



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

CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE

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

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

PROT. N. 1787 – 22/05/2020

**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. D

Coordinatrice Prof.ssa Marinella Vatalaro

**DIRIGENTE
Prof. GIUSEPPE FIORESTA**

IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

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

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

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

Articolazione degli indirizzi Vecchio Ordinamento

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

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

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

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

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

Quadri Orario

Primo biennio – indirizzo comune

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

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

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

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

Secondo biennio e quinto anno

Enogastronomia

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

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

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

STORIA DELLA CLASSE

La classe V sez. D, articolazione enogastronomia settore cucina e seconda lingua straniera francese, è numericamente esigua perché nel corso degli ultimi due anni ha subito un ridimensionamento per la mancata ammissione di alcuni studenti all'anno scolastico successivo. Attualmente la classe è costituita da 13 alunni (di cui uno non ha mai frequentato) nove maschi e tre femmine. Nove provengono dalla classe IV D dell'anno scorso; mentre tre alunni sono ripetenti della ex classe V D del nostro Istituto. Questi ultimi, comunque, si sono subito integrati con i nuovi compagni, il cui rapporto di affiatamento e di amicizia dura ormai da diversi anni. Nella classe sono presenti anche tre convittori e una convittrice, che provengono da paesi lontani di diverse aree geografiche delle province di Catanzaro e di Crotona. Riguardo al Consiglio di classe, in quest'ultimo anno sono cambiati i professori delle seguenti discipline: DTA, Lab. Di enogastronomia/cucina, Lab. Di enogastronomia/sala e vendita e Religione.

Relativamente all'aspetto comportamentale, gli alunni hanno sempre evidenziato correttezza ed educazione, nonché ottemperanza alle regole d'Istituto. La convivenza scolastica è stata sempre improntata, a parte qualche piccola incomprensione, alla tolleranza, al rispetto e a principi di civiltà. Anche il rapporto tra alunni e docenti si è basato sul reciproco rispetto. L'accoglienza, poi, e la disponibilità dei docenti, espressi in tutte le circostanze, hanno senz'altro favorito l'affiatamento tra gli alunni e promosso un sereno dialogo educativo. Tutti, inoltre, hanno frequentato con regolarità.

Per quanto concerne l'aspetto prettamente didattico-cognitivo, le attività di ogni disciplina hanno cercato sempre di tenere in considerazione le peculiarità e i diversi stili e ritmi di apprendimento di ciascuno, perseguendo l'obiettivo dell'efficacia e della proficua rispondenza ai bisogni di tutti. E' da mettere in risalto, comunque, che per quasi tutto il primo quadrimestre, solo un esiguo gruppo di alunni ha evidenziato interesse e partecipazione costante e il desiderio di apprendere e migliorare; un altro gruppo di alunni ha manifestato difficoltà espressive sia nella produzione scritta che in quella orale, di rielaborazione dei contenuti e, ancora, un inadeguato metodo di studio. I restanti, infine, oltre alle lacune, alle carenze e alle difficoltà pregresse, hanno espresso demotivazione, disinteresse e impegno inadeguato. Per tutti questi aspetti i risultati del primo quadrimestre sono stati differenziati: positivi e soddisfacenti per alcuni alunni, grazie all'impegno costante e a un metodo di studio efficace e ben organizzato; certamente mediocri sono stati i risultati di un altro gruppo di studenti che si è distinto per impegno e interesse saltuari e una conoscenza parziale e selettiva dei contenuti. L'ultimo gruppo di alunni, infine, sia per difficoltà cognitive che per scarso impegno, ha riportato un profitto insufficiente e una preparazione carente in diversi ambiti disciplinari.

Nel secondo quadrimestre, però, molte cose sono cambiate, anche per l'insolita quanto inaspettata situazione che si è venuta a creare a causa della pandemia, che ha costretto l'istituzione scolastica ad adottare nuove strategie e metodi, come la DaD (Didattica a Distanza), per sopperire, con tutti gli strumenti che la tecnologia mette a disposizione, all'impossibilità della presenza a scuola, sia di docenti che di alunni. Questi ultimi, anche se inizialmente molto disorientati, hanno risposto a questa nuova modalità in maniera responsabile ma, appartenendo ad un ceto sociale medio-basso e, quindi, non possedendo, tutti, gli strumenti tecnologici e i sussidi didattici per approfondire conoscenze e per affinare abilità, è stato necessario l'intervento della Scuola, che ha fornito tablet e connessioni, al fine di colmare carenze, sanare criticità e garantire così a ognuno il diritto allo studio. Ora, verso la fine dell'anno scolastico, si può affermare che questa "sperimentazione" è stata, per alcuni aspetti, positiva, perché gli alunni, anche quelli che inizialmente avevano evidenziato scarso o inadeguato interesse per lo studio, pur presentando ancora difficoltà, hanno comunque espresso, in maniera differenziata, partecipazione, impegno e responsabilità; aspetti, questi, che hanno favorito un lento ma graduale miglioramento della loro preparazione; mentre i più bravi hanno potenziato e consolidato conoscenze e competenze. Per altri aspetti, la Didattica a Distanza ha presentato criticità, perché la "mediazione" tecnologica ha privato gli alunni della socialità, della relazione, della dimensione comunitaria dell'apprendimento e ha rimarcato ancora di più le disuguaglianze sociali. Comunque, i risultati possono definirsi più che apprezzabili e soddisfacenti per alcuni alunni e accettabili per la maggior parte. E' doveroso puntualizzare, infine, che tutti i docenti, dovendo esprimere un giudizio sul percorso educativo e formativo di ciascun alunno, vista l'eccezionalità della situazione, hanno cercato di valutare, almeno relativamente a questa parte finale dell'anno scolastico, non solo attenendosi agli indicatori della griglia di valutazione del Curricolo, e considerando la "quantità" delle conoscenze acquisite, le competenze e le singole prestazioni, ma anche la "personalità", cioè la risposta individuale, originale, efficace e consapevole di ognuno a questa inaspettata quanto difficile situazione.

