



**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 – czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

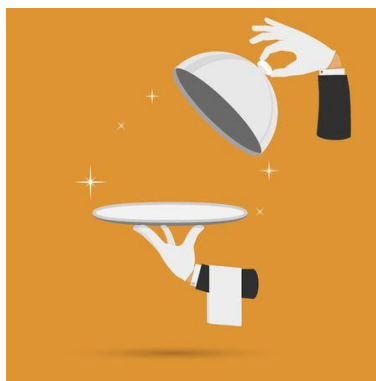
Prot. N. 1787 – 22 maggio 2020

**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. B

Coordinatore Prof.ssa MILASI FRANCESCA



**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

Servizi di Sala e Vendita

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		2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	6**	4**	4**
Totale ore	32	32	32

Accoglienza Turistica

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	2	2
di cui in compresenza	2 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
Tecniche di comunicazione		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6**	4**	4**
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° B (articolazione Enogastronomia/Servizi di sala e vendita, seconda lingua straniera Tedesco), è composta da 18 alunni ,11 femmine e 7 maschi, di cui una non ha mai frequentato e un altro si è ritirato nel mese di gennaio.

Gli alunni sono quasi tutti pendolari e provengono da diversi paesi della provincia, solo due alunni risiedono a Soverato, una è convittrice. All'interno del gruppo classe è presente un'alunna con DSA, un alunno con BES e un alunno D.A., seguito con rapporto 1/1, dall'insegnante specializzata.

Nel corso del triennio, la composizione della classe ha subito variazioni, in seguito all'aggiunta nel terzo e quarto anno di nuovi alunni provenienti da sezioni diverse, alcuni dei quali non ammessi alla classe successiva; nell'ultimo anno si sono aggiunti due alunni ripetenti e provenienti dalla ex 5B, uno dei quali non più frequentante, come indicato sopra.

Nella componente docente la classe ha mantenuto la continuità didattica in tutte le discipline eccetto Scienze motorie, Laboratorio di Enogastronomia/Cucina, Matematica, Religione.

Dal punto di vista comportamentale, la classe ha mantenuto un atteggiamento corretto e rispettoso delle regole, relazionandosi con i docenti in maniera adeguata al contesto scolastico e alle norme che governano la convivenza civile. Solo alcuni hanno evidenziato insofferenza alle regole assumendo atteggiamenti di intemperanza e, a volte, incapacità di autocontrollo per cui è stato necessario intervenire con richiami, sollecitazioni e anche qualche nota disciplinare.

Il clima relazionale tra compagni è stato nel complesso sereno e collaborativo. Anche nei confronti dell'alunno D.A i rapporti sono stati improntati alla correttezza e alla cooperazione. La classe ha frequentato con regolarità le lezioni, tranne qualcuno la cui frequenza è stata irregolare per un certo periodo.

La partecipazione della classe al dialogo educativo non è stata omogenea, così come l'impegno e l'interesse verso lo studio. Pertanto, i differenti stili di apprendimento, le diverse attitudini e capacità personali hanno determinato una preparazione diversificata della classe.

Per tutto il primo quadrimestre la situazione è risultata variegata: un piccolo gruppo di alunni motivati ha partecipato al dialogo educativo in modo serio e, in particolare ,due alunni si sono distinti per impegno costante ,adeguato metodo di studio e proficuo interesse verso tutte le discipline; un gruppo , il cui impegno è stato meno rigoroso, ha lavorato in modo discontinuo ,non valorizzando le proprie potenzialità, propendendo più per un atteggiamento di acquisizione mnemonica e passiva di contenuti che di proficuo interesse formativo; altri, poco organizzati nello studio, con difficoltà di rielaborazione sia nell'esposizione scritta che orale , dispersivi nell'attenzione, hanno evidenziato inadeguato impegno e superficiale applicazione allo studio.

Nel corso del secondo quadrimestre, precisamente nel mese di marzo ,a causa della pandemia, è stata disposta la sospensione delle attività in base al DPCM del 4 /3/2020 e ai successivi, e alla didattica in presenza si è sostituita la didattica a distanza(DAD) .La sospensione forzata ha interrotto bruscamente la rete quotidiana dei rapporti in presenza, ha creato disorientamento e anche un senso di solitudine e isolamento nei ragazzi ,ma la tecnologia ha offerto l'opportunità a noi docenti di non troncature il rapporto didattico con gli alunni e ha permesso di "stare" con loro anche a distanza. Sin dall'inizio, tutti i docenti della classe, infatti, si sono adoperati perché tutti gli alunni seguissero le lezioni da remoto attraverso diverse modalità interattive quali videolezioni, videoconferenze, e l'uso di applicazioni quali WhatsApp e Skype nonché di piattaforme didattiche quali " Impari" e " Collabora" che, collegate al Registro elettronico, hanno permesso di condividere con gli studenti lezioni e materiali didattici.

