia

DISCIPLINE	ANNO		
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
<i>AREA COMUNE</i>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<i>AREA DI INDIRIZZO</i>			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
di cui in compresenza	2 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2**	2**
Totale ore	32	32	32

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici, nel terzo e nel quarto anno di corso. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

STORIA DELLA CLASSE

La classe 5 A (articolazione enogastronomia/cucina, seconda lingua straniera tedesco) risulta attualmente costituita da 9 studenti e 4 studentesse

Dal punto di vista educativo e comportamentale, gli studenti e le studentesse hanno frequentato regolarmente le lezioni, hanno partecipato e collaborato al dialogo educativo e hanno seguito, anche se con interesse selettivo e impegno irregolare, le varie attività didattiche e di arricchimento dell'offerta formativa che sono state proposte dai docenti. Complessivamente la classe ha mantenuto un comportamento educato e corretto, ha progressivamente sviluppato relazioni interpersonali positive e collaborative e ha lentamente e gradualmente acquisito, nel corso del quinquennio, un livello sufficiente di maturità globale. Solo per pochi alunni il processo di acquisizione dei meccanismi di autocontrollo, dei principi di assolvimento dei doveri scolastici e di rispetto delle regole è risultato più difficoltoso e complicato e ha richiesto talvolta sollecitazioni, interventi educativi, richiami e note disciplinari.

Dal punto di vista didattico e cognitivo, la situazione finale della classe appare nel complesso tripartita:

1. Un primo gruppo di alunni (4), con buoni prerequisiti di partenza e ritmi di apprendimento regolari e costanti, ha raggiunto risultati positivi in tutti gli ambiti disciplinari. Grazie ad un impegno serio e a un metodo di studio efficace e produttivo, gli studenti di questo gruppo hanno conseguito un buon livello di conoscenze, di abilità e di competenze sia nell'area dell'istruzione generale, sia nell'area di indirizzo sia nell'area tecnico-pratica e hanno acquisito un elevato grado di maturità globale.
2. Un secondo gruppo di alunni (5), con sufficienti prerequisiti di partenza, ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un impegno superficiale e non sempre adeguato alle richieste e un interesse selettivo e altalenante verso le attività didattiche. Tali studenti hanno lavorato al di sotto delle loro reali potenzialità e, solo, nel secondo quadrimestre, hanno dimostrato un maggiore impegno e una maggiore responsabilità che ha consentito loro un percorso di recupero e miglioramento. Pur presentando alcune carenze in specifici ambiti disciplinari, tali studenti sono pervenuti a un livello essenziale di conoscenze, abilità e competenze e a un sufficiente grado di maturazione globale complessiva.
3. Un terzo gruppo di alunni (4), a causa di varie lacune non colmate, di insufficiente partecipazione e soprattutto di impegno irregolare, non ha realizzato sensibili progressi rispetto alla situazione di partenza e non ha ancora conseguito tutti gli obiettivi attesi al termine del secondo ciclo d'istruzione. Nonostante i consigli, gli stimoli, le sollecitazioni e le numerose occasioni di recupero individuale e di gruppo offerte dai docenti, questi studenti non hanno raggiunto, al momento, conoscenze, abilità e competenze di livello accettabile e rivelano ancora un modesto grado di maturazione globale.

Come attività propedeutiche e preparatorie al nuovo esame di stato sono stati spiegati agli alunni i vari punteggi previsti e il sistema per la riconversione numerica del nuovo credito scolastico; sono state illustrate e commentate le nuove modalità per lo svolgimento del colloquio orale; sono state svolte le due simulazioni nazionali della prima e della seconda prova scritta; sono state predisposte e tarate le griglie di correzione sulla base degli indicatori ministeriali. In particolare, come da normativa vigente, la prima parte nazionale comune della seconda prova scritta è stata integrata da una seconda parte di carattere pratico, coerente con il piano dell'offerta formativa della scuola e con la specificità dell'indirizzo e del percorso didattico effettivamente svolto dagli studenti.

Le prescritte attività di alternanza scuola-lavoro, ora rinominate percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), sono state programmate a livello di istituto e sono state regolarmente svolte dagli studenti, con le varie modalità previste nel PTOF e in base ad una diversificata ripartizione delle ore nel triennio. In tali attività, gli studenti sono stati sempre seguiti e supportati dal tutor aziendale, dal tutor scolastico individuato dal consiglio di classe e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente scolastico.

Sono, inoltre, state svolte e riportate nel presente documento varie attività nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione". Tali attività, organicamente inserite nel percorso scolastico degli studenti e realizzate in

coerenza con gli obiettivi del PTOF, sono state finalizzate a formare gli alunni come uomini e cittadini, consapevoli, autonomi e responsabili.

Particolare cura educativa e didattica è stata rivolta da tutti i docenti all'alunno D.S.A. che ha frequentato le lezioni regolarmente, essendo un convittore e ha partecipato alle varie attività proposte. In base al profilo dinamico-funzionale dell'alunno, il consiglio di classe ha elaborato all'inizio dell'anno un piano didattico personalizzato (P.D.P.) che ha consentito all'alunno di seguire il suo percorso didattico grazie agli strumenti compensativi.

Nonostante le numerose occasioni di recupero individuale offerte e nonostante gli interventi di personalizzazione esperiti dai docenti, l'alunno ha avuto difficoltà nel raggiungere la sufficienza in alcune materie.

Tutta la documentazione relativa all'alunno in questione sarà fornita dal consiglio di classe alla commissione d'esame in specifico, separato e riservato allegato.

Emergenza Covid -19

“In corrispondenza della sospensione delle attività didattiche in presenza a seguito dell'emergenza epidemologica, **il personale docente ha assicurato comunque le prestazioni didattiche** nelle modalità a distanza, utilizzando strumenti informatici o tecnologici a disposizione”. (art 2, comma 3 del decreto legge 8 aprile 2020, n. 22).

L'attuale emergenza sanitaria ha avuto effetti destabilizzanti, nonostante ciò l'attività professionale è andata avanti per non interrompere d'improvviso la relazione con gli studenti, e il lavoro programmato all'inizio dell'anno scolastico. I docenti hanno messo in atto una flessibilità rispetto al consueto lavoro *in presenza* (flessibilità metodologica, tecnologica, contenutistica, eventualmente valutativa).

I docenti hanno continuato l'attività didattica a distanza:

- a. usando la piattaforma Collabora, integrato nel registro elettronico:
 - per condividere materiale e link,
 - per inviare le lezioni con spiegazioni accurate,
 - per mandare compiti (esercizi, relazioni, riassunti, traduzioni). Gli alunni ricaricavano i compiti dopo averli svolti entro la data di scadenza. Il vantaggio di questa piattaforma è la correzione individuale. In merito alla partecipazione e alla consegna degli elaborati, nel caso di valutazioni potenzialmente negative, i docenti hanno tenuto conto di tali elementi solo dopo aver contattato gli alunni e aver verificato l'insussistenza di eventuali problematiche tecniche o di mancata comprensione delle indicazioni date dal docente.
- b. Usando l'opzione materiale didattico, incorporato nel registro elettronico per condividere materiale.
- c. Usando le video lezioni adoperando diverse applicazioni: Skype, Jitsi.meet, weschool, google classroom.
- d. La relazione educativa e didattica con gli alunni e le comunicazioni alla famiglia sono state inoltre mantenute e costantemente implementate anche tramite chat individuali o di gruppo, e-mail istituzionali o personali e contatti telefonici.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Enogastronomia/Servizi di Sala e Vendita

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	<i>Notaro</i>	<i>Francesco</i>
Lingua inglese	<i>Ranieri</i>	<i>Menotti</i>
Storia	<i>Notaro</i>	<i>Francesco</i>
Matematica	<i>Luciano</i>	<i>Nicola</i>
Scienze motorie e sportive	<i>Saverino</i>	<i>Fabio</i>
RC o attività alternative	<i>Falvo</i>	<i>Gemma</i>
Seconda lingua straniera: tedesco	<i>Van Beek</i>	<i>Karine M.L.J.</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Guido</i>	<i>Rosamaria</i>
DTA	<i>Muscarà</i>	<i>Maria</i>
Lab. Servizi enogastronomici – settore cucina	<i>Romeo</i>	<i>Antonio</i>
Lab. Servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<i>Mele</i>	<i>Giuseppe</i>

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO

DISCIPLINA	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
	3 A	4 A	5 A
Lingua e letteratura italiana	Prof. Notaro	Prof. Notaro	Prof. Notaro
Lingua inglese	Prof. Ranieri	Prof. Ranieri	Prof. Ranieri
Storia	Prof.ssa Pugliese	Prof. Notaro	Prof. Notaro
Matematica	Prof. Luciano	Prof. Luciano	Prof. Luciano
Scienze motorie e sportive	Prof.ssa Sincero	Prof.ssa Sincero	Prof. Savarino
RC o attività alternative	Prof. Calligari	Prof. Lioi	Prof.ssa Falvo
Lingua tedesca	Prof.ssa Van Beek	Prof.ssa Van Beek	Prof.ssa Van Beek
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Vigorito	Prof. Giampà	Prof.ssa Guido
Diritto e tecnica amministrativa	Prof. Codispoti Prof.ssa Muscarà	Prof.ssa Bossi	Prof.ssa Muscarà
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Prof. Romeo	Prof. Romeo	Prof. Romeo
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		Prof. Mele	Prof. Mele