Nell'ambito dell'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione", sono state svolte, e riportate nel presente documento, alcune attività già inserite nel Curricolo di classe e realizzate coerentemente con gli obiettivi del PTOF. Queste attività sono state finalizzate alla formazione degli studenti come uomini e cittadini attivi, consapevoli dei loro diritti e dei loro doveri, e allo sviluppo in ciascuno del sentimento dell'appartenenza e della partecipazione alla vita democratica.

Per quanto riguarda i Percorsi per le Competenze trasversali e per l'Orientamento (PCTO), ex alternanza scuola-lavoro, tutte le attività programmate a livello d'Istituto sono state regolarmente svolte negli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019, mentre nel corrente anno, delle 40 ore programmate gli alunni hanno potuto svolgerne solo 6 per l'interruzione di tutte le attività didattiche

ed extrascolastiche disposte dal DPCM del 4 marzo 2020 e dai successivi, a causa della pandemia. Nello svolgimento di queste attività gli alunni sono stati sostenuti e affiancati dal tutor aziendale, dal tutor scolastico individuato dal Consiglio di classe e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente scolastico. Alla fine di queste attività, come previsto dal PTOF, gli studenti hanno provveduto a documentare il percorso formativo e a illustrare le esperienze maturate.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**Enogastronomia/Servizi di cucina**

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	Vatalaro	Marinella
Lingua inglese	Colasanti	Maria
Storia	Vatalaro	Marinella
Matematica	Luciano	Nicola
Scienze motorie e sportive	Russo	Martino
RC o attività alternative	Falvo	Gemma
Seconda lingua straniera (Francese)	Vespari	Concetta
Scienza e cultura dell'alimentazione	Princi	Brunilde
DTA	Argirò	Salvatore
Lab. servizi enogastronomici – settore cucina	Tropea	Domenico
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Cunsolo	Natalino

**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"> • 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 per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro • Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici • 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 	Unità interdisciplinare "L'alimentazione ieri e oggi"	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.
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.

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: o elementi costitutivi e struttura del testo; o scelte linguistiche e stilistiche; o 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>ARTICOLAZIONE DEI CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Positivismo - Naturalismo e Verismo - Giovanni Verga: biografia, pensiero, poetica <ul style="list-style-type: none"> • "I Malavoglia": trama • "Mastro-don Gesualdo": trama • Da "Vita dei campi": "Rosso Malpelo" • Da "Novelle rusticane": "La roba" - Il Decadentismo - Gabriele D'Annunzio: biografia, pensiero, poetica <ul style="list-style-type: none"> • "Il piacere": trama • Da "Alcyone": "La pioggia nel pineto" • "I pastori" • "Le stirpi canore" - Giovanni Pascoli: biografia, pensiero, poetica <ul style="list-style-type: none"> • Da "Myricae": "X agosto" • "L'assiuolo" • "Novembre" • Da "I Canti di Castelvecchio": • "Il gelsomino notturno" • <p>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DaD (sezione "materiale didattico" del registro elettronico, Skype, WhatsApp)..</p> <ul style="list-style-type: none"> - Luigi Pirandello: biografia, pensiero, poetica <ul style="list-style-type: none"> • "Il fu Mattia Pascal": trama • "La nascita di Adriano Meis" • • Da "Novelle per un anno": "La patente" • Il teatro. "Sei personaggi in cerca

			<p>d'autore": trama</p> <ul style="list-style-type: none">- Italo Svevo: biografia, pensiero, poetica<ul style="list-style-type: none">• "La coscienza di Zeno": trama• "L'ultima sigaretta"- L'Ermetismo: caratteri generali- Giuseppe Ungaretti: biografia, poetica<ul style="list-style-type: none">• Da "L'Allegria":• "I fiumi"• "Veglia"• "Soldati"- Eugenio Montale: biografia, pensiero, poetica<ul style="list-style-type: none">Da "Ossi di seppia":• "Non chiederci la parola"• "Meriggiare pallido e assorto"• "Spesso il male di vivere ho incontrato"
--	--	--	---

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>PROGRAMMA DI STORIA</p> <p>1. L'Italia industrializzata e imperialista</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giovanni Giolitti • I cattolici e i lavoratori • Il progetto politico di Giolitti • Le grandi riforme sociali e politiche • Nascono le ferrovie • Il protezionismo e il decollo del "triangolo industriale" del Nord • Il Sud non riesce a risollevarsi • Giolitti "ministro della malavita"? • La politica estera è tesa alla conquista di un impero coloniale • L'Italia conquista la Libia <p>2. L'Europa verso la guerra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un clima di tensioni tra le nazioni europee • "Pangermanesimo" e imperialismo in Germania • Il "revanscismo" in Francia • L'antisemitismo e il "caso Dreyfus" • Governi liberali e stato d'allarme in Inghilterra • La crisi dell'impero russo • L'arretratezza della Russia • La rivoluzione del 1905 • L'impero austro-ungarico: un esperimento multi-etnico destinato a fallire • I Balcani, polveriera d'Europa • L'irredentismo in Italia • La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza <p>3. La Prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'assassinio degli arciduca d'Austria a Sarajevo • Come nasce una guerra che provocherà milioni di morti • L'Europa è percorsa da un'ondata di patriottismo • La guerra-lampo fallisce e gli eserciti si bloccano nelle trincee