Attraverso tali modalità, i ragazzi hanno potuto interagire con docenti e compagni, ritrovando la socialità e il senso di appartenenza alla comunità scolastica.

I contenuti sono stati svolti mirando a coinvolgere i ragazzi nell'attività e sollecitandoli alla responsabilità, ad essere propositivi e collaborativi.

La DAD è stata una sorprendente risorsa per l'alunno D.A. che, sempre supportato dall'insegnante specializzata, ha dimostrato autonomia nei meccanismi dell'apprendimento attraverso l'uso di WhatsApp. Anche l'alunna con DSA ha partecipato attivamente alla DAD, usando un mezzo quale il computer che le è stato più congeniale, accanto a strumenti compensativi forniti dai docenti.

A volte, la mancanza di connessioni a Internet, di giga non sufficienti o di strumenti tecnologici ha impedito a qualcuno di partecipare alla DAD, anche se la scuola ha sopperito a tale mancanza concedendo, in comodato d'uso, il tablet a chi ne ha fatto richiesta.

La classe complessivamente ha partecipato alla Didattica a distanza (DAD), ma in maniera differenziata, anche in rapporto a interesse, motivazione e impegno, giungendo a risultati diversificati in relazione al profitto: un piccolo gruppo di alunni ha seguito le lezioni con interesse e impegno migliorando conoscenze e competenze, raggiungendo risultati positivi; due alunni si sono distinti per la partecipazione assidua in tutte le discipline, per serietà e responsabilità nella puntualità delle consegne, per capacità di rielaborazione personale delle conoscenze acquisite, raggiungendo risultati apprezzabili.

Un gruppo più consistente ha evidenziato una partecipazione non sempre costante, tuttavia gli alunni, dotati di buone potenzialità, si sono sforzati di apprendere i contenuti sebbene, anche attraverso canali diversi dall'usuale e in una situazione nuova, dimostrando comunque buona volontà e applicazione allo studio delle discipline, il che ha consentito loro un percorso di recupero e miglioramento nella loro preparazione. Per altri alunni, la cui partecipazione è stata inadeguata nonostante le continue sollecitazioni del Consiglio di classe, permangono ancora delle criticità nella preparazione e incertezze nella gestione autonoma delle conoscenze.

Relativamente al PCTO, ex alternanza scuola-lavoro, le attività programmate a livello di istituto sono state regolarmente svolte dagli studenti, con le varie modalità previste nel PTOF, nel terzo e quarto anno. Nel quinto anno le attività didattiche ed extrascolastiche sono state sospese in base al DCPM del 4/3/2020 e successivi, a causa della pandemia. 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.

In base al profilo dinamico funzionale dell'alunno D.A., il Consiglio di classe ha elaborato un piano educativo individualizzato (P.E.I.) che ha permesso allo stesso alunno di seguire un percorso didattico differenziato. L'allievo è stato supportato per 18 ore settimanali dall'insegnante specializzata di sostegno. Il Consiglio di classe richiede per lui la presenza della stessa docente durante la prova d'esame.

Per l'alunna con Disturbi Specifici dell'apprendimento (DSA) il Consiglio di classe, sulla base di certificazione, ha predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato (PDP) adottando strumenti compensativi e dispensativi.

Tutta la documentazione relativa agli alunni in questione è presente in riservati e specifici allegati.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Enogastronomia/Servizi di Sala e Vendita

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	Milasi	Francesca
Lingua inglese	Posca	Francesco
Storia	Milasi	Francesca
Matematica	Lamberto	Annamaria
Scienze motorie e sportive	Zarlenga	Maria Teresa
RC o attività alternative	Lioi	Giuseppe
Seconda lingua straniera	Van Beek	Karin
Scienza e cultura dell'alimentazione	Riitano	Eufemia
DTA	Pugliese	Paola
Lab. servizi enogastronomici – settore cucina	Cupone	Alessandro
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Gambino	Umberto
Sostegno	Dominianni	Loredana

**ESPERIENZE/TEMI
SVILUPPATI (ANCHE 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" / "Viaggi, culture, popoli"	Tutte
	La globalizzazione	DTA, Storia, Lingua e letteratura italiana, Inglese, Seconda lingua straniera, Scienze degli Alimenti, Discipline professionalizzanti
	La bellezza in tutte le sue manifestazioni	Lingua e letteratura Italiana, Discipline professionalizzanti
	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
	Le organizzazioni internazionali: l'ONU e l'Unione Europea	Storia, DTA
	Progettazione di un curriculum vitae	DTA, Discipline professionalizzanti, Matematica
	Esperienze di PCTO all'interno ed all'esterno dell'Istituzione Scolastica	DTA, Discipline professionalizzanti
	Attività di DaD	Tutte

**ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI
SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	COMPETENZE ACQUISITE
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	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.
Unità Nazionale	Incontro – dibattito con esponenti dell'Arma dei Carabinieri	Incontro – dibattito sul “Giorno dell'Unità Nazionale e Giornata delle Forze Armate”	Conoscenza consapevole delle principali tappe dell'Unità Nazionale e del ruolo delle Forze Armate nella storia d'Italia, in particolare nel corso dei conflitti mondiali. Consapevolezza dell'importanza della difesa dei valori di unità e coesione nazionale.
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.

COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA

Lingua 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 poetico 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>TESTO IN ADOZIONE: <i>M.Sambugar-G.Salà</i>: Letteratura viva Vol.3-La nuova Italia</p> <p>La letteratura del secondo Ottocento</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'età del Positivismo • Dal realismo al Naturalismo • La narrativa naturalista. • Verismo • Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “Vita dei campi” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Rosso Malpelo</i> ○ “Novelle rusticane” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>La roba</i> ○ “I Malavoglia” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>La famiglia Malavoglia</i> ▪ <i>L'arrivo e l'addio di 'Ntoni</i> ○ “Mastro – don Gesualdo” ○ <i>'La morte di Gesualdo</i> • Il Decadentismo • Il superamento del Positivismo • Simbolismo- • Estetismo • Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “Myricae” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Novembre</i> ▪ <i>L'assiuolo</i> ▪ <i>X Agosto</i> ○ <i>Temporale</i> ○ <i>Il lampo</i> ○ Il fanciullino ○ <i>È dentro di noi un fanciullino</i>“ ○ Canti di Castelvecchio” • Gabriele D'Annunzio: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “Il Piacere” ○ “Alcyone” ○ <i>La pioggia nel pineto</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>I pastori</i>

			<ul style="list-style-type: none"> ▪ ‘Il Notturmo’ • La letteratura del primo Novecento • Il Futurismo e Marinetti • Il romanzo della crisi. • Luigi Pirandello: la vita, il pensiero e la poetica • L’umorismo • <i>Il sentimento del contrario</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ “Novelle per un anno” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Il treno ha fischiato</i> ▪ <i>La patente</i> ▪ <i>La carriola</i> ○ “Il fu Mattia Pascal” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Premessa</i> ▪ <i>Cambio treno</i> ▪ Uno, nessuno e centomila ▪ <i>Salute</i> <p><i>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DAD (videoconferenze, video Rai cultura, documenti, questionari, mappe, schemi)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Italo Svevo: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “La coscienza di Zeno” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>L’ultima sigaretta</i> • L’Ermetismo • Giuseppe Ungaretti: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “L’Allegria” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>San Martino del Carso</i> ▪ <i>Veglia</i> ▪ <i>Soldati</i> ▪ <i>Mattina</i> ▪ <i>I fiumi</i> ○ ‘Sentimento del tempo’ <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>La madre</i> • Eugenio Montale: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “Ossi di seppia” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Non chiederci la parola</i> ▪ <i>Merigiare pallido e assorto</i> ▪ <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> ▪ ‘La Bufera’ ▪ <i>Ho sceso, dandoti il braccio</i>
--	--	--	---

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>TESTO IN ADOZIONE: Vittoria Calvani, <i>Storia e progetto</i>, vol. 5, A. Mondadori Scuola, Milano, 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'Italia industrializzata e imperialista <ul style="list-style-type: none"> ○ Il liberale Giolitti al governo e l'industrializzazione dell'Italia ○ Due forze sociali escluse dal potere: cattolici e lavoratori ○ Il trasformismo ○ Riforme sociali e politiche ○ Il Patto Gentiloni ○ La politica estera e la conquista della Libia • La prima guerra mondiale <ul style="list-style-type: none"> ○ Le cause ○ Da guerra – lampo a guerra di trincea ○ L'Italia: neutralisti ed interventisti, il Patto di Londra, il fronte di guerra ○ La Russia esce dal conflitto, gli Stati Uniti entrano in guerra ○ La sconfitta di Germania e Austria ○ I trattati di pace (sintesi) • La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin. • Il fascismo <ul style="list-style-type: none"> ○ Il primo dopoguerra in Italia ○ Dai Fasci di combattimento alla Marcia su Roma ○ Lo Stato parlamentare diventa regime: l'assassinio di Matteotti, il duce e le leggi fascistissime, i Patti lateranensi. ○ Politica interna ed estera di Mussolini • La crisi del 1929 e il New Deal. • Il nazismo <ul style="list-style-type: none"> ○ Il peso della “pace infame” e la Repubblica di Weimar ○ Hitler: dal Mein Kampf alla carica di cancelliere ○ Il Terzo Reich: la persecuzione contro gli Ebrei, la “Grande Germania”, l'alleanza con Mussolini