**ESPERIENZE/TEMI
SVILUPPATI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE
NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE**

TRAGUARDI DI COMPETENZA	ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE IMPLICATE
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</i> • <i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</i> • <i>Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i> • <i>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</i> • <i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i> • <i>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i> • <i>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</i> 	Unità interdisciplinare "L'alimentazione ieri e oggi"	Alimenti, cucina, sala
	A lezione di Cittadinanza e Costituzione durante le Assemblee d'Istituto: "Le date della memoria" – "Dallo Statuto Albertino alla Costituzione, analisi dei primi dodici articoli"	Storia, DTA
	Gli organismi internazionali I 14 punti di Wilson La Società delle nazioni: fondazione, finalità e limiti L'ONU: fondazione, obiettivi generali, funzionamento e agenzie	Storia, DTA
	Conoscere e rispettare l'altro I grandi genocidi della storia La Shoah: la questione dei nomi, la questione dei tempi, la questione dell'unicità Primo Levi e la memoria della Shoah	Italiano e Storia
	L'uomo e la tecnica: le armi di distruzione di massa "Gli ordigni e l'esplosione finale" in Svevo Le bombe atomiche del 1945 L'atomica sovietica La Guerra fredda e l'equilibrio del terrore	Italiano e Storia Tedesco
	Il passaggio storico dalla monarchia alla repubblica Le responsabilità della monarchia Il referendum istituzionale e l'Assemblea Costituente La Costituzione della Repubblica Italiana.	Storia
	I poteri e gli organi dello Stato Italiano	DTA Storia
	I principi fondamentali della Costituzione Lettura e analisi dei primi dodici articoli della Costituzione della Repubblica Italiana	DTA

	I processi di integrazione europea: dalla CECA all'UE	DTA
	Orientamento Incontri e dibattiti Elaborazione di un curriculum vitae Progetti di vita, di studio e di lavoro post-diploma	Tutte le discipline
	Esperienze di PCTO Normativa sul lavoro Contratti di settore Igiene e sicurezza sul posto di lavoro HACCP Organizzazione aziendale	Alimentazione Enogastronomia Sala e Vendita DTA Inglese Tedesco

ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività:

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	COMPETENZE ACQUISITE
Volontariato: AVIS, UNICEF (VA /VG)	Incontri relativi alle tematiche indicate con esperti delle associazioni	Incontri – dibattito Donazione sangue	Capacità di comunicazione, propensione ad aiutare gli altri, disponibilità ad adattarsi in ambienti diversi e con diverse mansioni, responsabilità e persone, abilità nel negoziare e risolvere conflitti.
Orientamento professionale	Incontri con esponenti delle Forze Armate e della Marina Militare	Incontri – dibattito	Consapevolezza nell'uso di strumenti tecnologici ed attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro ed alla tutela della persona e dell'ambiente. Consapevolezza dei problemi attinenti il proprio ambito di competenza, impegno nella loro risoluzione in collaborazione con gli altri.
Orientamento universitario	Incontri e visite guidate presso le università della regione a Reggio Calabria	Visita guidata all'Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria	Capacità di articolare un progetto professionale attraverso l'analisi sistematica delle caratteristiche personali.
Legalità	Incontro – dibattito con esponenti dell'Arma dei Carabinieri	Incontro – dibattito sul tema “Cultura della legalità”	Capacità di maturare un senso pieno di legalità, un'etica della responsabilità, che si realizzi nel dovere di scegliere e agire in modo consapevole e che implichi l'impegno a elaborare idee e promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo del proprio contesto di vita.
Emigrazione	Proiezione docu – film “Non ho l'età” di Olmo Cerri	Proiezione del docu – film e dibattito coi protagonisti	Conoscenza del fenomeno dell'emigrazione italiana nel mondo. Capacità di riflettere sull'importanza dell'altro in una prospettiva multiculturale. Capacità di sviluppare una coscienza civica matura indirizzata all'accoglienza ed all'apertura verso l'altro.

Lingua e letteratura italiana

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</p> <p>Possedere diverse strategie di lettura di un testo letterario in rapporto a: elementi costitutivi e struttura del testo; scelte linguistiche e stilistiche; elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto</p>	<p>Gli OSA, i nodi concettuali caratterizzanti e l'indicazione dettagliata dei contenuti disciplinari sono di seguito riportati:</p>

PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA EFFETTIVAMENTE SVOLTO NELLA CLASSE V A

PROF. FRANCESCO NOTARO

TESTO IN ADOZIONE: SAMBUGAR, SALA', *Letteratura viva, volume 3*, La Nuova Italia-RCS, Milano, 2016.

I° QUADRIMESTRE	NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI CON INDICAZIONE DETTAGLIATA DEI CONTENUTI
Settembre	<p>Prove d'ingresso e recupero dei prerequisiti essenziali</p> <p>1. MODULO PROPEDEUTICO DI CARATTERE METODOLOGICO</p> <p>La produzione del testo scritto: strategie e fasi della scrittura</p> <p>Le nuove tipologie della prima prova scritta dell'esame di stato: caratteristiche generali, regole compositive e indicazioni operative</p> <p>A-analisi e interpretazione del testo letterario in prosa e in versi: comprensione, analisi e approfondimento</p> <p>B-analisi e produzione del testo argomentativo: tesi, antitesi e sintesi</p> <p>C-II tema di carattere generale: riflessioni critiche di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità</p> <p>Metodologie e strumenti per lo studio della storia letteraria e dei testi d'autore</p> <p>Il contesto culturale europeo tra '800 e '900: dall'età del Realismo all'età della crisi</p>
Ottobre/Novembre	<p>2. VERISMO E DECADENTISMO: DALLA POETICA DEL VERO ALLA POETICA DEL SIMBOLO</p> <p>Il Verismo: termine, genesi, esponenti e caratteri principali</p> <p>Giovanni Verga: la vita e la personalità dell'autore nel contesto della questione meridionale</p> <p>La poetica verghiana: positivismo, materialismo e darwinismo sociale</p> <p>Le nuove tecniche narrative</p> <p>Novelle rusticane: <i>La roba e Libertà</i></p> <p>I Malavoglia: composizione, trama e personaggi principali</p> <p>"L'ideale dell'ostrica", "la religione della famiglia", il contrasto tra il vecchio e il nuovo e il pessimismo</p>

	<p><i>La famiglia Malavoglia</i></p> <p><i>Mena e compare Alfio</i></p> <p><i>L'arrivo e l'addio finale di 'Ntoni</i></p> <p>Il Decadentismo: termine, genesi e caratteristiche fondamentali</p> <p>Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese e le opere del "poeta vate"</p> <p>La poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo</p> <p>Il Piacere: la trama e il protagonista Andrea Sperelli</p> <p><i>Il ritratto di un esteta</i></p> <p>Le Laudi e la grande poesia di Alcyone</p> <p><i>La pioggia nel pineto</i></p> <p><i>Pastori</i></p> <p>Giovanni Pascoli: la vita e la personalità del "poeta fanciullo"</p> <p>Il quadro delle principali opere in versi e in prosa</p> <p>La poetica del "fanciullino", il simbolismo pascoliano e la dimensione regressiva</p> <p><i>E' dentro di noi un fanciullino</i></p> <p>Myricae: i temi e lo stile</p> <p><i>X Agosto</i></p> <p><i>Novembre</i></p> <p>I canti di Castelvecchio: il titolo e i temi</p> <p><i>La mia sera</i></p>
<p>Novembre</p>	<p>3. IL ROMANZO E LA CRISI DI IDENTITA' DELL'UOMO MODERNO</p> <p>"Il romanzo della crisi": i caratteri, le innovazioni e i grandi autori europei</p> <p>La nuova figura dell'inetto o antieroe</p> <p>Luigi Pirandello: "un grande classico" del Novecento</p> <p>Il rapporto tra Pirandello e il Fascismo</p>