- L'entrata in guerra dell'Italia a fianco degli Alleati
- Il Fronte italiano e la disfatta di Caporetto
- Diaz sostituisce Cadorna e ferma la ritirata italiana
- Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto
- L'entrata in guerra degli Stati Uniti e la controffensiva degli Alleati
- La sconfitta della Germania e dell'Austria

4. Una pace instabile

- Le cifre dell'inutile strage
- Guerra, morte, fame e poi... la "peste"
- Nella Conferenza di Parigi domina il presidente degli Stati Uniti
- Il presidente Wilson elenca in 14 punti i principi della pace futura
- Il Trattato di Versailles impone alla Germania condizioni umilianti
- La fine dell'impero austro-ungarico e la nascita della Jugoslavia
- Wilson non riconosce il Patto di Londra e l'Italia viene beffata
- Il crollo dell'Impero ottomano e la nascita della Turchia
- Il genocidio degli Armeni e dà inizio a un difficile dopoguerra
- Il Fallimento della pace Conferenza di Parigi

5. La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin

- La Russia è uscita dalla guerra a causa di una doppia rivoluzione
- La Rivoluzione russa di febbraio insedia un governo borghese
- Gli eventi precipitano e si discute di pace e di guerra
- Lenin si impadronisce del potere con la "Rivoluzione d'ottobre"
- La pace di Brest-Litovsk scatena la Guerra civile
- Lenin decreta il "comunismo di guerra" e si scatena il Terrore
- La "dittatura del proletariato" degenera in "dittatura del Partito comunista sovietico"
- Lenin vara la "Nuova politica economica"
- Nasce l'URSS e Stalin prende il potere
- Stalin abolisce la Nep
- L'abolizione della Nep nelle campagne: l'agricoltura al disastro
- L'abolizione della Nep nell'industria: i Piani quinquennali
- Le "purghe" di Stalin colpiscono i vecchi rivoluzionari
- Dalle "purghe" al Terrore come sistema di governo

- Dal crack deriva la Grande depressione
- La Grande depressione si propaga al mondo
- Il presidente Roosevelt reagisce con il New Deal

8. Il nazismo

- Le condizioni del Trattato di Versailles
- Il peso della "pace infame" ricade sul nuovo governo socialdemocratico
- Le Destre nazionaliste soffiano sul fuoco mentre la Germania precipita nella miseria
- Hitler espone nel *Mein Kampf* la sua teoria razzista
- Hitler, che ha fondato il Partito nazista, vince le elezioni in un Paese di nuovo in rovina
- Il capo dello Stato nomina Hitler cancelliere
- Con le Leggi eccezionali Hitler procede alla "nazificazione" della Germania
- Nasce il Terzo Reich, la "comunità di popolo" della razza ariana
- Hitler ottiene la fiducia delle democrazie...
- ... e il consenso dei Tedeschi
- L'atteggiamento delle Chiese
- Hitler vara le Leggi di Norimberga
- La "notte dei cristalli": inizia la seconda fase delle persecuzioni
- Hitler instaura il Terrore in Germania
- Il Führer ha sempre più sostenitori e si allea con Mussolini
- Germania e Italia appoggiano Franco nella Guerra di Spagna
- Mussolini, "vassallo di Hitler", emana le Leggi razziali
- Comincia la vendetta: la "Grande Germania", la Cecoslovacchia e il "corridoio di Danzica"

9. La Seconda guerra mondiale

- Una guerra veramente "lampo"
- L'Italia entra in guerra
- La Battaglia d'Inghilterra
- L'attacco all'Unione Sovietica
- La legge "Affitti e prestiti" e la *Carta Atlantica*
- Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti
- Il "Nuovo ordine" nei Paesi slavi

- Come Stalin trasformò lo Stato socialista in Stato totalitario
- 6. Mussolini, “inventore” del fascismo**
- Le masse popolari si esaltano per le vittorie sovietiche
 - Proletari e capitalisti sono i due nemici della classe media
 - I partiti di massa vincono le elezioni. Esplose il Biennio rosso
 - Dal Partito socialista si scinde il Partito comunista
 - Le destre individuano due obiettivi: il primo lo persegue D’Annunzio occupando Fiume
 - ... il secondo lo realizza Mussolini fondando i Fasci di combattimento
 - Una spedizione punitiva segna la nascita del Fascismo
 - L’illegalità diventa l’emblema della legge e dell’ordine
 - La marcia su Roma induce il re a nominare Mussolini presidente del Consiglio
 - Lo Stato parlamentare viene trasformato in Stato autoritario
 - L’assassinio Matteotti
 - L’Italia prima si indigna, poi si adegua; la posizione del duce si rafforza
 - Il duce vara le Leggi fascistiche e fonda il regime
 - Un’ondata di repressioni colpisce gli antifascisti
 - Con i Patti lateranensi finisce l’ostilità della Chiesa verso lo Stato
 - Successi e insuccessi della politica economica di Mussolini
 - La conquista dell’Etiopia: nasce l’Impero
- 7. 1929: la prima crisi globale**
- La guerra ha arricchito gli Stati Uniti
 - L’economia americana cresce a ritmi prodigiosi
 - Il sistema liberista non si occupa delle sacche di povertà
 - I mercati si contraggono
 - 24 ottobre 1929: il crollo di Wall Street
 - 29 ottobre: il crollo del sistema bancario

- L’Olocausto
 - 1943: la svolta nelle sorti della guerra
 - Il crollo del Terzo Reich
 - La resa del Giappone e la fine della guerra
- 10. La “ guerra parallela” dell’Italia**
- L’Italia è sconfitta in Africa nel Mediterraneo e nei Balcani
 - Gli Italiani cominciano a distinguere tra propaganda e realtà
 - Gli Alleati sbarcano in Sicilia; cade il fascismo
 - 8 settembre 1943: l’Italia si arrende
 - L’Italia si divide in regno del sud e Repubblica di Salò
 - La Repubblica di Salò arruola i giovani e fa fucilare i membri del Gran Consiglio
 - Si formano i gruppi partigiani coordinati dal CLN
 - La “svolta” di Salerno determina la formazione di un governo credibile nel Regno del Sud
 - Scoppia una lacerante Guerra civile ma la Resistenza restituisce dignità all’Italia
 - Arriva il Giorno della Liberazione
 - Le foibe slovene e le foibe di Tito
 - Un altro dramma del Nord-Est: i profughi istriani

I seguenti contenuti sono stati svolti in modalità DaD (sezione “materiale didattico” del registro elettronico, Skype, WhatsApp).