			<p><i>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DAD (videoconferenze, video Rai cultura, documenti, questionari, mappe, schemi)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ● La seconda guerra mondiale <ul style="list-style-type: none"> ○ Dall'invasione della Polonia a Parigi, la resistenza dell'Inghilterra ○ L'attacco all'Unione Sovietica ○ Giappone e Stati Uniti ○ L'Olocausto ○ 1943: l'anno della svolta ○ Il crollo del Terzo Reich e la resa del Giappone ● L'Italia in guerra <ul style="list-style-type: none"> ○ L'Asse Roma – Berlino – Tokyo ○ Le sconfitte ○ Lo sbarco degli Alleati ○ La Repubblica di Salò ○ I gruppi partigiani ● Il secondo dopoguerra <ul style="list-style-type: none"> ○ La nascita delle due superpotenze ○ La sistemazione dell'Europa ● La guerra fredda ● L'Italia repubblicana <ul style="list-style-type: none"> ○ Gli obiettivi urgenti dell'Italia ○ Il referendum e l'Assemblea costituente ○ Nascita della Repubblica italiana.
--	--	--	--

Lingua Inglese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Sensibilizzare gli studenti alle diversità e alle somiglianze tra il proprio stile di vita e quello dei giovani di altre culture Sviluppare il dialogo tra culture diverse.</p> <p>Sensibilizzare i giovani alle diversità e alle somiglianze tra il proprio stile di vita culinario e quello di giovani di altre culture.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</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>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della perso</p>	<p>Reading: Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti, con attenzione al lessico specifico.</p> <p>Writing: Saper descrivere e produrre testi corretti e coerenti, inerenti la ricerca di un lavoro Saper compilare il proprio Curriculum Vitae e la lettera di presentazione Saper scrivere brevi testi sui topic trattati, formulare domande e rispondere alle stesse. Riscrivere frasi usando sinonimi. Tradurre. Scrivere dialoghi seguendo le indicazioni.</p> <p>Listening: Saper desumere le informazioni necessarie Individuare concetti specifici per completare griglie Ascoltare e comprendere dialoghi e testi.</p> <p>Speaking: Essere in grado di fare domande e dare risposte relative alla propria esperienza di lavoro, formazione professionale, istruzione, ecc durante un colloquio di lavoro Essere in grado di fare domande e dare risposte relative ai temi trattati e produrre brevi riassunti (scanning and skimming) Comprendere ed esporre informazioni relative all'argomento ed interagire con i compagni per</p>	<p>Talking about qualifications, personal details, work experience in a job interview Filling a form when looking for a job Talking about the rules to observe when preparing flamed dishes Planning buffets for special events Talking about the history of the term "happy hour" Talking about apericena, finger food, long drinks Describing milkshakes, smoothies, juices and dietetic cocktails Talking about Thanksgiving Day, Christmas, and Hogmanay Talking about typical food of Southern Italy (Campania, Apulia, Calabria, Sicily) Giving information about some religions Talking about eating habits and religions Talking about fasting and religion Giving information about HACCP Talking about diets Explaining the differences between allergies and intolerances Talking about the role of advertising in people's food choice</p>	<p>Applying for a job Application letter and CV. Flamed dishes Flambéing. Rules to observe when preparing flamed dishes. Planning buffets for special events. Happy 5hour History of the term "happy hour". Happy hour's increasing popularity. Apericena. Finger food. Long drinks. Milkshakes, smoothies and juices Dietetic cocktails Festive days Thanksgiving Day. St.Patrick's Day Notting Hill Carnival Halloween Guy Fawkes night Christmas. Hogmanay. The Italian tour Sicilia. Calabria. Apulia. Food and religion Eating habits and religion. Islam: alcohol and taboos. Fasting and religions. Food and health Food, health, fitness. Lifestyle diets (macrobiotics, vegetarian diets, the food pyramid, the Mediterranean diet). Food intolerances.. Haccp Spirits Irish whiskey</p> <p>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DAD (videoconferenze, Video Rai cultura ,documentari, questionari ,mappe, schemi)</p> <p>Geography and Civilization: Campania USA Eating disorders</p>