	<p>Il quadro delle opere principali</p> <p>Il relativismo</p> <p>L'opposizione vita/forma e persona/personaggio</p> <p>Il concetto di "maschera nuda"</p> <p>La poetica dell'umorismo</p> <p><i>Il sentimento del contrario e l'esempio della vecchia signora imbellettata</i></p> <p>L'universo narrativo di Novelle per un anno</p> <p><i>La patente</i></p> <p><i>Il treno ha fischiato</i></p> <p><i>La carriola</i></p>
Dicembre	<p>Il fu Mattia Pascal: la trama, la struttura narrativa e i grandi temi del romanzo</p> <p><i>Premessa</i></p> <p><i>Cambio treno</i></p> <p><i>Io e l'ombra mia</i></p> <p>Uno, nessuno e centomila: la struttura e la vicenda, il protagonista e i grandi temi del romanzo</p> <p><i>Salute! Un filo d'aria</i></p> <p>Confronto tra Mattia Pascal e Vitangelo Moscarda: il paradossale lieto fine e il tema della natura</p>
Gennaio	<p>Italo Svevo: la vita di un autore mitteleuropeo nel contesto della città di Trieste</p> <p>Freud e la psicoanalisi: io, super-io e inconscio</p> <p>La polemica contro la società borghese</p> <p>Il rapporto salute-malattia e l'inetto come intellettuale</p> <p>Verifiche e interrogazioni sommative di fine quadrimestre</p>
II° QUADRIMESTRE	<p>NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI</p> <p>CON INDICAZIONE DETTAGLIATA DEI CONTENUTI</p>
Febbraio	<p>Interventi e attività di recupero</p>

	<p>La Coscienza di Zeno: il significato del titolo, la struttura e i contenuti</p> <p>Le novità dell'impianto narrativo</p> <p>Svevo e Freud: elementi psicoanalitici nel romanzo</p> <p><i>Prefazione e Preambolo</i></p> <p><i>L'ultima sigaretta</i></p> <p><i>Un rapporto conflittuale: lo schiaffo del padre</i></p> <p><i>Una catastrofe inaudita: gli ordigni e l'esplosione finale</i></p>
<p>Marzo</p> <p>Inizio DaD</p>	<p>4. LA POESIA DEL NOVECENTO E I POETI DI FRONTE ALLA GUERRA</p> <p>Linee generali della poesia novecentesca</p> <p>Esponenti principali della poesia italiana del Novecento</p> <p>Giuseppe Ungaretti: "il poeta fante" e la Grande Guerra</p> <p>Quadro sintetico delle raccolte poetiche</p> <p>La rivoluzione di Ungaretti: la poetica della parola e lo sperimentalismo</p> <p>La raccolta <i>Allegria</i>: significato del titolo, autobiografismo e concezione della vita</p> <p><i>Mattina</i></p> <p><i>Soldati</i></p> <p><i>San Martino del Carso</i></p> <p><i>Veglia</i></p> <p><i>Fratelli</i></p> <p><i>Sono una creatura</i></p>
<p>Aprile</p>	<p>L'Ermetismo: termine, genesi e caratteristiche principali</p> <p>Salvatore Quasimodo: dalla Sicilia al Nobel per la letteratura</p> <p>Quadro sintetico delle raccolte poetiche: i grandi temi</p>

	<p>La prima fase: la poetica ermetica</p> <p>La seconda fase: la poetica dell'impegno civile</p> <p><i>Ed è subito sera</i></p> <p><i>Alle fronde dei salici</i></p> <p>Impegno civile e tematiche sociali nella poesia di Quasimodo (<i>Milano, agosto 1943; Uomo del mio tempo; Lamento per il sud</i>) e nella musica contemporanea (<i>canzoni a scelta degli studenti</i>)</p>
Maggio	<p>5. LETTERATURA E IMPEGNO CIVILE E MORALE: LA STAGIONE DEL NEOREALISMO</p> <p>Il Neorealismo: termine, genesi e i caratteri fondamentali</p> <p>Il rapporto tra la letteratura neorealista e la nuova Italia repubblicana</p> <p>Cesare Pavese: la vita di un intellettuale impegnato</p> <p>La luna e i falò: la trama, i temi e il significato del titolo</p> <p><i>Bisogna credere alla luna</i></p> <p>Primo Levi: una vita emblematica</p> <p><i>Se questo è un uomo</i>: analizzare, testimoniare e comprendere</p> <p><i>I sommersi e i salvati</i></p>
Giugno	<p>Verifiche sommative di fine anno, riepilogo generale per nodi concettuali, indicazioni metodologiche per il colloquio.</p>
Intero anno scolastico	<p>6. LINGUA ITALIANA: CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE</p> <p>Revisione costante dell'ortografia, della morfologia e della sintassi della lingua italiana</p> <p>Attività di arricchimento del lessico</p> <p>Elementi di metrica, retorica, stilistica e narratologia</p> <p>Forme, funzioni e regole della scrittura, con particolare riferimento alle tipologie di prima prova scritta A, B, C</p> <p>Forme, strumenti e strutture della comunicazione orale in relazione ai contesti e ai destinatari</p> <p>Forme e strumenti per la documentazione e la ricerca: i vocabolari cartacei e on line, i dizionari dei sinonimi e dei contrari, le enciclopedie cartacee e on line, indici e glossari dei manuali, il mondo del web, opere d'arte e immagini</p> <p>Attività guidate relative alle competenze testuali: sottolineare, parafrasare, titolare, riassumere, parafrasare, analizzare, commentare, interpretare, schematizzare, esporre, relazionare, argomentare</p>

STORIA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale con gli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina</p>	<p>Gli OSA, i nodi concettuali caratterizzanti e l'indicazione dettagliata dei contenuti disciplinari sono di seguito riportati:</p>

PROGRAMMA DI STORIA EFFETTIVAMENTE SVOLTO NELLA CLASSE V A

PROF. FRANCESCO NOTARO

TESTO IN ADOZIONE: V. Calvani, *Storia e progetto*, volume 5, Mondadori Education, Milano, 20

I° QUADRIMESTRE	NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI CON INDICAZIONE DETTAGLIATA DEI CONTENUTI
Settembre	<p>1. MODULO PROPEDEUTICO: INTRODUZIONE AL NOVECENTO</p> <p>Prove d'ingresso e recupero dei prerequisiti</p> <p>La definizione della disciplina storica</p> <p>La metodologia storica e le tipologie di fonti</p> <p>Le grandi periodizzazioni della storia mondiale</p> <p>Alleanze e tensioni tra le grandi potenze europee alla fine dell'Ottocento</p>
Ottobre	<p>2. LA PRIMA GUERRA MONDIALE O GRANDE GUERRA</p> <p>Le cause della Prima Guerra Mondiale</p> <p>Lo scoppio della guerra e la dinamica militare del conflitto</p> <p>I caratteri nuovi della Grande Guerra e la vita in trincea</p> <p>L'Italia in guerra</p> <p>L'anno di svolta: il 1917</p> <p>La fine della guerra e il crollo degli imperi</p> <p>La conferenza di pace di Parigi e la nuova Europa degli stati</p> <p>I quattordici punti di Wilson</p> <p>3. LA RUSSIA: DALLA RIVOLUZIONE BOLSCEVICA ALLO STALINISMO</p> <p>L'impero russo e la sua crisi</p> <p>La rivoluzione di febbraio</p> <p>Il dualismo di poteri, Lenin e "le tesi di aprile"</p> <p>La rivoluzione d'ottobre</p> <p>La guerra civile, il comunismo di guerra e la creazione dell'URSS</p>

	<p>L'avvento di Stalin, l'uomo d'acciaio</p> <p>La politica economica di Stalin</p> <p>La società sovietica negli anni dello stalinismo: le purghe e i gulag</p>
Novembre	<p>4. IL PRIMO DOPOGUERRA</p> <p>La triangolazione economica</p> <p>La crisi globale del 1929: cause e conseguenze</p> <p>Roosevelt e il “new deal”</p> <p>5. IL FASCISMO IN ITALIA</p> <p>Il dopoguerra in Italia</p> <p>“Il biennio rosso” e i grandi partiti di massa</p> <p>Mussolini pubblico e privato e il mito dell'uomo nuovo</p> <p>Il fascismo: dalla nascita del movimento alla “marcia su Roma”</p> <p>L'assassinio di Matteotti e “la secessione dell'Aventino”</p> <p>“Le leggi fascistissime” e la politica interna</p> <p>I rapporti con la Chiesa e i Patti Lateranensi</p> <p>La politica economica del fascismo</p> <p>La politica estera del fascismo e la costruzione dell'impero</p> <p>L'avvicinamento alla Germania e “le leggi razziali”</p>
Dicembre	<p>6. IL NAZISMO IN GERMANIA</p> <p>Il dopoguerra in Germania</p> <p>Le conseguenze del trattato di Versailles</p> <p>La crisi della Repubblica di Weimar</p> <p>Hitler e il Mein Kampf</p> <p>Il Nazionalsocialismo e la dottrina nazista</p>
Gennaio	<p>“Le leggi eccezionali” e la politica interna</p>