- 11. Il quadro internazionale del dopoguerra**
- Una strage al di là di ogni immaginazione
 - La nascita delle due superpotenze
 - Gli Stati Uniti sono il regno del benessere
 - L’Unione Sovietica gode del prestigio della guerra patriottica
 - La sistemazione dell’Europa e il mito di Jalta
 - L’Europa viene divisa in Blocco comunista e Blocco capitalista
 - La “politica di contenimento” degli Usa e il Piano Marshall

12. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Storia della Costituzione italiana
- Confronto tra Costituzione e Statuto Albertino
- I poteri dello Stato
- Materiale didattico utilizzato durante le DAD: file, documenti, test, video lezioni.

Lingua Inglese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>-Sensibilizzare gli studenti alle più urgenti istanze dibattute sul piano globale includendo il concetto di sostenibilità e impatto ambientale.</p> <p>- Rendere edotti gli studenti sui vari tipi di conservazione alimentare per una maggiore consapevolezza e attenzione alla utilità dei metodi e delle tecniche nonché dei conservanti e additivi riconosciuti dall'Unione Europea.</p> <p>-Sviluppare il dialogo tra culture diverse partendo dallo studio dei motivi che conducono a stili culinari e ad abitudini alimentari diversi in base al credo religioso.</p> <p>-Rendere consapevoli gli studenti dell'importanza della sicurezza alimentare condotta dal piano delle analisi dei rischi legati all'alimentazione a livello europeo.</p> <p>- Sensibilizzare gli allievi sui pericoli per la salute umana legati alle malattie ed infezioni trasmesse tramite il cibo.</p> <p>- Chiarire agli studenti l'importanza di una corretta alimentazione che influisce sul benessere nel presente e la salute del domani.</p> <p>-Istruire gli allievi in relazione alla pericolosità degli alimenti in caso di allergie e saper distinguere i processi di allergia e intolleranza.</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 relativi ai temi trattati. Saper formulare domande e rispondere alle stesse. Riscrivere testi usando i sinonimi più noti.</p> <p>Listening: Saper desumere le informazioni necessarie e richieste. Individuare concetti specifici per compilare griglie. Ascoltare e comprendere dialoghi e testi.</p> <p>Speaking: Essere in grado di fare domande e dare risposte relative agli argomenti di interesse e produrre brevi riassunti (scanning and skimming). Lo sviluppo delle sopraelencate competenze include le competenze fonetiche, grammaticali e strutturali relative agli argomenti affrontati.</p> <p>-Saper riferire anche su argomenti legati agli studi interdisciplinari.</p>	<p>-Talking about suppliers, ordering and storing food. Talking about food ordering and food preservation.</p> <p>- Listening or/and reading grasping the main idea about the related topics. Filling a text with the required information. Talking about how design a menu and the different formats.</p> <p>-Describing special menus based also on Religious origins and traditions. Filling in, with given specific language words, dialogues based on types of menus.</p> <p>-Building up questions and giving answers related to food safety and nutrition.</p> <p>-Answering questionnaires about the main idea related to a healthy diet according to the daily food habits and the Mediterranean diet patterns.</p> <p>-Express contents related to interdisciplinary studies.</p>	<p>-Food storesandsupplies:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sourcing suppliers -Different types of suppliers - Ordering and storing food <p>--Food preservation:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Physical methods. -Chemical methods. -Physico-chemical and biological methods. <p>-Special Menus:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Banqueting and special events menus. -Religious menus. <p>-Safety and Nutrition:</p> <ul style="list-style-type: none"> -HACCP. -HACCP principles. -Critical control points and critical limits. -Food transmitted and food poisoning. -Risks and preventive measures 1. -Risks and preventive measures 2. <p>-The eatwell plate.</p> <p>-The Mediterranean Diet.</p> <p>-Food intolerances and allergies.</p> <p>I contenuti seguenti sono stati svolti in modalità DaD (piattaforma Collabora, Skype, WhattsApp)</p> <p>-History:</p> <p>The second world war.</p> <p>-Literature:</p> <p>-Oscar Wilde – The picture of Dorian Gray.</p>

Seconda lingua straniera Francese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione.</p> <p>Gli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall'integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza imparare ad imparare e progettare per la costruzione del sé; comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile per la relazione con gli altri; risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione per il rapporto con la realtà naturale e sociale).</p> <p>-utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di ristorazione.</p> <p>-organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p> <p>-applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua francese come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • Redigere semplici relazioni relative a attività individuali e di gruppo riguardanti situazioni professionali. • Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. <p>Sapere:- stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione;- orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo.</p>	<p>-Sviluppo e acquisizione delle quattro abilità fondamentali: comprensione scritta e orale, produzione scritta ed orale.</p> <p>Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e lavoro.-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-Comprendere globalmente argomenti relativi al settore di indirizzo.</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze relative al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p> <p>Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculture.</p> <p>Descrizioni personali chiare ed adeguate.</p> <p>lettura e produzione di testi di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza.</p>	<p>Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione.</p> <p>Gli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall'integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza imparare ad imparare e progettare per la costruzione del sé; comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile per la relazione con gli altri; risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione per il rapporto con la realtà naturale e sociale).</p> <p>-utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di ristorazione.</p> <p>-organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p> <p>-applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p> <p>-utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;</p> <p>-comunicare in almeno due lingue straniere;</p> <p>- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici</p>