	<p>intavolare una conversazione e uno scambio di opinioni sulla professione.</p>		<p>Fashionable food and drinks Food ,health and fitness Globalisation Bourbon Whiskey Grappa.</p> <p>Cittadinanza e Costituzione: Fasting and Religion Man and Food Fashionable food and drinks Globalisation</p>
--	--	--	---

Seconda lingua straniera Tedesco

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. · valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 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. L'articolazione dell'insegnamento di "Lingua tedesca" in conoscenze e abilità, 	<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> <ul style="list-style-type: none"> - una conversazione anche su argomenti professionali; 	<p>Grammatica :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 2. Perfekt und Passiv- Bildung; Adjektive, Steigerung Nebensatz mit dass <p>Topics</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Die Speisekarte</u> <ul style="list-style-type: none"> - zum Abschmecken : Fonds und Saucen, Gemüse, Kräuter und Gewürze - Dessert: Käse, Süßspeisen, Eis 2. <u>Kultur und Landeskunde</u>: deutsches Staatssystem, Berlin, Bayern, das Oktoberfest. Visione del film : „Goodbye Lenin“ : sulla caduta del Muro di Berlino 1989. 3. <u>Die Bar</u> (II quadrimestre): <ul style="list-style-type: none"> - Geräte, Personal, Service - Cocktails - (durante il periodo della didattica a distanza) - Das Menü: Reihenfolge - Foodcost - Im Restaurant : Vorbereitungsarbeiten- Mise en Place - Bedienung und Serviermethoden - Die Getränke : alkoholfreie und alkoholische Getränke

	<p>riconducibili, in linea generale, al livello B2 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 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 	
--	---	--	--

Matematica

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; • Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; • 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; • Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; 	<p>Sapere riconoscere e risolvere qualsiasi equazione di 1° e 2° grado, equazioni fratte del tipo $N/D=0$, oltre ai sistemi di 1° grado con i vari metodi – Stabilire le proprietà delle disuguaglianze numeriche e comprendere il concetto di disequazione – Disequazioni di 1° e 2° grado – Disequazioni frazionarie, risolubili con l'applicazione della regola dei segni</p> <p>– 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.</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, crescente o decrescente a partire dal suo grafico, sia dalla sua equazione – Suddividere il dominio di una funzione nei suoi eventuali intervalli di monotonia – Classificare le funzioni matematiche in algebriche e trascendenti – Individuare il dominio di una funzione, sia algebrica che trascendente –</p> <p><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> 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 necessitano, i limiti notevoli – Distinguere i diversi tipi di discontinuità, sia utilizzandone la definizione, sia osservando il grafico della funzione –</p> <p><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> 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 funzione –</p>	<p>equazioni intere (1°e 2° grado) e fratte - disequazioni intere (1° e 2° grado) e fratte – sistemi di disequazioni-</p> <p>Equazioni e disequazioni di funzioni razionali, irrazionali</p> <p>concetto di funzione e relative proprietà'</p> <p>Funzioni esponenziali e loro proprietà.</p> <p>Equazioni e disequazioni di funzioni esponenziali</p> <p>Funzione logaritmo e sue proprietà</p> <p>Equazioni e disequazioni di funzioni logaritmiche</p> <p>Funzioni e loro dominio</p> <p>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DAD (videoconferenze, video Rai cultura ,documenti, questionari, mappe, schemi)</p> <p>Funzioni pari e dispari</p> <p>Segno di una funzione</p> <p>Continuità e discontinuità di una funzione derivata – massimi e minimi</p>

Scienze motorie e sportive

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 co I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DAD (videoconferenze, video Rai cultura ,documenti, questionari, mappe, schemi) operativo 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, 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 ed ai piccoli e grandi attrezzi.</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>-Esercizi e giochi di ginnastica correttiva e preventiva a corpo libero e con l’ausilio dei piccoli e grandi attrezzi.</p> <p>-Esercitazioni e giochi finalizzati al controllo segmentario del proprio corpo.</p> <p>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DAD (videoconferenze, video Rai cultura ,documenti, questionari, mappe, schemi).</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>-Principi generali per una corretta alimentazione, (macro nutrienti e micro nutrienti) alimentazione e sport. (prima, durante e dopo la gara).</p> <p>- Sport ed integratori alimentari</p> <p>-Sport e disturbi alimentari: anoressia e bulimia</p> <p>- Primo soccorso: manovre di BLS e disostruzione,</p>