	<p>I rapporti con le chiese tedesche</p> <p>“Le leggi di Norimberga” e la politica razziale</p> <p>La politica economica del Terzo Reich</p> <p>La teoria dello “spazio vitale”</p> <p>La politica estera del nazismo</p> <p>7. LA MEMORIA DELLA SHOAH</p> <p>La questione terminologica: olocausto, genocidio, shoah</p> <p>La questione della periodizzazione: discriminazione, concentrazione e sterminio</p> <p>La questione dell’unicità: segretezza, efficienza e profitto</p> <p>L’importanza della memoria</p>
II° QUADRIMESTRE	NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI CON INDICAZIONE DETTAGLIATA DEI CONTENUTI
Febbraio	<p>Interventi e attività di recupero</p> <p>8. LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p> <p>Le cause della Seconda Guerra Mondiale</p> <p>Il patto di non aggressione e lo scoppio della guerra</p> <p>La dinamica militare del conflitto negli anni 1939-1940</p> <p>L’Italia in guerra: “la guerra parallela” di Mussolini</p> <p>Il 1941: la guerra diventa mondiale</p> <p>L’anno di svolta: il 1943</p>
Marzo- inizio DaD	<p>Lo sbarco degli alleati e il crollo del fascismo in Italia</p> <p>Dall’armistizio dell’8 settembre del 1943 alla liberazione del 25 aprile del 1945</p> <p>Aspetti e valori della resistenza in Italia</p> <p>Il crollo del III Reich e la vittoria degli alleati in Europa</p> <p>La prosecuzione della guerra nel Pacifico e la questione dell’atomica</p>
Aprile	9. LA “GUERRA FREDDA” E LA DIVISIONE DEL MONDO

	<p>Le conseguenze della guerra e la nascita delle due superpotenze</p> <p>I due blocchi contrapposti USA / URSS: sistemi politici, economici e sociali a confronto</p> <p>La nuova sistemazione dell'Europa e la divisione della Germania</p> <p>La nascita dell'ONU: finalità, valori e funzionamento</p> <p>Il "blocco di Berlino" e l'atomica sovietica</p> <p>L'equilibrio del terrore e il ruolo delle armi nucleari</p> <p>La coesistenza pacifica: scenari, tensioni internazionali e protagonisti</p>
Maggio	<p>10. L'ITALIA REPUBBLICANA</p> <p>Gli obiettivi urgenti e la formazione dei nuovi partiti</p> <p>Il passaggio dalla monarchia alla repubblica: referendum istituzionale e Assemblea Costituente (2 giugno 1946)</p> <p>La nascita della Repubblica Italiana e la Costituzione della Repubblica Italiana</p> <p>Le elezioni del 1948</p> <p>Dalla ricostruzione al miracolo economico</p>
Giugno	<p>Verifiche sommative di fine anno, riepilogo generale per nodi concettuali, elaborazione e revisione delle relazioni relative ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, indicazioni per il colloquio.</p>
Intero anno scolastico	<p>11. LA METODOLOGIA STORICA E IL LAVORO DELLO STORICO</p> <p>Indicazioni e strategie per migliorare il metodo di studio</p> <p>Attività di laboratorio storico su fonti e documenti di varia tipologia</p> <p>Attività di laboratorio storico su carte, dati, statistiche e tabelle</p> <p>Costruzioni di cronologie generali e specifiche</p> <p>Lecture di ipotesi storiografiche</p> <p>Lavori di approfondimento su grandi personaggi storici</p> <p>Lavori di ricerca e documentazione su tematiche specifiche</p> <p>Attività di sintesi e di schematizzazione</p> <p>Attività di analisi, di interpretazione e di giudizio critico</p> <p>Collegamenti passato-presente e aperture sul mondo attuale</p>

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizzare gli studenti alle più urgenti istanze dibattute sul piano globale. • Sviluppare il dialogo tra culture diverse. • Sensibilizzare i giovani alle diversità e alle somiglianze tra il proprio stile di vita culinario e quello di giovani di altre culture. • Sensibilizzare i giovani all'importanza della conoscenza della storia e le origini delle bevande famose in tutto il mondo. • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e 	<p>Reading: Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti.</p> <p>Writing: Saper descrivere e produrre testi Corretti e coerenti relativi al tema dell'approvvigionamento e della preparazione del cibo, conservazione del cibo.</p> <p>Listening: Saper desumere le informazioni necessarie</p> <p>Speaking: Essere in grado di fare domande e dare risposte relative ai suddetti temi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redigere testi informativi e argomentativi • Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali del territorio • Ricostruire i processi di trasformazione storica. • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici, economici e sociali • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Talking about suppliers, ordering and storing food. • Talking about food preparation and food preservation. • Listening or/and reading grasping the main idea about the related topics. • Filling a text with the required information • Talking about how design a menu and the different formats. • Describing special menus based also on Religious origins and traditions. • Filling in, with given specific language words, dialogues based on types of menus. • Banqueting and special event menus. • Talking about cities and monuments. • Describing the job's descriptions as chef and food and beverage manager. • -Exploring the links between the professional figures 	<ul style="list-style-type: none"> • The hospitality industry. • Accommodation: services and facilities. • Commercial versus non profit catering. • The Russian revolution. • A chef's uniform. • Hygiene. • Food preparation appliances. • Hygiene. • Different Kinds of suppliers • Ordering and storing food. • Meat. • The British political system. • Virginia Woolf: life and works. • First world war. • Winston Churchill. • Arancini rice balls. • Pasta "Norma" style. • Penne with artichokes. • When will the outbreak end and life get back to normal? <p>Durante il periodo della didattica a distanza abbiamo utilizzato video, testi mandati su Whatsapp e link sulla piattaforma del registro di classe.</p>

<p>relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi • Riconoscere ed osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo • Conoscere i principi essenziali che favoriscono il mantenimento dello stato di salute (corretti stili di vita) ed il miglioramento dell'efficienza fisica 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro • Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su temi generali, di studio e di lavoro • Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore • Comprendere idee principali e punto di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro • Comprendere globalmente argomenti concernenti il settore d'indirizzo • Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze riguardanti il proprio settore d'indirizzo • Utilizzare lessico e fraseologia di settore • Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale • Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza, a scuola ed all'aperto • Assumere comportamenti attivi finalizzati al miglioramento dello stato di salute e di benessere • Raccogliere e organizzare i dati raccolti 	<ul style="list-style-type: none"> • -Explaining the differences between the outstanding figures in the catering sector. 	
--	---	---	--

SECONDA LINGUA STRANIERA TEDESCO

DOCENTE PROF.SSA VAN BEEK K.M.L.J.

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua tedesca come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER) • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. • <u>SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA</u> • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. 	<p>-Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e lavoro.</p> <p>-Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore</p> <p>-Comprendere idee principali e punto di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro</p> <p>-Comprendere globalmente argomenti concernenti il settore d'indirizzo</p> <p>-Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze riguardanti il proprio settore d'indirizzo</p> <p>-Utilizzare lessico e fraseologia di settore</p> <p>-Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale</p> <p>Saper essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere la lingua attraverso la cultura e la civiltà; - usare la lingua con adeguata competenza attenendosi ai significati che essa trasmette; <p>Saper fare:</p>	<p>Grammatica</p> <p>1. Ripasso della grammatica di base: verbi, casi, struttura della frase principale e secondaria, aggettivi attributivi; presente, passato prossimo; verbi di movimento e di stato</p> <p>2. Perfekt und Passiv- Bildung; Adjektive, Steigerung Nebensatz mit dass</p> <p>Argomenti</p> <p><u>Die Speisekarte</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hauptgerichte: Fleisch- und Fischgerichte - zum Abschmecken : Fonds und Saucen, Gemüse, Kräuter und Gewürze - Dessert: Käse, Süßspeisen, Eis <p><u>Lebensmittelkunde</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Inhaltstoffe von Lebensmitteln - die Verdauung der Nährstoffe - die Diätformen; Vegetarische/Veganer Kost - die Ernährungsformen – Energiebedarf <p>Durante il periodo di didattica a distanza :</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Schadstoffe - die Konservierung - Grundlage der Hygiene - HACCP <p><u>Die Bewerbung</u> : Bewerbungsbrief und Stellensuche , wie schreibt man einen Lebenslauf.</p> <p>Kultur</p> <p><u>Deutschland</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Landeskunde : Geografie, Staatssystem, Berlin , Bayern, Oktoberfest

	<p>· valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con approfondimenti sul lessico specifico, e con le attività svolte con la metodologia CLIL. Per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro sono utilizzati anche gli strumenti della comunicazione multimediale e digitale.</p> <p>L'articolazione dell'insegnamento di "Lingua tedesca" in conoscenze e abilità, riconducibili, in linea generale, al livello B1 del Goethe, è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente a proposito delle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.</p> <p>Sapere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione; - orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera riguardo al settore specifico d'indirizzo 	<ul style="list-style-type: none"> - una conversazione anche su argomenti professionali; - una trasposizione di testi orali da e nella lingua straniera; - descrizioni personali chiare e adeguate; - lettura e produzione di testi di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza 	<p>- Geschichte- Storia : dal 1945 – 1989</p> <p>Visione Film : Goodbye Lenin</p> <p>DaD :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Typische Gerichte : Wurst, Sachertorte , Bayerische Creme <p><u>Die Europäische Gemeinschaft</u></p>
--	---	--	---