<p>-utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;</p> <p>-comunicare in almeno due lingue straniere;</p> <p>- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici</p>			
---	--	--	--

Matematica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<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; • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 	<p>Disequazioni di 1° e 2° grado – Disequazioni di grado superiore al secondo e frazionarie, risolubili con l'applicazione delle regola dei segni – Sistemi di disequazioni in cui sono presenti disequazioni di 1° e 2° grado o a esse riconducibili – Semplici disequazioni contenenti moduli nella forma $f(x) > k$ e $f(x) < k$ con $K > 0$ – Semplici disequazioni irrazionali contenenti radicali quadratici e cubici –</p> <p>Particolari disequazioni esponenziali e logaritmiche, anche da un punto di vista grafico – Disequazioni esponenziali mediante logaritmi – Disegnare il grafico di $y= f(x)$, dato il grafico di una funzione $y=f(x)$ – Riconoscere se una funzione è periodica e se è pari o dispari, a partire dal suo grafico, sia dalla sua equazione –</p> <p>Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito) e di interpretare geometricamente la nozione di limite – Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali – Utilizzare limiti di funzioni note e i teoremi del confronto per calcolare alcuni limiti di una funzione – Stabilire il segno di una funzione in intorni assegnati utilizzando il teorema della permanenza del segno –</p> <p>Calcolare i limiti, per x tendente a un valore finito o infinito, delle funzioni razionali – Riconoscere le diverse forme indeterminate ed eliminarle,</p>	<p>Richiami sui numeri Reali – Equazioni, Disequazioni e sistemi di disequazioni intere e fratte di 1° e 2° grado – Sistemi lineari - Numeri reali – Confronto tra numeri reali – Potenza con esponente intero di un numero reale – Continuità nel campo dei numeri reali – Definizioni delle equazioni di 1° e 2° – Equazioni equivalenti e principi di equivalenza – Applicazioni – Considerazioni preliminari - Equazioni a più incognite – Equazioni algebriche lineari in due incognite – Definizioni e principi di equivalenza delle disequazioni – Risoluzione e verifica di disequazioni lineari, fratte di 1° e 2° grado – Teorema e regola di Ruffini – Applicazioni – Risoluzione e verifica di sistemi di disequazioni intere e fratte di 1° e 2° grado con relativo grafico – Applicazioni –</p> <p>Equazioni e disequazioni: Valore Assoluto, Irrazionali, Esponenziali, Logaritmiche e relative funzioni - Equazioni a valori assoluti : Risoluzione di alcuni tipi di equazioni e con i valori assoluti – Risoluzione di Disequazioni con i valori assoluti – Applicazioni – Equazioni irrazionali (Risoluzione di equazioni irrazionali (con un solo radicali, con due o più radicali) – Potenza con esponente reale di un numero reale positivo – Risoluzione di Disequazioni irrazionali – Applicazioni – Equazioni esponenziali (elementari, con variabile ausiliaria, applicando i logaritmi) – Funzioni esponenziali e suo grafico – Risoluzione di Disequazioni esponenziali (elementari, con variabile ausiliaria) – Applicazioni – Definizione di logaritmo – Proprietà dei logaritmi – Logaritmi decimali – Equazioni logaritmiche (elementari, con variabile ausiliaria) – Funzioni logaritmiche e suo grafico – Risoluzione di Disequazioni logaritmiche (elementari) – Applicazioni –</p> <p>Funzioni reali di variabile reale - Definizioni – Funzioni Iniettive Suriettive e Biettive – Rappresentazioni di una funzione – Richiami sui numeri reali – Intervalli (limitati e illimitati) – Intorno finito (destro, sinistro, circolare, completo) e infinito – Concetto di funzione reale di una variabile reale – Rappresentazione analitica di una funzione – Grafico di una funzione : primo approccio di</p>