<p>COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p>	<p>-Sa organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati. -Sa vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.</p>	<p>-Sa intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell'azione di gioco. -Interagisce nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità. -Conosce il valore etico e sportivo della competizione. (Fair-play).</p>	<p>- Principali traumi nell'attività motoria e sportiva: contusione, commozione, crampo, distorsione, lussazione, emorragia, ferite, frattura, strappo, stiramento, tendinite, ustione, colpo di sole e colpo di calore. -Doping: principali sostanze e metodi proibiti (stimolanti del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto- trasfusioni, doping da manipolazioni genetiche -Il sistema nervoso(cenni):il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N. Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi.</p>
<p>CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPrensIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI</p>	<p>-Sa esprimersi con interventi appropriati e costruttivi. -Ha preso coscienza della propria corporeità come elemento di unità psicosomatica, sia per quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</p>	<p>-Trasmette agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche. -Utilizza le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e opportuno. - 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><u>Durante il periodo della didattica a distanza, per il proseguo del lavoro, sono stati utilizzati filmati, inviati appunti, video-conferenze, slide e link riconducibili al programma svolto.</u></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>-Conosce comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute. - Sa individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione. -Conosce le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.</p>	<p>- Conosce i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica. -Assume comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto. -Sa intervenire, con comportamenti adeguati, in situazioni di infortunio. -Applica le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso</p>	

Scienza e cultura dell'alimentazione

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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; - 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; - Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri. 	<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. 	<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. - Descrivere e determinare il fabbisogno energetico al variare dell'attività fisica e dei parametri antropometrici. - Descrivere e valutare lo stato nutrizionale. - Illustrare e applicare le raccomandazioni nutrizionali per l'elaborazione di una dieta equilibrata. 	<p>UFA 1. Alimentazione e salute</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il metabolismo cellulare - 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 (altezza, pliche e circonferenze corporee, IMC, Tipo morfologico, peso desiderabile)
<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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nelle varie età e condizioni fisiologiche. - Descrivere l'importanza dell'alimentazione sana ed equilibrata per la prevenzione delle malattie. - Descrivere le varie tipologie dietetiche individuando 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 	<p>UFA 2. La dieta in condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dieta razionale ed equilibrata nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento - Le attuali tipologie di stile alimentare e di dieta: mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica e dello sport. - Tipologie di ristorazione commerciale (tradizionale, standardizzata, catering, bancheting, neoristorazione) e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera).

<p>- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>		<p>-Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità</p>	
<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 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>- 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>-Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p>	<p>- Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione delle più comuni patologie.</p> <p>- Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori di rischi, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche.</p> <p>- Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</p>	<p>UFA 3: La dieta nelle principali patologie</p> <p>-Dieta razionale ed equilibrata nelle varie malattie: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi), gastroenteriche ed epatiche.</p> <p>- Allergie e intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria)</p> <p><i>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DAD (videoconferenze, video Rai cultura, documenti, questionari, mappe, schemi)</i></p> <p>-Altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa, binge eating disorder).</p>
<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 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>- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse.</p> <p>- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie sulla sicurezza e tracciabilità degli alimenti</p> <p>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo</p>	<p>-Descrivere le cause della contaminazione alimentare, le conseguenze sulla salute e le principali misure di prevenzione.</p> <p>- Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare.</p> <p>- Descrivere alcune comuni tossinfezioni, infezioni e parassitosi.</p> <p>-Prevenire i rischi di tossinfezione dovuti alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>-Illustrare il sistema HACCP.</p> <p>-Identificare e gestire i CCP.</p> <p>-Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione.</p>	<p>UFA 4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p> <p>- I vari tipi di contaminanti chimici (sostanze cedute da contenitori e imballaggi, micotossine, fito e zoofarmaci, metalli pesanti), fisici (particelle, radionuclidi), biologici (micro e macroparassiti).</p> <p>-Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni (<i>Salmonella</i>, <i>Clostridium Perfringens</i>) intossicazioni(<i>Clostridium Botulinum</i> e <i>Stafilocco</i>) infezioni (<i>Epatite A</i>) ed parassitosi (<i>Anisakidosi</i>).</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>organolettico, merceologico e funzionale.</p>	<p>-Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta. - Distinguere l'additivo dal coadiuvante alimentare. -Individuare i requisiti di qualità di un alimento. -Descrivere le certificazioni obbligatorie UE -Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.</p>	<p>- Requisiti e classificazione degli additivi alimentari. - La qualità totale di un prodotto. - Certificazioni di qualità e sistema HACCP. - Le frodi alimentari</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>- 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>- 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>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</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>UFA 5: L'alimentazione nell'era della globalizzazione</p> <p>- Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM.</p>