MATEMATICA

DOCENTE PROF. NICOLA LUCIANO

TESTI IN ADOZIONE: MultiMath.giallo 4 e 5 + eBook + In Classe + Contenuti Digitali Interattivi - P. Baroncini - R. Manfredi – Volumi 4 e 5 - GHISSETTI & CORVI –

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</i> ● <i>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</i> ● <i>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</i> ● <i>Utilizzare le reti e gli strumenti</i> 	<p>Disequazioni di 1° e 2° grado – Disequazioni di grado superiore al secondo e frazionarie, risolubili con l'applicazione delle regola dei segni – Sistemi di disequazioni in cui sono presenti disequazioni di 1° e 2° grado o a esse riconducibili – Semplici disequazioni contenenti moduli nella forma $f(x) > k$ e $f(x) < k$ con $k > 0$ – Semplici disequazioni irrazionali contenenti radicali quadratici e cubici –</p> <p>Particolari disequazioni esponenziali e logaritmiche, anche da un punto di vista grafico – Disequazioni esponenziali mediante logaritmi –</p> <p>Disegnare il grafico di $y= f(x)$, dato il grafico di una funzione $y=f(x)$ – Riconoscere se una funzione è periodica e se è pari o dispari, a partire dal suo grafico, sia dalla sua equazione –</p> <p>Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito) e di interpretare geometricamente la nozione di limite – Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali – Utilizzare limiti di funzioni note e i teoremi del confronto per calcolare alcuni limiti di una funzione – Stabilire il segno di una funzione in intorno assegnati utilizzando il teorema della permanenza del segno –</p> <p>Calcolare i limiti, per x tendente a un valore finito o infinito, delle funzioni razionali – Riconoscere le diverse forme indeterminate ed eliminarle, compiendo, sulle espressioni analitiche delle funzioni, opportune trasformazioni e sostituzioni e utilizzando, dove</p>	<p><u>Richiami sui numeri Reali – Equazioni, Disequazioni e sistemi di disequazioni intere e fratte di 1° e 2° grado – Sistemi lineari - Numeri reali</u> – Confronto tra numeri reali – Potenza con esponente intero di un numero reale – Continuità nel campo dei numeri reali – <u>Definizioni delle equazioni di 1° e 2°</u> – Equazioni equivalenti e principi di equivalenza – Applicazioni – Considerazioni preliminari – Equazioni a più incognite – Equazioni algebriche lineari in due incognite –</p> <p><u>Definizioni e principi di equivalenza delle disequazioni</u> – Risoluzione e verifica di disequazioni lineari, fratte di 1° e 2° grado – Teorema e regola di Ruffini – Applicazioni –</p> <p><u>Risoluzione e verifica di sistemi di disequazioni intere e fratte di 1° e 2° grado con relativo grafico</u> – Applicazioni –</p> <p><u>Equazioni e disequazioni: Valore Assoluto, Irrazionali, Esponenziali, Logaritmiche e relative funzioni - Equazioni a valori assoluti</u> : Risoluzione di alcuni tipi di equazioni e con i valori assoluti – Risoluzione di <u>Disequazioni</u> con i valori assoluti – Applicazioni – <u>Equazioni irrazionali</u> (Risoluzione di equazioni irrazionali (con un solo radicali, con due o più radicali) – Potenza con esponente reale di un numero reale positivo – Risoluzione di <u>Disequazioni irrazionali</u> – Applicazioni – <u>Equazioni esponenziali</u> (elementari, con variabile ausiliaria, applicando i logaritmi) – Funzioni esponenziali e suo grafico – Risoluzione di <u>Disequazioni esponenziali</u> (elementari, con variabile ausiliaria) – Applicazioni – Definizione di logaritmo – Proprietà dei logaritmi – Logaritmi decimali – <u>Equazioni logaritmiche</u> (elementari, con variabile ausiliaria) – Funzioni logaritmiche e suo grafico – Risoluzione di <u>Disequazioni logaritmiche</u> (elementari) – Applicazioni –</p> <p><u>Funzioni reali di variabile reale -</u> Definizioni – Funzioni Iniettive Suriettive e Biettive – Rappresentazioni di una funzione – Richiami sui numeri reali – Intervalli (limitati e illimitati) – Intorno finito (destro, sinistro, circolare, completo) e infinito – Concetto di funzione reale di una variabile reale – Rappresentazione analitica di una funzione – Grafico di una funzione : primo approccio di continuità di una funzione – Funzioni monotone – Funzioni pari e funzioni dispari – Grafici di funzione crescenti, decrescenti, non crescenti non decrescenti – Determinazione dell'insieme di esistenza di funzioni (razionali intere, fratte, irrazionali, logaritmiche, esponenziali) – Applicazioni –</p>

<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p><i>informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</i></p> <p>• <i>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</i></p>	<p>necessitano, i limiti notevoli – Confrontare infiniti e infinitesimi –</p> <p>Distinguere i diversi tipi di discontinuità, sia utilizzandone la definizione, sia osservandoli grafico della funzione –</p> <p>Riconoscere quando una funzione è derivabile – Distinguere i diversi casi di non derivabilità – Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche – Calcolare la derivata di funzioni composte – Calcolare i limiti che si presentano in una forma indeterminata tramite il teorema De L'Hôpital –</p> <p>Determinare i massimi e i minimi di una funzione in base al segno della derivata – Utilizzare tutte le abilità prima elencate per effettuare il cosiddetto studio di funzioni –</p> <p>Ricavare le primitive delle funzioni elementari partendo dalla conoscenza delle derivate fondamentali –</p>	<p><u>Limiti</u> - Premesse – Approccio intuitivo al concetto di limite – Limite finito per una funzione in un punto – Limite infinito per una funzione in un punto – Limite finito per una funzione all'infinito – Limite infinito per una funzione all'infinito – Teoremi fondamentali sui limiti (unicità del limite, permanenza del segno, confronto, esistenza del limite di una funzione monotona con relativo grafico) – Comportamento di limiti infiniti – Operazioni sui limiti (cenni) (somma, differenza, prodotto, quoziente) – Forme determinate, indeterminate o di indecisione – Applicazioni –</p> <p><u>Asintoti</u> - Definizioni – Equazioni ed esistenza degli asintoti nello studio di una funzione – Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui – Applicazioni – Prime applicazioni per lo studio del grafico di una funzione (concetti intuitivi)</p> <p><u>Funzioni continue</u> - Definizioni – La continuità delle funzioni elementari – Continuità di un intervallo – Discontinuità di una funzione (1° specie, 2° specie, 3° specie o eliminabile) – Funzioni continue – Teoremi sulle funzioni continue (Bolzano, Weierstrass, Esistenza degli zeri) – Forme di indecisione – Applicazioni</p> <p><u>Grafico di una funzione</u> - Costruzione del grafico probabile di funzioni intere e fratte</p> <p>PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO NELLA CLASSE V A</p> <p><u>Richiami sui numeri Reali – Equazioni, Disequazioni e sistemi di disequazioni intere e fratte di 1° e 2° grado – Sistemi lineari</u></p> <p><u>Numeri reali</u> – Confronto tra numeri reali – Potenza con esponente intero di un numero reale – Continuità nel campo dei numeri reali –</p> <p><u>Definizioni delle equazioni di 1° e 2°</u> – Equazioni equivalenti e principi di equivalenza – Applicazioni – Considerazioni preliminari - Equazioni a più incognite – Equazioni algebriche lineari in due incognite –</p> <p><u>Definizioni e principi di equivalenza delle disequazioni</u> – Risoluzione e verifica di disequazioni lineari, fratte di 1° e 2° grado – Teorema e regola di Ruffini – Applicazioni –</p> <p><u>Risoluzione e verifica di sistemi di disequazioni</u> intere e fratte di 1° e 2° grado con relativo grafico– Applicazioni –</p> <p>Periodo di DaD</p> <p><u>Equazioni e disequazioni: Valore Assoluto, Irrazionali, Esponenziali, Logaritmiche e relative funzioni:</u></p>
---	---	--	---

			<p><u>Equazioni a valori assoluti</u> : Risoluzione di alcuni tipi di equazioni e con i valori assoluti – Risoluzione di <u>Disequazioni</u> con i valori assoluti – Applicazioni – <u>Equazioni irrazionali</u> (Risoluzione di equazioni irrazionali (con un solo radicali, con due o più radicali) – Potenza con esponente reale di un numero reale positivo – Risoluzione di <u>Disequazioni irrazionali</u> – Applicazioni – <u>Equazioni esponenziali</u> (elementari, con variabile ausiliaria, applicando i logaritmi) – Funzioni esponenziali e suo grafico – Risoluzione di <u>Disequazioni esponenziali</u> (elementari, con variabile ausiliaria) – Applicazioni – Definizione di logaritmo – Proprietà dei logaritmi – Logaritmi decimali – <u>Equazioni logaritmiche</u> (elementari, con variabile ausiliaria) – Funzioni logaritmiche e suo grafico – Risoluzione di <u>Disequazioni logaritmiche</u> (elementari) – Applicazioni –</p>
--	--	--	---