		<p>compiendo, sulle espressioni analitiche delle funzioni, opportune trasformazioni e sostituzioni e utilizzando, dove necessitano, i limiti notevoli – Confrontare infiniti e infinitesimi –</p> <p>Distinguere i diversi tipi di discontinuità, sia utilizzandone la definizione, sia osservandoli grafico della funzione –</p> <p>Riconoscere quando una funzione è derivabile – Distinguere i diversi casi di non derivabilità – Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche – Calcolare la derivata di funzioni composte – Calcolare i limiti che si presentano in una forma indeterminata tramite il teorema De L'Hôpital –</p> <p>Determinare i massimi e i minimi di una funzione in base al segno della derivata – Utilizzare tutte le abilità prima elencate per effettuare il cosiddetto studio di funzioni –</p> <p>Ricavare le primitive delle funzioni elementari partendo dalla conoscenza delle derivate fondamentali –</p>	<p>continuità di una funzione – Funzioni monotone – Funzioni pari e funzioni dispari – Grafici di funzione crescenti, decrescenti, non crescenti non decrescenti – Determinazione dell'insieme di esistenza di funzioni (razionali intere, fratte, irrazionali, logaritmiche, esponenziali) – Applicazioni –</p> <p>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DaD (“materiale didattico”, Skype, meet).</p> <p>Limiti - Premesse – Approccio intuitivo al concetto di limite – Limite finito per una funzione in un punto – Limite infinito per una funzione in un punto – Limite finito per una funzione all'infinito – Limite infinito per una funzione all'infinito – Teoremi fondamentali sui limiti (unicità del limite, permanenza del segno, confronto, esistenza del limite di una funzione monotona con relativo grafico) – Comportamento di limiti infiniti – Operazioni sui limiti (cenni) (somma, differenza, prodotto, quoziente) – Forme determinate, indeterminate o di indecisione – Applicazioni –</p> <p>Asintoti - Definizioni – Equazioni ed esistenza degli asintoti nello studio di una funzione – Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui – Applicazioni – Prime applicazioni per lo studio del grafico di una funzione (concetti intuitivi)</p> <p>Funzioni continue - Definizioni – La continuità delle funzioni elementari – Continuità di un intervallo – Discontinuità di una funzione (1° specie, 2° specie, 3° specie o eliminabile) – Funzioni continue – Teoremi sulle funzioni continue (Bolzano, Weierstrass, Esistenza degli zeri) – Forme di indecisione – Applicazioni –</p> <p>Grafico di una funzione - Costruzione del grafico probabile di funzioni intere e fratte</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” MOTUS VIVENTI”, L’AUTOCONTROLLO ED IL RISPETTO DELLE REGOLE CHE LO SPORT RICHIEDE</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.</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 del 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>-Sa organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Sa vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.</p>	<p>-Conosce la terminologia specifica degli argomenti trattati.</p> <p>-Conosce le regole e le tattiche dei giochi di squadra e della disciplina.</p> <p>-Comprende l’errore, individuando la correzione, rielaborando un corretto controllo motorio.</p> <p>-Partecipa alle lezioni ideando e realizzando semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie praticate.</p> <p>-Partecipa alle competizioni scolastiche, collaborando all’organizzazione dell’attività sportiva anche con compiti di arbitraggio e di giuria.</p> <p>- Sa utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e/o opportuno.</p> <p>-Ha acquisito nuovi automatismi adattabili a diverse situazioni.</p> <p>-Sa intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell’azione di gioco.</p> <p>-Interagisce nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità.</p> <p>-Conosce il valore etico e sportivo della competizione. (Fair-play).</p>	<p>-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>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>CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPRESIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI</p>	<p>-Sa esprimersi con interventi appropriati e costruttivi. -Ha preso coscienza della propria corporeità come elemento di unità psico-somatica, sia per quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</p>	<p>-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>I contenuti seguenti sono stati svolti in modalità DaD (filmati, appunti, video-conferenze, slide e link riconducibili al programma svolto)</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.</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>	<p>-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>

Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>a. 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>e. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca approfondimento disciplinare;</p> <p>f. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>g. 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>h. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.</p> <p>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p>	<p>-Illustrare il significato di metabolismo, anabolismo, catabolismo.</p> <p>-Spiegare i concetti di dispendio e bilancio energetico.</p> <p>-Porre in relazione l'alimentazione con lo stato nutrizionale e la salute.</p> <p>- Descrivere e applicare qualche metodo per determinare il fabbisogno energetico al variare dell'attività fisica e dei parametri antropometrici.</p> <p>- Descrivere e applicare i metodi per valutare lo stato nutrizionale. Illustrare ed applicare raccomandazioni nutrizionali le per l'elaborazione di una dieta equilibrata.</p>	<p>UFA 1: Alimentazione e salute energetico al variare dell'attività fisica</p> <p>- I macronutrienti come fonte di energia.</p> <p>- Il dispendio energetico (metabolismo basale, attività fisica, termogenesi indotta dalla dieta) e bilancio energetico.</p> <p>-Fabbisogni e raccomandazioni nutrizionali (LARN, Linee guida e gruppi alimentari INRAN).</p> <p>- Valutazione dello stato nutrizionale: massa corporea e parametri antropometrici (altezza, pliche e circonferenze corporee, IMC, Tipo morfologico, peso desiderabile)</p>
	<p>-Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico funzionale.</p>	<p>- Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.</p> <p>- Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie.</p>	<p>UFA 2: La dieta in condizioni fisiologiche</p> <p>-Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche.</p> <p>- Le attuali tipologie di stile alimentare e di dieta: mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica e dello sport.</p>
		<p>-Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze.</p>	<p>-Tipologie di ristorazione commerciale (tradizionale, standardizzata, catering,</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea. -Valutare i rischi associati alle diete estreme. -Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva. - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale. -Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità. -Elaborare menù ciclici. 	<p>neoristorazione) e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera)</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>	<ul style="list-style-type: none"> -Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione delle più comuni patologie. - Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori di rischi, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche. - Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela. 	<p>I contenuti seguenti sono stati svolti in modalità DaD (piattaforma Collabora, Skype, WhattsApp).</p> <p>UFA 3: La dieta nelle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie malattie: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi), gastroenteriche ed epatiche. - Allergie, intolleranze alimentari (celiachia, favismo, intolleranza al lattosio) e altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa, binge eating disorder)
	<ul style="list-style-type: none"> - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse. - Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie sulla sicurezza e tracciabilità degli alimenti. - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico funzionale. 	<p>Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare. - Descrivere alcune tra le più comuni tossinfezioni e parassitosi. 	<p>UFA 4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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). -Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni (Salmonella, Clostridium

	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - 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>-Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. - Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. 	<p>perfringens), intossicazioni(Clostridium Botulinum, Stafilococco), infezioni(Epatite) - Infestazioni e parassitosi (Tenia solium, Anisakis Simplex)</p> <p>UFA 5: L'alimentazione nell'era della globalizzazione - Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM.</p>
--	---	---	---