DTA

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>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> <p>1) <i>Il bilancio</i></p> <p>a) <i>I principi di redazione</i></p> <p>b) <i>Le parti del bilancio</i></p> <p>a. <i>Stato patrimoniale</i></p> <p>b. <i>Conto economico</i></p> <p>c. <i>Rendiconto finanziario</i></p> <p>d. <i>Nota integrativa</i></p> <p>2) <i>Gli allegati al bilancio</i></p> <p>3) <i>L'analisi di bilancio</i></p> <p>4) <i>La riclassificazione dei prospetti di bilancio</i></p> <p>5) <i>L'analisi patrimoniale (principali indici)</i></p> <p>6) <i>L'analisi economica (principali indici)</i></p> <p>7) <i>L'analisi finanziaria (principali indici)</i></p> <p>8)</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>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi</p>	<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>Comprenderei requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali.</p>	<p>MODULO A: IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>UD 1 IL FENOMENO TURISTICO</p> <p>1) <i>Forme di turismo</i></p> <p>2) <i>Il turismo sostenibile e responsabile</i></p> <p>3) <i>I cambiamenti negli stili alimentari</i></p> <p>4) <i>Gli effetti del turismo sull'economia nazionale</i></p> <p>5) <i>La Bilancia dei pagamenti</i></p> <p>6) <i>Le fonti statistiche</i></p> <p>7) <i>Il turismo accessibile</i></p> <p>UD 2 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE</p> <p>8) <i>La gerarchia delle fonti del diritto in Italia</i></p> <p>9) <i>Le istituzioni della UE</i></p> <p>10) <i>Breve storia dell'Unione Europea</i></p> <p>11) <i>Le fonti del diritto comunitario</i></p> <p>a) <i>Le fonti primarie</i></p> <p>b) <i>Le fonti derivate</i></p> <p>12) <i>Gli accordi internazionali</i></p> <p>a) <i>Gli accordi internazionali della UE</i></p> <p>b) <i>Gli accordi tra gli Stati membri</i></p>

<p>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>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>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>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>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>MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <p>UD 1 <u>LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <ol style="list-style-type: none"> a) La privacy al ristorante 2) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro <ol style="list-style-type: none"> 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 <ol style="list-style-type: none"> (1) La prevenzione incendi <p>UD2 <u>LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 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>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>Distinguere le diverse strategie di marketing, particolare le forme di comunicazione</p> <p>Individuare il Marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici</p> <p>Esprimere i concetti con terminologia appropriata</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>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>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DAD (videoconferenze, video Rai cultura ,documenti, questionari, mappe, schemi)</p> <p>MODULO C: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</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 DEL MARKETING:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I marketing strategico e operativo 2) Il piano di marketing 3) 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 4) L'analisi della situazione interna 5) Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto <ol style="list-style-type: none"> a) Il ciclo di vita del prodotto 6) Le strategie di marketing mix <ol style="list-style-type: none"> a) La politica del prodotto b) La politica dei prezzi c) La distribuzione 7) Le forme di comunicazione <ol style="list-style-type: none"> a) La pubblicità b) La promozione

			<ul style="list-style-type: none"> c) Le pubbliche relazioni d) Il Direct marketing e) Il web marketing 8) Il controllo e la valutazione dei risultati
			<p>MODULO D: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <p><u>UD 1 PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</u></p> <ul 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><u>UD 2 LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: IL BUSINESS PLAN</u></p> <ul 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) Il piano economico-finanziario 5) Il preventivo economico 6) La valutazione dei dati 7) La fase di strat up

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

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>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di</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>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p> <p>Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.</p> <p>Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood.</p> <p>Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Il settore cucina organizzazione e mansioni</p> <p>La figura dell'economo e le tipologie di approvvigionamento</p> <p>La logistica alimentare e i legami caldo freddo</p> <p>(DAD con dispensa) Confezionamento ed etichettatura alimentare</p> <p>Il menu "struttura e regole"</p> <p>Il menu "le sue tipologie e la sua importanza"</p> <p>(DAD dispensa e test verifica) Il dressage in cucina</p> <p>(DAD dispensa e test verifica) L'alimentazione, la dieta mediterranea</p> <p>La cucina etnica e fusion – nuove tendenze</p> <p>Gli equilibri in cucina e i gusti percepiti</p> <p>(DAD dispensa e test verifica) La malnutrizione e malattie dovute all'alimentazione</p> <p>la gastronomia delle regioni d'Italia regioni del nord Italia regioni del centro Italia regioni del sud Italia</p>