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>PROGETTARE E RISOLVERE PROBLEMI</p> <p>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI DA TRASFERIRE NELLE SITUAZIONI QUOTIDIANE QUALE” MODUS VIVENDI”, L’AUTOCONTROLLO ED IL RISPETTO DELLE REGOLE CHE LO SPORT RICHIEDE</p>	<p>-Sa organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Sa applicare le tecniche, le tattiche e le regole di gioco negli sport praticati.</p> <p>-Sa selezionare la risposta motoria attraverso il concetto acquisito di “anticipazione del gesto”.</p> <p>-Sa relazionarsi all’interno de gruppo dimostrandosi disponibile ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune.</p> <p>- È in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione sportiva.</p> <p>-È consapevole che l’approfondimento operativo e teorico delle attività motorie e sportive, unito alle attitudini e propensioni personali favorisce l’acquisizione di capacità trasferibili all’esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute).</p>	<p>-Conosce la terminologia specifica degli argomenti trattati.</p> <p>-Conosce le regole e le tattiche dei giochi di squadra e della disciplina.</p> <p>-Comprende l’errore, individuando la correzione, rielaborando un corretto controllo motorio.</p> <p>-Partecipa alle lezioni ideando e realizzando semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie praticate.</p> <p>-Partecipa alle competizioni scolastiche, collaborando all’organizzazione dell’attività sportiva anche con compiti di arbitraggio e di giuria.</p> <p>- Sa utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e/o opportuno.</p> <p>-Ha acquisito nuovi automatismi adattabili a diverse situazioni.</p>	<p>-Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale.</p> <p>-Esercitazioni a carattere prevalentemente aerobico e brevi attività a carattere anaerobico.</p> <p>-Giochi di squadra: pallavolo, calcio a 5 e badminton(fondamentali) e relativi regolamenti tecnici.</p> <p>-Esercizi e giochi di motricità fine atti ad utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato.</p> <p>-Esercizi e giochi di coordinazione e destrezza generale a corpo libero.</p> <p>-Esercizi e giochi di potenziamento muscolare e per l’affinamento dello schema motorio.</p> <p>-Esercizi di rilassamento, mobilità articolare e stretching; attività a carico naturale ed in ambiente naturale.</p> <p>-Esercitazioni e giochi finalizzati al controllo segmentario del proprio corpo.</p> <p>TEORIA:</p> <p>-I vizi del portamento: portamento rilassato, dorso curvo (o cifosi), scapole alate, iperlordosi, ginocchio valgo, piede piatto e scoliosi.</p> <p>-Il sistema muscolare: m. lisci e m. scheletrici.</p> <p>- Il sistema scheletrico ed articolare.</p> <p>-Principi generali per una corretta alimentazione, (macro nutrienti e micro nutrienti).</p> <p>- Sport e alimentazione</p> <p>-Sport e disturbi alimentari: anoressia e bulimia</p> <p>- Primo soccorso</p> <p>- Principali traumi nell’attività motoria e sportiva.</p> <p>-Doping: principali sostanze e metodi proibiti (stimolanti del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto- trasfusioni).</p> <p>-Il sistema nervoso(cenni): il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N.</p>

<p>COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p> <p>CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPRESIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI</p> <p>RICONOSCERE ED OSSERVARE LE REGOLE DI BASE PER UN CORRETTO STILE DI VITA E PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, ADOTTANDO COORTAMENTI ADEGUATI</p>	<p>-Sa organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Sa vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.</p> <p>-Sa esprimersi con interventi appropriati e costruttivi.</p> <p>-Ha preso coscienza della propria corporeità come elemento di unità psico-somatica, sia per quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</p> <p>-Conosce comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute.</p> <p>- Sa individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione.</p> <p>-Conosce le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.</p>	<p>-Sa intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell'azione di gioco.</p> <p>-Interagisce nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità.</p> <p>-Conosce il valore etico e sportivo della competizione. (Fair-play).</p> <p>-Trasmette agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche.</p> <p>-Utilizza le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e opportuno.</p> <p>- Hanno acquisito una cultura delle attività motorie e sportive che ha consentito, loro, di avere coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nell'attuale società.</p> <p>- Conosce i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica.</p> <p>-Assume comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto.</p> <p>-Sa intervenire, con comportamenti adeguati, in situazioni di infortunio.</p> <p>-Applica le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso</p>	<p>Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi.</p> <p><u>Durante il periodo della didattica a distanza, per il proseguo del lavoro, sono stati utilizzati filmati, inviati appunti e link riconducibili al programma svolto.</u></p> <p>-</p>
---	--	--	---

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE PROF.SSA GUIDO ROSAMARIA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; 	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali. - Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale. - Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali. - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse. - Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie sulla sicurezza e tracciabilità degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Illustrare il significato di metabolismo, anabolismo, catabolismo - Spiegare i concetti di dispendio e bilancio energetico. - Porre in relazione l'alimentazione con lo stato nutrizionale e la salute. - Illustrare ed applicare le raccomandazioni nutrizionali per l'elaborazione di una dieta equilibrata. - Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento. - Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie. - Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze. - Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea - Valutare i rischi associati alle diete estreme. - Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva. - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale - Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità - Elaborare menù ciclici. - Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione delle più comuni patologie. - Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori di rischio, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche. - Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela. - Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione. - Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare. - Descrivere alcune tra le più comuni tossinfezioni e parassitosi. - Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> - I macronutrienti come fonte di energia. - Il dispendio energetico (metabolismo basale, attività fisica, termogenesi indotta dalla dieta) e bilancio energetico. - Fabbisogni e raccomandazioni nutrizionali (LARN, Linee guida e gruppi alimentari INRAN). - Valutazione dello stato nutrizionale: massa corporea e parametri antropometrici - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche. - Le attuali tipologie di stile alimentare e di dieta: mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica e dello sport. - Tipologie di ristorazione commerciale e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera) - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie malattie: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi) - Allergie, intolleranze alimentari (celiachia, favismo, intolleranza al lattosio) e altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa, binge eating disorder). - I vari tipi di contaminanti chimici, fisici, biologici.

<p>- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>-Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.</p> <p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute.</p>	<p>-Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP.</p> <p>-Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva.</p> <p>-Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione.</p> <p>-Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta.</p> <p>- Distinguere un additivo da un coadiuvante alimentare.</p> <p>-Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto.</p> <p>-Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.</p> <p>- Riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei popoli.</p> <p>-Individuare gli alimenti in relazione alle varie consuetudini alimentari nelle grandi religioni monoteiste.</p> <p>-Riconoscere i fattori della cucina ebraica-musulmana che hanno influenzato la cucina italiana.</p> <p>- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare</p> <p>- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>-Classificazione e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>- Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare.</p> <p>- Requisiti e classificazione degli additivi alimentari.</p> <p>- La qualità totale di un prodotto</p> <p>- Certificazioni di qualità e sistema HACCP.</p> <p>-Consuetudini alimentari nelle grandi religioni: Ebraismo, Cristianesimo, Islam.</p> <p>- Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM.</p>
--	---	---	--

DAD (flipped classroom):

- <https://www.lucianopignataro.it/a/il-bergamoto-di-reggio-calabria/180482/>
- <https://www.greenme.it/informarsi/ambiente/lotta-biologica-coccinelle->
- <https://pinoazz.wordpress.com/2011/02/12/larte-difficile-di-comporre-un-men/>
- https://www.adnkronos.com/fatti/esteri/2016/09/13/carne-cane-pollo-del-fast-food-abitudini-alimentari-dei-tiranni-del-secolo_Sy0MRQu2i31yHaibAQoQnl.html
- <http://www.raiscuola.rai.it/programma-unita/memex-alimentazione-sindrome-occidentale/210/33228/default>
- <http://www.raiscuola.rai.it/programma-unita/memex-alimentazione-sindrome-occidentale/210/33228/default>
- https://www.raisplay.it/video/2018/10/Sani-come-pesci-le-novita-per-un-alimentazione-migliore-87992218-66e6-422f-b438-57ec2982e934.html?fbclid=IwAR1JWbwzL056lZv6knfvgOsVLXTeRdQOs2wiJV_xGFhZmwnd4mC9hkdAMd8
- <https://library.weschool.com/lezione/lalimentazione-19835.html>
- <https://centroastalli.it/io-sono-ebreo-ti-racconto-di/>
- Nuovi prodotti alimentari.SCHEMI.ppt
- Cibo e religioni SCHEMI.ppt
- https://www.repubblica.it/dossier/ambiente/green/2020/03/25/news/greenpeace_diminuire_consumo
- [carne del 70 entro 2030-251527367/](https://www.repubblica.it/dossier/ambiente/green/2020/03/25/news/greenpeace_diminuire_consumo)
- Vari articoli su coronavirus, prevenzione, impatto ambientale dell'emergenza