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 dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse realtà aziendali.</p> <p>Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economia e di controllo.</p>	<p>Riclassificare i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio</p> <p>Compilare e interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio e del risultato economico d'esercizio.</p> <p>Riconoscere le principali imposte dirette e indirette</p>	<p>MODULO 1 BILANCIO E ANALISI DI BILANCIO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il bilancio <ol style="list-style-type: none"> a) I principi di redazione b) Le parti del bilancio <ol style="list-style-type: none"> a. Stato patrimoniale b. Conto economico c. Rendiconto finanziario d. Nota integrativa 2) Gli allegati al bilancio 3) L'analisi di bilancio 4) La riclassificazione dei prospetti di bilancio 5) L'analisi patrimoniale (principali indici) 6) L'analisi economica (principali indici) 7) L'analisi finanziaria (principali indici) 8) Le principali imposte dirette e indirette
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<p>Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche</p> <p>Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione dei servizi turistici.</p>	<p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici</p> <p>Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese</p> <p>Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo</p> <p>Distinguere le diverse fonti del diritto</p> <p>Riconoscere ruoli e competenza delle diverse istituzioni comunitarie</p> <p>Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato</p>	<p>MODULO A: IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>UD 1 IL FENOMENO TURISTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Forme di turismo 2) Il turismo sostenibile e responsabile 3) I cambiamenti negli stili alimentari 4) Gli effetti del turismo sull'economia nazionale 5) La Bilancia dei pagamenti 6) Le fonti statistiche 7) Il turismo accessibile <p>UD 2 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE</p> <ol style="list-style-type: none"> 8) La gerarchia delle fonti del diritto in Italia 9) Le istituzioni della UE 10) Breve storia dell'Unione Europea 11) Le fonti del diritto comunitario <ol style="list-style-type: none"> a) Le fonti primarie b) Le fonti derivate 12) Gli accordi internazionali <ol style="list-style-type: none"> a) Gli accordi internazionali della UE

<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>Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando i prodotti tipici e le tradizioni locali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita alla domanda dei mercati.</p>	<p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing</p> <p>Distinguere micromarketing e macromarketing</p> <p>Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato</p> <p>Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto</p> <p>Distinguere le diverse strategie di marketing, particolare le forme di comunicazione</p> <p>Individuare il Marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici</p> <p>Esprimere i concetti con terminologia appropriata</p>	<p>b) Gli accordi tra gli Stati membri</p> <p>MODULO C: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <p>UD 1 IL MARKETING: CONCETTI GENERALI</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 LE TECNICHE DEL MARKETING:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il 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 c) Le pubbliche relazioni d) Il Direct marketing e) Il web marketing 8) Il controllo e la valutazione dei risultati
--	---	---	--

	<p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria</p> <p>Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze</p>	<p>Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa</p> <p>Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando, se possibile, procedure informatiche</p> <p>Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione di prodotti tipici del territorio</p> <p>Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione</p>	<p>MODULO D: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <p>IL modulo è stato svolto attraverso la Didattica a Distanza con l'invio di file di sintesi e spiegazione dell'argomento, previsto dal libro di testo, utilizzando Materiali Didattici del R.E. e con contatti continui a mezzo telefono con gli alunni</p> <p>UD 1 PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Perché programmare? 2) I tempi della programmazione 3) Il budget 4) Come si costruisce il budget? 5) Il controllo budgetario (budgetary control) 6) Vantaggi e limiti del budget <p>UD 2 LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: IL BUSINESS PLAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dall'idea imprenditoriale al business plan 2) Le fasi per realizzare un business plan 3) I preventivi d'impianto 4) 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>Competenze Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. · valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. · 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. · correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Alcune U.f sono state trattate in interdisciplinarietà con la Collega di Alimenti e Alimentazione (la corretta nutrizione, intolleranze alimentari, Gli aspetti nutrizionali di un menù.) sia dal punto di vista tecnico che da quello scientifico, per meglio ampliare le conoscenze e le competenze degli alunni.</p>	<p>Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari. Sistema HACCP. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi. Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Simulare un piano di HACCP. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi. Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Simulare un piano di HACCP. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Unità di Apprendimento N°1 Disciplina Enogastronomia settore cucina Classe V° A Titolo Ripetizione di alcuni tra i più importanti moduli già svolti. Nuovi B.T. Igiene e salubrità delle lavorazioni Piano di autocontrollo, Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro, Alimenti e qualità alimentari, Approvvigionamento Argomento: Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica, il Piano di autocontrollo, La sicurezza sul lavoro, I rischi lavorativi nella ristorazione, Le certificazioni di qualità. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti. La gestione dell'economato La determinazione dei costi e dei prezzi. Esiti di apprendimento Competenze: Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP Le regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro Prodotti agroalimentari e certificazioni a livello comunitario e nazionale. Coordinamento con il reparto economato e tecniche di acquisto Abilità: Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni Simulare il piano di autocontrollo. Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela sul luogo del lavoro. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare i sistemi di tutela e certificazioni. Distinguere le differenti gamme alimentari. Organizzare gli acquisti, utilizzare tecniche di approvvigionamento, calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita.</p> <p>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DaD (Collabora, Skype, WhatsApp, Facebook).</p> <p>·Conoscenze: Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo. Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo del lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Principali categorie di prodotti alimentari sul mercato. Programmazione e organizzazione degli acquisti.Costi del reparto. Software di settore UDA2 Titolo: Il menù, la corretta nutrizione, Catering e banqueting. Tempi: Secondo quadrimestre. Argomento: I menù nella ristorazione commerciale Gli</p>

			<p>aspetti nutrizionali di un menù . Tecniche di catering e Banqueting. Disciplina . Enogastronomia settore Cucina Esiti di Apprendimento: Competenze, Occasioni di servizio, classificazioni del menù e regole di elaborazione delle diverse carte. Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting Abilità, Progettare menù per la ristorazione tradizionale. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Progettare il menù per tipologie di eventi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti mezzi e spazi. Simulare eventi di catering e banqueting. Conoscenze Criteri di elaborazione del menù, tipologie di intolleranze, Tecniche di catering e banqueting Sono state effettuate Test e verifiche ogni fine periodo, e prove tecnico pratiche di laboratorio così come fedelmente riportate sul registro elettronico. Per la valutazione, mi sono adeguato a quella disciplinare secondo il livelli della griglia di Istituto.</p>
--	--	--	---