<p>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>			
---	--	--	--

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

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. • Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavoro e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi. Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici. • 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. Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. Tecniche e routine di gestione dei reclami. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. • Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi. • Realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni e arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano. • Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici. • Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera. • Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui opera. • Gestire un reclamo con autonomia operativa. • Proporre interpretazioni di bevande e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. • Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. • Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici. • Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. • Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. 	<p>➤ Catering & banqueting</p> <p>Definizione. Le aziende coinvolte e i profili specialistici-Eventi aziendali ed eventi privati -La location Più adatta alle varie circostanze - Requisiti base – elementi caratterizzanti La comunicazione – Insoddisfazione – Problem solving e problem solver Organizzazione preliminare: Check list e schemi-Tutte le figure presenti in una struttura ad alti livelli, ivi compreso event manager, banqueting manager ed event wedding planner</p> <p>➤ cocktails</p> <p>classificare i cocktails: in base alla quantità della bevanda-in base alla quantità di alcol-in base al grado alcolico- classificazione funzionale-Categorie dei cocktails codificare una ricetta, conoscere per scegliere, alcune regole base-guarnizione, bicchiere e tecnica di lavorazione- abbinamenti di prodotti- ricette di cocktail: alexander, negroni, grasshopper, americano, margarita, daiquiri, daiquiri frozen, mojito, side car, cuba libre, Pina colada.</p> <p>➤ Prodotti tipici</p> <p>valorizzazione dei prodotti tipici, i prodotti tipici della cucina CALABRESE- la tipicità come elemento strategico- che cos'è il prodotto tipico- la dimensione collettiva-il valore del prodotto tipico- il ruolo dei consumatori- i marchi di tutela dei prodotti (dop, igr, stg, bio)</p>

<p>di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri. 	<p>enogastronomici. I principali piatti della tradizione dei Paesi di cui si studiano le lingue.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare, la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico • I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. • Enografia nazionale. Nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. • Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. • Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto. 	<p>I contenuti a seguire sono stati anche svolti in modalità DAD (videoconferenze, video Rai cultura ,documenti, questionari, mappe, schemi)</p> <p>➤ Enografia Nazionale E Viticoltura</p> <p>Produzione dello champagne e spumante metodo classico e charmat abbinamento cibo – il vitigno – i vitigni autoctoni- i vitigni della Calabria (doc, igt) – carta dei territori vitivinicoli della regione Calabria - i disciplinari di produzione. Il servizio dello champagne e spumanti: Prosecco e berlucchi - La sequenza dei vini- Tipologie di bicchieri. Contrasto e armonia- analisi visiva- analisi olfattiva- analisi gustativo- schede- la decantazione.</p> <p>➤ Gestione informatizzata dell'azienda</p> <p>principali funzionalità di un software- l'hardware necessario- gestione del servizio - del magazzino e produzione- gestione del cliente- gestione di back office e dati. monitor touch screen, palmare, stampante termica, monitor di produzione problematiche iniziali- gestione del personale- principali possibilità operative.</p> <p>➤ Gestione degli acquisti</p> <p>acquisti ed economato- approvvigionamento e fornitori tipologie di prodotti- magazzino e scorte - magazzino flessibile. acquisto del vino- rete d'impresa.</p>
---	---	--	--

			<p>➤ Servizi speciali : Cucina di sala - tecniche di trancio- I formaggi</p> <p>Tecniche di elaborazione: Elaborazione di: Rigatoni hotel de La Ville, Spaghetti gamberi e zucchine, Filetto diana, filetto al pepe verde.- Predisposizione postazione e tecniche di filettatura del pesce. classificazione dei formaggi e il servizio.</p> <p>➤ Gestione degli stili di servizio</p> <p>servizio all'italiana, all'italiana con vassoio, all'inglese, alla russa, alla francese diretto ed indiretto, self service in piedi e con tavoli, servizio con carrello, con buffet, con vassoio operativo-stili a confronto</p>
--	--	--	---

RC o attività alternative

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, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</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 di 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>• 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 fondamentali 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	Livelli	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 appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	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	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	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	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	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	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	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 inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	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				

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 22/5/2020

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>
Prof.ssa Milasi Francesca	ITALIANO
Prof. Posca Francesco	INGLESE
Prof.ssa Milasi Francesca	STORIA
Prof.ssa Lamberto Annamaria	MATEMATICA
Prof.ssa Zarlenga Maria Teresa	SCIENZE MOTORIE
Prof. Lioi Giuseppe	RELIGIONE
Prof.ssa Van Beek Karin	TEDESCO
Prof.ssa Riitano Eufemia	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Prof.ssa Pugliese Paola	DTA
Prof. Cupone Alessandro	LAB.SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA/SALA
Prof. Gambino Umberto	LAB.SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA/SALA
Prof.ssa Dominianni Loredana	SOSTEGNO

IL COORDINATORE

Prof.ssa Francesca Milasi

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Giuseppe Fioresta