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<p>Riconoscere distinguere le varie componenti positive e negative che contribuiscono alla formazione del risultato economico, nell'ambito de processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse realtà aziendali.</p> <p>Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economia e di controllo.</p>	<p>Riclassificare i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio</p> <p>Compilare e interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio e del risultato economico d'esercizio.</p> <p>Riconoscere le principali imposte dirette e indirette</p>	<p>MODULO 1 BILANCIO E ANALISI DI BILANCIO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il bilancio <ol style="list-style-type: none"> a) I principi di redazione b) Le parti del bilancio <ol style="list-style-type: none"> a. Stato patrimoniale b. Conto economico c. Rendiconto finanziario d. Nota integrativa 2) Gli allegati al bilancio 3) L'analisi di bilancio 4) La riclassificazione dei prospetti di bilancio 5) L'analisi patrimoniale (principali indici) 6) L'analisi economica (principali indici) 7) L'analisi finanziaria (principali indici)
	<p>Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche</p> <p>Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione dei servizi turistici.</p>	<p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici</p> <p>Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese</p> <p>Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo</p> <p>Distinguere le diverse fonti del diritto</p> <p>Riconoscere ruoli e competenza delle diverse istituzioni comunitarie</p> <p>Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato</p>	<p>MODULO A: IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>UD 1 IL FENOMENO TURISTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Forme di turismo 2) Il turismo sostenibile e responsabile 3) I cambiamenti negli stili alimentari 4) Gli effetti del turismo sull'economia nazionale 5) La Bilancia dei pagamenti 6) Le fonti statistiche 7) Il turismo accessibile <p>UD 2 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE</p> <ol style="list-style-type: none"> 8) La gerarchia delle fonti del diritto in Italia 9) Le istituzioni della UE 10) Breve storia dell'Unione Europea 11) Le fonti del diritto comunitario

<p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>			<p>a) Le fonti primarie b) Le fonti derivate 12) Gli accordi internazionali a) Gli accordi internazionali della UE b) Gli accordi tra gli Stati membri</p>
<p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sul luogo di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità</p> <p>Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute sul luogo di lavoro</p>	<p>Comprenderei requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali.</p> <p>Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa</p> <p>Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza</p> <p>Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare</p> <p>Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti</p> <p>Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio</p> <p>Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p>	<p>MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <p>UD 1 LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA</p> <p>1) Gli obblighi dell'imprenditore 2) I requisiti per l'avvio dell'impresa 3) La capacità all'esercizio dell'impresa 4) L'obbligo delle scritture contabili 5) Le procedure concorsuali 6) La tutela della privacy a) La privacy al ristorante 2) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro a. Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL) b. I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza c. La valutazione dei rischi d. Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) e. La vigilanza e il controllo (1) La prevenzione incendi</p> <p>UD 2 LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>1) Il problema della sicurezza alimentare 2) La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola" 3) Il piano di autocontrollo HACCP 4) I controlli integrati nella filiera 5) La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari 6) Le informazioni al consumatore: l'etichettatura 7) Lo spreco alimentare</p>

			<p>UD 3 <u>LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il contratto ristorativo 2) Le caratteristiche del contratto ristorativo 3) Il contratto di catering 4) Il contratto di banqueting 5) Le norme da applicare ai contratti ristorativi 6) Il codice del consumo: la tutela del cliente – consumatore 7) La responsabilità del ristoratore 8) I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi <p>UD 4 <u>LE NORME VOLONTARIE</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I sistema di qualità 2) Gli organismi di normazione e le ISO <ol style="list-style-type: none"> a) Le norme ISO b) La certificazione della qualità ISO 9001 3) I marchi 4) I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari 5) I marchi di qualità dei vini 6) I prodotti a chilometro zero 7) I presidi Slow Food
	<p>Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando i prodotti tipici e le tradizioni locali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita alla domanda dei mercati.</p>	<p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing</p> <p>Distinguere micromarketing e macromarketing</p> <p>Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato</p> <p>Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto</p> <p>Distinguere le diverse strategie di marketing, particolare le forme di comunicazione</p>	<p>MODULO C: <u>LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</u></p> <p>UD 1 <u>IL MARKETING: CONCETTI GENERALI</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) L'evoluzione del concetto di marketing 2) Il Customer Relationship Management (CRM) 3) Il marketing turistico territoriale <p>UD 2 <u>LE TECNICHE</u></p> <p>Il marketing strategico e operativo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il piano di marketing 2) L'analisi della situazione esterna <ol style="list-style-type: none"> a) Le ricerche di mercato b) L'analisi della domanda c) L'analisi della concorrenza

		<p>Individuare il Marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici</p> <p>Esprimere i concetti con terminologia appropriata</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3) L'analisi della situazione interna 4) Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto <ol style="list-style-type: none"> a) Il ciclo di vita del prodotto 5) Le strategie di marketing mix <ol style="list-style-type: none"> a) La politica del prodotto b) La politica dei prezzi c) La distribuzione 6) Le forme di comunicazione <ol style="list-style-type: none"> a) La pubblicità b) La promozione c) Le pubbliche relazioni d) Il Direct marketing e) Il web marketing 7) Il controllo e la valutazione dei risultati
	<p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria</p> <p>Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze</p>	<p>Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa</p> <p>Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando, se possibile, procedure informatiche</p> <p>Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione di prodotti tipici del territorio</p> <p>Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione</p>	<p>MODULO D: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <p>UD 1 <u>PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Perché programmare? 2) I tempi della programmazione 3) Il budget 4) Come si costruisce il budget? 5) Il controllo budgetario (budgetary control) 6) Vantaggi e limiti del budget <p>UD 2 <u>LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: IL BUSINESS PLAN</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dall'idea imprenditoriale al business plan 2) Le fasi per realizzare un business plan 3) I preventivi d'impianto 4) La valutazione dei dati 5) La fase di start up

			<p>DAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> - data di inizio 6 marzo 2020 - moduli trattati: Modulo D (UD 2) e Modulo B (UD 1-2-3) <p>Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lezioni in videoconferenza: secondo l'orario scolastico con tempi ridotti 2. Restituzione elaborati corretti: i compiti sono stati restituiti prima della video lezione successiva all'interno della quale si è provveduto alla revisione. 3. Verifiche: al termine di ciascun modulo <p>Piattaforme, strumenti canali di comunicazione utilizzati:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Piattaforma Impari 2. JITSY - IMPARI 3. Registro elettronico 4. Google Classroom 5. Whatsapp 6. E-mail
--	--	--	--

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Saper individuare il sistema e la loro gestione del lavoro in rapporto alle diverse tecniche eseguite e da eseguire. Saper utilizzare tutte le tecniche acquisite durante gli anni di formazione di studio, in modo da poterle poi saper applicare in modo produttivo nel mondo del lavoro. Cercare di capire il sistema migliore per poter interagire con il gruppo di lavoro al quale è stato assegnato. Sapersi collocare nell'azienda dove si trova facendola diventare quasi propria. Non sentirsi di peso quando magari non si è ancora ben preparati e si lavora con una nuova brigata di cucina.</p>	<p>Individuare e saper utilizzare tutti gli strumenti, macchinari ed attrezzi di cui è in possesso per evitare eventuali infortuni, e di conseguenza saper ottenere il massimo dalle macchine di lavoro, cercando di ottimizzare il tempo Saper sviluppare in modo preciso le ricette e la sua grammatura.</p> <p>Saper sviluppare menù per diverse occasioni di bancheting Saper sviluppare format diversi per tipo di clientela</p>	<p>Riconoscere il livello delle proprie capacità sia in funzione della partita di cui fa parte, sia in funzione della brigata di cucina. Saper individuare nella propria persona il livello ottimale di abilità e competenze, per evitare così spiacevoli e seccanti inconvenienti durante le fasi della preparazione o del servizio. Saper redigere ed interpretare al meglio un menù, in modo da esaltarne il contenuto da presentare poi ai clienti. Riconoscere gli ingredienti e la loro stagionalità. Riconoscere e saper applicare tutti i concetti di stili e tecniche di cottura.</p> <p>A fine anno scolastico l'alunno dovrà essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • • Sapersi collocare nel sistema di una brigata di cucina; • • Saper riconoscere la propria partita e quindi applicare le tecniche. • • Conoscere e saper applicare le tecniche di cottura. • • Riconoscere ed applicare il sistema H.A.C.C.P. e le normative di igiene. • • Applicare il costo pasto. • • Programmare gli spazi e i lay-out. • • Saper distinguere la ristorazione commerciale, collettiva e viaggiante. 	<p>La pianificazione della programmazione di base un lavoro svolto riprendendo alcuni passaggi degli anni precedenti. Come programmazione si è partiti dal Sistema della brigata di cucina spiegandone in modo accurate i ruoli e le competenze dei componenti che ne fanno parte. Si sono affrontati le tematiche del food-cost, dei costi di gestione e costo pasto. Abbiamo spiegato il Sistema H.A.C.C.P. I menù, le location. I sistemi di cottura. I fondi, le tecniche di base e le salse. I lay-out e gli spazi in cucina. La gestione del magazzino e le derrate alimentari I nuovi sistemi di cottura e la cucina gourmet. I nuovi macchinari e la loro applicazione. I vari tipi di ristorazione.</p> <p>La ristorazione regionale italiana ricercando tradizioni e prodotti delle varie regioni italiane</p> <p>Periodo di didattica a distanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cucina siciliana • La cucina emiliana • Il pane e i lievitati • I dolci di carnevale • La cucina della memoria • La cucina fusion • La cucina toscana • La cucina veneta • La mise-en-place L'impiattamento in cucina

LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA -

DOCENTE PROF. MELE ROCCO GIUSEPPE

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e Internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Saper inserirsi nel mondo della ristorazione;</p> <p>- Saper riconoscere l'organizzazione di un banchetto; saper organizzare il personale durante un evento. Conoscere il sistema dell'organizzazione di un banchetto;</p> <p>Saper stilare la carta delle vivande.</p> <p>Saper proporre dei menu in varie occasioni.</p> <p>Conoscere l'importanza di un prodotto tipico</p> <p>- Saper organizzare una filiera di un prodotto tipico;</p> <p>- Saper consigliare un vino in virtù alla materia prima utilizzata.</p>	<p>Riconoscere gli aspetti tecnici e gestionali della carta delle vivande</p> <p>Identificazione delle varie tipologie di menu.</p> <p>Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p>Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p> <p>Saper organizzare e pianificare un evento attraverso la check - list.</p> <p>Distinguere i prodotti tipici e tradizionali del territorio. Riconoscere le sigle europee sulla tipicità dei prodotti.</p> <p>Distinguere le caratteristiche organolettiche del vino</p> <p>.</p> <p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.</p> <p>Proporre un corretto abbinamento cibo- vino.</p>	<p>U.D. – Modulo – Percorso Formativo – approfondimento</p> <p>MODULO 1 - BANCHETTI Disposizione di tavoli per banchetti Il servizio dei banchetti Organizzazione di un banchetto Disposizione dei commensali La check list</p> <p>MODULO 2 - LA CUCINA DI SALA Cucinare in sala Alcuni consigli per la lavorazione- Lavorazione dei dessert Preparazione di ingredienti e attrezzatura Le ricette</p> <p>MODULO 3 - LA VITE E IL VINO La fermentazione alcolica e la vinificazione; Le pratiche di cantina, la spumante e lo champagne Classificazione dei vini, l'etichetta del vino</p> <p>MODULO 4 - DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO Presentazione Esame visivo- Esame Olfattivo- Esame gusto-olfattivo- Temperatura del vino_ Abbinamento cibo-vino</p> <p>MODULO - 5 VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI: La tipicità come elementi strategici, che cos'è il prodotto tipico, valore del prodotto tipico, il ruolo dei consumatori, I marchi di tutela dei prodotti.</p> <p>MODULO - LA CARTA STRUMENTO DI VENDITA Aspetti tecnici, aspetti gestionali, indicazioni strategiche, la carta delle vivande. Il menu e le diverse tipologie.</p> <p>La carta dei vini</p>

RC- O ATTIVITÀ ALTERNATIVE:
DOCENTE PROF.SSA GEMMA FALVO

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>• Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p> <p>• Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p> <p>• Comunicare o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).</p> <p>• Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità,</p>	<p>Lo studio della religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita. A questo scopo l'Irc affronta la questione universale della relazione tra Dio e l'uomo, la comprende attraverso la persona e l'opera di Gesù Cristo e la confronta con la testimonianza della Chiesa nella storia. In tale orizzonte, offre contenuti e strumenti per una riflessione sistematica sulla complessità dell'esistenza umana nel confronto aperto fra cristianesimo e altre religioni, fra cristianesimo e altri sistemi di significato. L'Irc, nell'attuale contesto multiculturale, mediante la propria proposta, promuove tra gli studenti la partecipazione ad un dialogo autentico e costruttivo, educando all'esercizio della libertà in una prospettiva di giustizia e di pace.</p>	<p>Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo; - collega, alla luce del cristianesimo, la storia umana e la storia della salvezza, cogliendo il senso dell'azione di Dio nella storia dell'uomo; - legge pagine scelte dell'Antico e del Nuovo Testamento applicando i corretti criteri d'interpretazione; - descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali; - riconosce in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico; - rintraccia, nella testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi, il rapporto tra gli elementi spirituali, istituzionali e carismatici della Chiesa; - opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo. 	<p>La religione e la religiosità.</p> <p>La riforma cattolica.</p> <p>Il dolore e il male.</p> <p>La libertà.</p> <p>IL peccato.</p> <p>La coscienza morale.</p> <p>La persona e la dignità.</p> <p>Amore come amicizia.</p> <p>La salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>La paura del diverso.</p> <p>Le religioni monoteistiche.</p> <p>Valutazione La valutazione si fonderà sull'osservazione sistematica degli allievi, riguardo alla partecipazione delle attività didattiche e alle acquisizioni cognitive accertate. I criteri di valutazione fanno riferimento alla relativa scheda allegata alla pagella, tenendo conto del profitto, del grado di interesse e di partecipazione. La scala di valutazione, utilizzerà: Insufficiente, sufficiente, buono, ottimo e distinto.</p>

<p>contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p>• Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p> <p>• Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.</p>			
--	--	--	--

VALUTAZIONE

La valutazione, momento fondamentale di controllo dell'Offerta Formativa, oltre che assolvere alla funzione di certificazione delle competenze degli studenti e di misurazione dei loro risultati, consente di rilevare lo scarto fra gli obiettivi programmati e quelli effettivamente raggiunti e fornisce agli insegnanti gli strumenti per adeguare la programmazione stessa ai bisogni e alle esigenze degli studenti. La valutazione annuale del percorso formativo dello studente verrà articolata in due momenti: il primo quadrimestre, che si concluderà nel mese di gennaio, e il secondo quadrimestre, che si concluderà a giugno, articolato in due periodi.

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- *accertamento dei livelli di partenza;*
- *risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi);*
- *progressi in itinere;*
- *impegno e capacità di recupero;*
- *risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità);*
- *metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale;*
- *qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione;*
- *frequenza regolare delle lezioni;*
- *partecipazione assidua alle attività di DaD;*
- *rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico e alle attività di DaD;*
- *eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento;*
- *il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;*
- *il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.*

In merito alla quantificazione dei valori terminologici di corrispondenza voto/giudizio, si fa riferimento allo schema di valutazione deliberato dal CD per le valutazioni intermedie e gli scrutini.

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI	
Punteggio in decimi	Punteggio Esame di Stato
	Prova orale
10 = ECCELLENTE (E)	PUNTI/40-37
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva	
9 = OTTIMO (O)	PUNTI/36-33
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca	
8 = BUONO (B)	PUNTI/ 32-29
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura	
7 = DISCRETO (D)	PUNTI/28-25
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata	
6 = SUFFICIENTE (S)	PUNTI/24-21
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta	
5 = INSUFFICIENTE (I)	PUNTI/20-17
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare	
4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)	PUNTI/16-13
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata	
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)	PUNTI/12-9
Esposizione gravemente scorretta e confusa	
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)	PUNTI/8-1
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico	

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

I Prova scritta di Lingua e letteratura italiana

Tipologia A

(Analisi del testo letterario)

Tipologia B

(Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C

(Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazione I prova

data 27/02/2020

Simulazioni II prova

data 03/03/2020

GRIGLIA COLLOQUIO

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Liv	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre	3-5	
	I	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	I	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	I	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	I	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	I	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	I	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	I	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	I	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se	2	
	I	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	I	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

Per gli studenti DSA* la valutazione della proprietà di linguaggio nell'esposizione sarà considerata in misura ridotta.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
<i>Prof. Notaro</i>	<i>Lingua e letteratura italiana</i>
<i>Prof. Ranieri</i>	<i>Lingua inglese</i>
<i>Prof. Notaro</i>	<i>Storia</i>
<i>Prof. Luciano</i>	<i>Matematica</i>
<i>Prof. Savarino</i>	<i>Scienze motorie e sportive</i>
<i>Prof. ssa Falvo</i>	<i>RC o attività alternative</i>
<i>Prof.ssa Van Beek</i>	<i>Lingua tedesca</i>
<i>Prof. ssa Guido</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>Prof.ssa Muscarà</i>	<i>Diritto e tecnica amministrativa</i>
<i>Prof. Romeo</i>	<i>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</i>
<i>Prof. Mele</i>	<i>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita</i>

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 22/05/2020

IL COORDINATORE

Prof.ssa Van Beek K.M.L.J.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Fioresta Giuseppe