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e</p>	<p>Saper inserirsi nel mondo della ristorazione ;</p> <p>- Saper riconoscere l'organizzazione di un banchetto; saper organizzare il personale durante un evento.</p> <p>Conoscere il sistema dell'organizzazione di un banchetto;</p> <p>Saper proporre dei menu in varie occasioni.</p> <p>Conoscere l'importanza di un prodotto tipico</p> <p>- Saper organizzare una filiera di un prodotto tipico;</p> <p>- Saper consigliare un vino in virtù alla materia prima utilizzata.</p>	<p>Riconoscere gli aspetti tecnici e gestionali della carta delle vivande</p> <p>Identificazione delle varie tipologie di menu.</p> <p>Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p> <p>Saper organizzare e pianificare un evento attraverso la check - list.</p> <p>Distinguere i prodotti tipici e tradizionali del territorio. Riconoscere le sigle europee sulla tipicità dei prodotti.</p> <p>Distinguere le caratteristiche organolettiche del vino .</p> <p>Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.</p>	<p>U.D. – Modulo – Percorso Formativo – approfondimento</p> <p>MODULO n.1 CATERING E BANQUETING GESTIONE OPERATIVA.</p> <p>Disposizione di tavoli per banchetti</p> <p>Il servizio dei banchetti</p> <p>Organizzazione di un banchetto</p> <p>Disposizione dei commensali</p> <p>La check list</p> <p>MODULO N.2 La cucina di sala</p> <p>Cucinare in sala</p> <p>Alcuni consigli per la lavorazione- Lavorazione dei dessert</p> <p>Preparazione di ingredienti e attrezzatura</p> <p>Le ricette</p> <p>Classificazione dei vini, l'etichetta del vino</p> <p>MODULO 4 Degustazione e abbinamento Presentazione</p> <p>Esame visivo- Esame Olfattivo- Esame gusto-olfattivo-</p> <p>Temperatura del vino_ Abbinamento cibo- vino</p> <p>MODULO N. 5 Valorizzazione dei prodotti tipici:</p> <p>La tipicità come elemento strategici, che cos'è il prodotto tipico, valore del prodotto tipico, il ruolo dei consumatori, I marchi di tutela dei prodotti.</p> <p>MODULO N.6 GESTIONE DEGLI ACQUISTI.</p> <p>6.1 Acquisti ed economato.</p> <p>6.2 Approvvigionamento e fornitori</p> <p>6.3 tipologie di prodotti.</p> <p>6.4 Magazzino e scorte.</p> <p>6.5 Acquisto del vino.</p>

servizi in relazione al contesto.			<p>I contenuti a seguire sono stati svolti in modalità DaD.</p> <p>MODULO N.8 GESTIONE INFORMATIZZATA DELL'AZIENDA.</p> <p>8.1 Presentazione.</p> <p>8.2 Principali funzionalità di un software.</p> <p>8.3 Gestione del servizio.</p> <p>8.4 Gestione di magazzino e produzione.</p> <p>8.5 Gestione del cliente.</p> <p>8.6 L'hardware necessario.</p> <p>8.7 Cerca persone per ristorazione.</p>
-----------------------------------	--	--	---

RC o attività alternative

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • 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). • 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 	<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>I seguenti contenuti sono stati svolti in modalità DaD (Collabora, Skype).</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</p> <p>La valutazione si fonda sull'osservazione sistematica degli allievi, riguardo alla partecipazione delle attività didattiche e alle acquisizioni cognitive accertate.</p> <p>I criteri di valutazione fanno riferimento alla relativa scheda allegata alla pagella, tenendo conto del profitto, del grado di interesse e di partecipazione.</p>

<p>riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• 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>La scala di valutazione, utilizzata: insufficiente, sufficiente, buono, ottimo e distinto.</p>
---	--	--	---

VALUTAZIONE

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

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

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

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

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI	
Punteggio in decimi	Punteggio Esame di Stato
	Prova orale
10 = ECCELLENTE (E)	PUNTI/ 40-37
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva	
9 = OTTIMO (O)	PUNTI/ 36-33
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca	
8 = BUONO (B)	PUNTI/ 32-29
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura	
7 = DISCRETO (D)	PUNTI/ 28-25
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata	
6 = SUFFICIENTE (S)	PUNTI/ 24-21
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta	

5 = INSUFFICIENTE (I)	PUNTI/ 20-17
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare	
4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)	PUNTI/16-13
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata	
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)	PUNTI/ 12-9
Esposizione gravemente scorretta e confusa	
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)	PUNTI/ 8-1
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico	

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

I Prova scritta di Lingua e letteratura italiana

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

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

Simulazione I prova

data 27/02/2020

Simulazioni II prova

data 03/03/2020

GRIGLIA COLLOQUIO

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre	3-5	
	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	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				

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
Vatalaro Marinella	Lingua e letteratura italiana
Colasante Maria	Lingua inglese
Vatalaro Marinella	Storia
Luciano Nicola	Matematica
Russo Martino	Scienze motorie e sportive
Falvo Gemma	RC o attività alternative
Vespari Concetta	Seconda lingua straniera (Francese)
Princi Brunilde	Scienza e cultura dell'alimentazione
Argiro' Salvatore	DTA
Tropea Domenico	Lab. Dei servizi di enogastronomia/cucina
Cunsolo Natalino	Lab. Dei servizi di enogastronomia/sala e vendita

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO