



**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)



Coordinatrice Prof.ssa
Catrambone Silvana

DIRIGENTE SCOLASTICO
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 di cui in compresenza	4	3	3
	2 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2**	2**
Totale ore	32	32	32

Servizi di Sala e Vendita

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

Accoglienza Turistica

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

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

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

STORIA DELLA CLASSE

La classe 5 sez. F è costituita da 14 alunni di cui una alunna DA con programmazione differenziata seguita con rapporto 1/1 da docente specializzato. Gli allievi provengono quasi tutti, dalla 4 eccetto 3 che provengono da altre classi.

Nel corso del triennio il numero degli allievi ha subito un ridimensionamento in quanto un gruppo di allievi non raggiungendo gli obiettivi formativi attesi non sono stati ammessi alla classe successiva. La componente docenti ha mantenuto, in linea generale la continuità, solo sulla disciplina di laboratorio di enogastronomia si sono avvicendati 3 docenti negli ultimi tre anni.

Gli alunni nel complesso sono stati sempre rispettosi delle regole scolastiche e partecipativi al dialogo educativo, anche se non tutti sempre in modo attivo, si riscontrano in alcuni casi, difficoltà nell'esposizione degli argomenti ed una certa carenza a livello lessicale fa sì che il profitto ottenuto non rispecchi appieno il loro impegno. Non mancano però alunni che con impegno costante e capacità hanno raggiunto buoni risultati

Qualche alunno mostra ancora, in alcune discipline, una poca marcata capacità di rielaborazione, e qualche allievo è stato penalizzato da motivi oggettivi nell'affrontare in modo continuo lo studio dei diversi argomenti trattati.

La classe ha partecipato a manifestazioni scolastiche proposte.

Le attività di PCTO si sono svolte regolarmente con le modalità previste dal PTOF e ripartita negli anni; in queste attività gli allievi sono stati seguiti dal tutor individuato dal consiglio di classe e dalle figure strumentali nominati dal dirigente scolastico.

Nell'ultimo periodo non potendosi svolgere attività didattica in presenza tutti gli insegnanti si sono attivati per continuare il percorso formativo con l'uso di piattaforme digitali, trasmissione del materiale didattico, uso delle funzioni del registro elettronico; ci sono stati dei problemi oggettivi per i collegamenti, però, in generale gli allievi hanno dimostrato interesse e volontà di migliorare impegnandosi in modo adeguato, anche se non tutti allo stesso modo e ciò è ovvio in quanto ogni ragazzo ha determinate capacità e particolari interessi. Per un gruppo di allievi il profitto si attesta al di sotto della sufficienza per un atteggiamento poco responsabile verso i doveri scolastici. Per quanto riguarda i programmi non ci sono stati rimodulazioni particolari qualche argomento è stato trattato in modo più sintetico.

Per quanto riguarda l'alunna DA il consiglio di classe richiede per lei la predisposizione di prove differenziate e la presenza dell'insegnante specializzata, per la durata della prova.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Enogastronomia/Servizi di Sala e Vendita

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	<i>Giordano</i>	<i>Maria Silvana</i>
Lingua inglese	<i>Macrina</i>	<i>Paola</i>
Storia	<i>Giordano</i>	<i>Maria Silvana</i>
Matematica	<i>Luciano</i>	<i>Nicola</i>
Scienze motorie e sportive	<i>Zarlenga</i>	<i>Maria Teresa</i>
RC o attività alternative	<i>Lioi</i>	<i>Giuseppe</i>
Seconda lingua straniera	<i>Sestito</i>	<i>Teresa</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Guido</i>	<i>Rosamaria</i>
DTA	<i>Catrambone</i>	<i>Silvana</i>
Lab. servizi enogastronomici – settore cucina	<i>Origlia</i>	<i>Domenico</i>
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<i>Pitari</i>	<i>Franco</i>
Sostegno	<i>Lifruieri</i>	<i>Ermelinda</i>

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

TRAGUARDI DI COMPETENZA	ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE IMPLICATE
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</i> • <i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</i> • <i>Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i> • <i>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</i> • <i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i> • <i>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i> • <i>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</i> 	Unità interdisciplinare “L'alimentazione ieri e oggi” / “Viaggi, culture, popoli”	Tutte
	La globalizzazione	DTA, Storia, Lingua e letteratura italiana, Inglese, Seconda lingua straniera, Scienze degli Alimenti, Discipline professionalizzanti
	La bellezza in tutte le sue manifestazioni	Lingua e letteratura Italiana, Discipline professionalizzanti
	A lezione di Cittadinanza e Costituzione durante le Assemblee d'Istituto: “Le date della memoria” – “Dallo Statuto Albertino alla Costituzione, analisi dei primi dodici articoli”	Storia, DTA
	Le organizzazioni internazionali: l'ONU e l'Unione Europea	Storia, DTA
	Progettazione di un curriculum vitae	DTA, Discipline professionalizzanti, Matematica
	Esperienze di PCTO all'interno ed all'esterno dell'Istituzione Scolastica	DTA, Discipline professionalizzanti
	Attività di DaD	Tutte

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

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

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	COMPETENZE ACQUISITE
Volontariato: AVIS, UNICEF (VA /VG)	Incontri relativi alle tematiche indicate con esperti delle associazioni	Incontri – dibattito Donazione sangue	Capacità di comunicazione, propensione ad aiutare gli altri, disponibilità ad adattarsi in ambienti diversi e con diverse mansioni, responsabilità e persone, abilità nel negoziare e risolvere conflitti.
Orientamento professionale	Incontri con esponenti delle Forze Armate e della Marina Militare	Incontri – dibattito	Consapevolezza nell'uso di strumenti tecnologici ed attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro ed alla tutela della persona e dell'ambiente. Consapevolezza dei problemi attinenti il proprio ambito di competenza, impegno nella loro risoluzione in collaborazione con gli altri.
Orientamento universitario	Incontri e visite guidate presso le università della regione	Visita guidata all'Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria	Capacità di articolare un progetto professionale attraverso l'analisi sistematica delle caratteristiche personali.
Legalità	Incontro – dibattito con esponenti dell'Arma dei Carabinieri	Incontro – dibattito sul tema “Cultura della legalità”	Capacità di maturare un senso pieno di legalità, un'etica della responsabilità, che si realizzi nel dovere di scegliere e agire in modo consapevole e che implichi l'impegno a elaborare idee e promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo del proprio contesto di vita.
Unità Nazionale	Incontro – dibattito con esponenti dell'Arma dei Carabinieri	Incontro – dibattito sul “Giorno dell'Unità Nazionale e Giornata delle Forze Armate”	Conoscenza consapevole delle principali tappe dell'Unità Nazionale e del ruolo delle Forze Armate nella storia d'Italia, in particolare nel corso dei conflitti mondiali. Consapevolezza dell'importanza della difesa

			dei valori di unità e coesione nazionale.
Emigrazione	Proiezione docu – film “Non ho l’età” di Olmo Cerri	Proiezione del docu – film e dibattito coi protagonisti	<p>Conoscenza del fenomeno dell’emigrazione italiana nel mondo.</p> <p>Capacità di riflettere sull’importanza dell’altro in una prospettiva multiculturale.</p> <p>Capacità di sviluppare una coscienza civica matura indirizzata all’accoglienza ed all’apertura verso l’altro.</p>
Scuola e Famiglia (VL)	Incontro – dibattito con l’associazione “Calabriafutura”	Incontro dibattito sul tema “Famiglia e Scuola: insieme per aiutare a scegliere”	<p>Conoscenza del ruolo della Famiglia e della Scuola nella formazione dell’individuo.</p> <p>Consapevolezza dell’importanza di una collaborazione sinergica tra Famiglia e Scuola.</p>
Giornata FAI (VC / VL)	Visita guidata	Visita guidata Montauro	<p>Consapevolezza dell’importanza del patrimonio d’arte e natura da tutelare con senso di responsabilità.</p> <p>Conoscenza delle professioni legate alla tutela, conservazione e promozione del nostro patrimonio d’arte e natura.</p>
Difesa dell’ambiente (VL)	Conferenza difesa ambientale	Incontro – dibattito	<p>Consapevolezza di essere parte dell’ambiente naturale e antropico.</p> <p>Conoscenza matura e consapevole delle situazioni di degrado ambientale.</p> <p>Capacità di comprendere la necessità di assumere comportamenti di tutela e difesa dell’ambiente.</p> <p>Capacità di acquisire il concetto di rifiuto come risorsa.</p>

COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE PROF.SSA GIORDANO MARIA SILVANA

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 e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</p> <p>Possedere diverse strategie di lettura di un testo poetico in rapporto a: elementi costitutivi e struttura del testo;</p> <p>scelte linguistiche e stilistiche; elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto</p>	<p>TESTO IN ADOZIONE: Roncoroni, Cappellini et alii, <i>Il Rosso e il blu</i>, vol. 3, Signorelli, Milano, 2012</p> <p>Il Positivismo (sintesi) Naturalismo e Verismo</p> <p>Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ “Vita dei campi” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Rosso Malpelo</i> ○ “Novelle rusticane” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>La roba</i> ○ “I Malavoglia” ○ “Mastro – don Gesualdo” <p>Il Decadentismo</p> <p>Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero e la poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ “Myricae” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Novembre</i> ▪ <i>X Agosto</i> ▪ <i>Temporale</i> ○ “Canti di Castelvecchio” <p>Gabriele D’Annunzio: la vita, il pensiero e la poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ “Il Piacere” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>L’attesa dell’amante</i> ○ “Alcyone” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>La pioggia nel pineto</i> <p>Luigi Pirandello: la vita, il pensiero e la poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ “Novelle per un anno” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Il treno ha fischiato</i> ○ “Il fu Mattia Pascal” ○ La poetica dell’umorismo

<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"> ▪ <i>La vecchia signora imbellettata</i> ○ “Uno, Nessuno e Centomila” Italo Svevo: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “La coscienza di Zeno” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>L’ultima sigaretta</i> ▪ <i>Lo schiaffo del padre</i> L’Ermetismo <ul style="list-style-type: none"> Giuseppe Ungaretti: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “L’Allegria” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>San Martino del Carso</i> ▪ <i>Veglia</i> ▪ <i>Soldati</i> ▪ <i>Mattina</i> ○ “Il dolore” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Non gridate più</i> Salvatore Quasimodo: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “Acque e terre” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Ed è subito sera</i> ○ “Giorno dopo giorno” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Alle fronde dei salici</i> Eugenio Montale: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “Ossi di seppia” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Non chiederci la parola</i> ▪ <i>Merigiare pallido e assorto</i> ▪ <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>
--	--	--	---

STORIA

DOCENTE PROF.SSA GIORDANO MARIA SILVANA

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>TESTO IN ADOZIONE: Vittoria Calvani, <i>Storia e progetto</i>, vol. 5, A. Mondadori Scuola, Milano, 2015</p> <p>L'età giolittiana</p> <p>La prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le cause (sintesi) ○ Da guerra – lampo a guerra di trincea ○ L'Italia: neutralisti ed interventisti, il Patto di Londra, il fronte di guerra ○ La Russia esce dal conflitto, gli Stati Uniti entrano in guerra ○ La sconfitta di Germania e Austria ○ I trattati di pace (sintesi) <p>La Russia: dalla rivoluzione bolscevica allo stalinismo</p> <p>Il fascismo</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Il primo dopoguerra in Italia ○ Dai Fasci di combattimento alla Marcia su Roma ○ Lo Stato parlamentare diventa regime: l'assassinio di Matteotti, il duce e le leggi fascistissime, i <i>Patti lateranensi</i> ○ Politica interna ed estera di Mussolini <p>La crisi del 1929</p> <p>Il nazismo</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Il peso della “pace infame” e la Repubblica di Weimar ○ Hitler: dal Mein Kampf alla carica di cancelliere ○ Il Terzo Reich: la persecuzione contro gli Ebrei, la “Grande Germania”, l'alleanza con Mussolini <p>La seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Dall'invasione della Polonia a Parigi, la resistenza dell'Inghilterra ○ L'attacco all'Unione Sovietica ○ Giappone e Stati Uniti ○ L'Olocausto ○ 1943: l'anno della svolta

		<p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina</p>	<p>Il crollo del Terzo Reich e la resa del Giappone</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ L'Italia in guerra □ L'Asse Roma – Berlino – Tokyo □ Le sconfitte □ Lo sbarco degli Alleati □ La Repubblica di Salò □ I gruppi partigiani Il secondo dopoguerra ○ La nascita delle due superpotenze <ul style="list-style-type: none"> ○ La sistemazione dell'Europa La guerra fredda
--	--	---	---

LINGUA INGLESE
DOCENTE PROF.SSA MACRINA PAOLA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Nel corso del secondo Biennio e dell'ultimo anno, tutte le discipline di studio mireranno a far acquisire agli studenti le competenze di seguito indicate basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali:</p> <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>b. 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>c. 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>Reading: Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti.</p> <p>Writing: Saper descrivere e produrre testi corretti e coerenti relativi al tema dell'approvvigionamento.</p> <p>Listening: Saper desumere le informazioni necessarie</p> <p>Speaking: Essere in grado di fare domande e dare risposte.</p> <p>Reading: Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti</p> <p>Writing: Saper descrivere e produrre testi corretti e coerenti relativi al tema conservazione del cibo.</p> <p>Listening: Saper desumere le informazioni necessarie</p> <p>Speaking: Essere in grado di fare domande e dare risposte relative ai suddetti temi.</p> <p>Reading: Desumere le informazioni necessarie dai testi e padroneggiare le strutture della lingua presenti.</p> <p>Writing: Saper scrivere brevi testi sui topic trattati, formulare domande e rispondere alle stesse. Come compilare il proprio Curriculum Vitae e la lettera di presentazione.</p> <p>Listening: Ascoltare e comprendere dialoghi e testi. Ascoltare, comprendere ed esporre informazioni relative all'argomento ed interagire con i compagni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Talking about suppliers, ordering and storing food. • Listening or/and reading grasping the main idea about the related topics. • Filling a text with the required information. <p>Sviluppo delle abilità di comprensione e uso della L2 in vista delle prove INVALSI Talking about food preservation.</p> <p>Listening or/and reading grasping the main idea about the related topics.</p> <p>Filling a text with the required information.</p> <p>Describing special menus based also on Religious origins and traditions.</p> <p>Talking about Banqueting and special event menus.</p> <p>Describing the job's descriptions as chef.</p> <p>Recognizing the main tips for writing a successful CV and a covering letter with its features and the correct layout, too.</p> <p>Talking about qualifications, personal details, work experience in a job interview.</p> <p>Translating sentences into English besides other types of exs. based on listening like BUILD UP questions and give answers. Short reports about people's diets including personal opinions. Understanding the MAIN idea when listening</p>	<p>Module 3 : Food and preparation from p. 55 to p. 77. Module 4 : Cooking from p. 84 to p. 97. Module 5 : Menus from p. 104 to p. 117. Module 6 : HACCP from p. 126 to 133, p. 144 to p. 147. Module 8 : Applying for a job from p. 188 to p. 199.</p>

<p>d. 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>e. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e 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 nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>per intavolare una conversazione e uno scambio di opinioni sulla professione.</p> <p>Speaking: Parlare delle tematiche trattate sotto forma di brevi riassunti. Discutere in gruppi i vantaggi e gli svantaggi delle professioni e i profili lavorativi del settore. Simulare un colloquio di lavoro</p> <p>Reading: Desumere le informazioni necessarie dalle letture fornite, padroneggiando le strutture della lingua presenti con attenzione al lessico specifico.</p> <p>Writing: Tradurre in inglese testi inerenti.</p> <p>Listening: Individuare concetti specifici per completare griglie</p> <p>Reading: Desumere le informazioni necessarie dalle letture fornite, padroneggiando le strutture della lingua presenti con attenzione al lessico specifico.</p> <p>Writing: Tradurre in inglese testi inerenti.</p> <p>Listening: Individuare concetti specifici per completare griglie</p> <p>Speaking: Interagire in un dialogo sapendo costruire opportune domande e formulando risposte. Saper riassumere (scanning and skimming) e conferire in merito.</p> <p>Speaking: Interagire in un dialogo sapendo costruire opportune</p>	<p>to script dealing with specific language based on different types of food processing like preservation of perishable goods and storage stage and so on. Pair work about given paragraphs to read and talk about. Oral Summing up of topics. Translating sentences into English besides other types of exs. based on listening like BUILD UP questions and give answers. Short reports about people's diets including personal opinions. Understanding the MAIN idea when listening to script dealing with specific language based on different types of food processing like preservation of perishable goods and storage stage and so on. Pair work about given paragraphs to read and talk about. Oral Summing up of topics.</p>	
---	--	---	--

SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
DOCENTE PROF.SSA SESTITO TERESA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p><i>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. 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</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>imparare ad imparare e progettare per la costruzione del sé;</i> • <i>comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile per la relazione con gli altri;</i> • <i>risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione per il rapporto con la realtà naturale e sociale)</i> • <i>utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</i> • <i>organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</i> 	<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 al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER) • 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione; - orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo e acquisizione delle quattro abilità fondamentali: comprensione scritta e orale, produzione scritta ed orale. • Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e lavoro. • Utilizzare le tipologie testuali tecnico professionali di settore • Comprendere idee principali e punto di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro • Comprendere globalmente argomenti relativi al settore di indirizzo • Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze relative al proprio settore di indirizzo • Utilizzare lessico e fraseologia di settore • Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale • Usare la lingua con adeguata competenza attenendosi ai significati che essa trasmette; • fare descrizioni personali chiare ed adeguate; • lettura e produzione di testi di carattere generale e/o 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La brigade de restaurant 2. Différence entre le menu français et le menu italien 3. La tenue professionnelle Les produits laitiers 4. Les équipements d'une salle de restaurant 5. Les méthodes de service 6. Les méthodes de convection des aliments 7. Tour gastronomique de l'Italie 8. Manger et être en forme 9. Le modèle de la pyramide alimentaire 10. Les produits biologiques 11. Les OGM 12. Le végétarisme 13. Le végétalisme 14. Le véganisme 15. Le crudivorisme 16. Le fruitarisme 17. Le régime macrobiotique 18. L'alimentation et les différentes religions 19. Les problèmes liés à l'alimentation 20. Les intolérances alimentaires 21. Les allergies 22. La maladie coeliaque 23. Les intoxications alimentaires 24. L'HACCP et l'hygiène du personnel de cuisine 25. La traçabilité des aliments 26. Les troubles du comportement alimentaire alimentaires liés au monde moderne 27. L'anorexie 28. La boulimie 29. L'obésité 30. Slow food 31. Un pays de gourmands

<ul style="list-style-type: none"> • applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; • utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; • comunicare in almeno due lingue straniere; • reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici 		<p>specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza.</p>	<p>32. La cuisine à 0 kilomètre 33. Révision des principales règles de grammaires</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>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"> • <i>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</i> • <i>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</i> • <i>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</i> • <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</i> • <i>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</i> 	<p>Disequazioni di 1° e 2° grado – Disequazioni di grado superiore al secondo e frazionarie, risolubili con l'applicazione delle regola dei segni – Sistemi di disequazioni in cui sono presenti disequazioni di 1° e 2° grado o a esse riconducibili – Semplici disequazioni contenenti moduli nella forma $f(x) > k$ e $f(x) < k$ con $K > 0$ – Semplici disequazioni irrazionali contenenti radicali quadratici e cubici –</p> <p>Particolari disequazioni esponenziali e logaritmiche, anche da un punto di vista grafico – Disequazioni esponenziali mediante logaritmi –</p> <p>Disegnare il grafico di $y= f(x)$, dato il grafico di una funzione $y=f(x)$ – Riconoscere se una funzione è periodica e se è pari o dispari, a partire dal suo grafico, sia dalla sua equazione –</p> <p>Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito) e di interpretare geometricamente la nozione di limite – Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali – Utilizzare limiti di funzioni note e i teoremi del confronto per calcolare alcuni limiti di una funzione – Stabilire il segno di una funzione in intorno assegnati utilizzando il teorema della permanenza del segno –</p> <p>Calcolare i limiti, per x tendente a un valore finito o infinito, delle funzioni razionali – Riconoscere le diverse forme indeterminate ed eliminarle, compiendo, sulle espressioni analitiche delle funzioni, opportune trasformazioni e sostituzioni e utilizzando, dove necessitano, i limiti notevoli – Confrontare infiniti e infinitesimi –</p> <p>Distinguere i diversi tipi di discontinuità, sia utilizzando la definizione, sia osservando il 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>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 –</p> <p>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 –</p> <p>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 (destra, sinistra, circolare, completo) e infinito – Concetto di funzione reale di una variabile reale – Rappresentazione analitica di una funzione – Grafico di una funzione : primo approccio di continuità di una funzione – Funzioni monotone – Funzioni pari e funzioni dispari – Grafici di funzione crescenti, decrescenti, non crescenti non decrescenti – Determinazione dell'insieme di esistenza di funzioni (razionali intere, fratte, irrazionali, logaritmiche, esponenziali) – Applicazioni –</p> <p>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>

PROGRAMMA DI MATEMATICA INFORMATICA EFFETTIVAMENTE SVOLTO NELLA CLASSE V sez. F

PROF. Nicola Francesco LUCIANO

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

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 –

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

Funzioni reali di variabile reale:

Definizioni – Funzioni Iniettive, Suriettive e Biettive – Rappresentazioni di una funzione– Richiami sui numeri reali – Intervalli (limitati e illimitati) – Intervallo finito (destro, sinistro, circolare, completo) e infinito – Concetto di funzione reale di una variabile reale – Rappresentazione analitica di una funzione – Grafico di una funzione : primo approccio di continuità di una funzione – Funzioni monotone – Funzioni pari e funzioni dispari – Grafici di funzione crescenti, decrescenti, non crescenti non decrescenti – Determinazione dell'insieme di esistenza di funzioni (razionali intere, fratte, irrazionali, logaritmiche, esponenziali) – Applicazioni –

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 –

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)

Grafico di una funzione:

Costruzione del grafico probabile di funzioni intere e fratte

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE PROF.SSA ZARLENGA MARIA TERESA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>PROGETTARE E RISOLVERE PROBLEMI</p> <p>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI DA TRASFERIRE NELLE SITUAZIONI QUOTIDIANE QUALE” MODUS VIVENDI”, L’AUTOCONTROLLO ED IL RISPETTO DELLE REGOLE CHE LO SPORT RICHIEDE</p> <p>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 de gruppo dimostrandosi disponibile ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune.</p> <p>- È in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione sportiva.</p> <p>-È consapevole che l’approfondimento operativo e teorico delle attività motorie e sportive, unito alle attitudini e propensioni personali favorisce l’acquisizione di capacità trasferibili all’esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute).</p> <p>-Sa organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</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>-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>CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPrensIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI</p> <p>RICONOSCERE ED OSSERVARE LE REGOLE DI BASE PER UN CORRETTO STILE DI VITA E PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, ADOTTANDO COORTAMENTI ADEGUATI</p>	<p>-Sa vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.</p> <p>-Sa esprimersi con interventi appropriati e costruttivi.</p> <p>-Ha preso coscienza della propria corporeità come elemento di unità psicosomatica, sia per quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</p> <p>-Conosce comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute.</p> <p>- Sa individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione.</p> <p>-Conosce le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.</p>	<p>-Interagisce nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità.</p> <p>-Conosce il valore etico e sportivo della competizione. (Fair-play).</p> <p>-Trasmette agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche.</p> <p>-Utilizza le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e opportuno.</p> <p>- Hanno acquisito una cultura delle attività motorie e sportive che ha consentito, loro, di avere coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nell’attuale società.</p> <p>- Conosce i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell’ambito dell’attività fisica.</p> <p>-Assume comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all’aperto.</p> <p>-Sa intervenire, con comportamenti adeguati, in situazioni di infortunio.</p> <p>-Applica le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso</p>	<p>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>- 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>-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</p> <p>-Il sistema nervoso(cenni):il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N. Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi.</p> <p><u>Durante il periodo della didattica a distanza, per il proseguo del lavoro, sono stati utilizzati filmati, inviati appunti, video-conferenze, slide e link riconducibili al programma svolto.</u></p>
---	--	---	--

RC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
DOCENTE PROF. LIOI GIUSEPPE

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 riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. • 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>Lo studio della religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita. A questo scopo l'Irc affronta la questione universale della relazione tra Dio e l'uomo, la comprende attraverso la persona e l'opera di Gesù Cristo e la confronta con la testimonianza della Chiesa nella storia. In tale orizzonte, offre contenuti e strumenti per una riflessione sistematica sulla complessità dell'esistenza umana nel confronto aperto fra cristianesimo e altre religioni, fra cristianesimo e altri sistemi di significato. L'Irc, nell'attuale contesto multiculturale, mediante la propria proposta, promuove tra gli studenti la partecipazione ad un dialogo autentico e costruttivo, educando all'esercizio della libertà in una prospettiva di giustizia e di pace.</p>	<p>Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo; - collega, alla luce del cristianesimo, la storia umana e la storia della salvezza, cogliendo il senso dell'azione di Dio nella storia dell'uomo; - legge pagine scelte dell'Antico e del Nuovo Testamento applicando i corretti criteri d'interpretazione; - descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali; - riconosce in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico; - rintraccia, nella testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi, il rapporto tra gli elementi spirituali, istituzionali e carismatici della Chiesa; - opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo. 	<p>La religione e la religiosità.</p> <p>La riforma cattolica.</p> <p>Il dolore e il male.</p> <p>La libertà.</p> <p>IL peccato.</p> <p>La coscienza morale.</p> <p>La persona e la dignità.</p> <p>Amore come amicizia.</p> <p>La salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>La paura del diverso.</p> <p>Le religioni monoteistiche.</p> <p>Valutazione La valutazione si fonderà sull'osservazione sistematica degli allievi, riguardo alla partecipazione delle attività didattiche e alle acquisizioni cognitive accertate. I criteri di valutazione fanno riferimento alla relativa scheda allegata alla pagella, tenendo conto del profitto, del grado di interesse e di partecipazione. La scala di valutazione, utilizzerà: Insufficiente, sufficiente, buono, ottimo e distinto.</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE GUIDO ROSAMARIA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>-Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli</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>- 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 e funzionale.</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</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 valutare lo stato nutrizionale.</p> <p>- Illustrare ed applicare le raccomandazioni nutrizionali per l'elaborazione di una dieta equilibrata.</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>-Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze.</p> <p>- Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea</p> <p>-Valutare i rischi associati alle diete estreme.</p> <p>-Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva.</p> <p>- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale</p> <p>-Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità</p> <p>-Elaborare menù ciclici.</p> <p>- Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione delle più comuni patologie.</p>	<p>-I macronutrienti come fonte di energia.</p> <p>- Il dispendio energetico e il bilancio energetico.</p> <p>-Fabbisogni e raccomandazioni nutrizionali (LARN, Linee guida e gruppi alimentari INRAN).</p> <p>- Valutazione dello stato nutrizionale: l'indice di massa corporea. -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>-Tipologie di ristorazione commerciale e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera)</p> <p>- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie malattie: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi</p> <p>- Allergie, intolleranze alimentari (celiachia, favismo, intolleranza al lattosio) e altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa, binge eating disorder).</p> <p>- I vari tipi di contaminanti chimici, fisici, biologici .</p>

<p>strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di 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>delle tecniche negli specifici campi professionali.</p> <p>- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse.</p> <p>- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie sulla sicurezza e tracciabilità degli alimenti</p> <p>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.</p> <p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute.</p>	<p>- Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori di rischio, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche.</p> <p>- Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</p> <p>-Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione.</p> <p>- Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare.</p> <p>- Descrivere alcune tra le più comuni tossinfezioni e parassitosi.</p> <p>-Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>-Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP.</p> <p>-Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva.</p> <p>-Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione.</p> <p>-Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta.</p> <p>- Distinguere un additivo da un coadiuvante alimentare.</p> <p>-Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto.</p> <p>-Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.</p> <p>- Riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei popoli.</p> <p>-Individuare gli alimenti in relazione alle varie consuetudini alimentari nelle grandi religioni monoteiste.</p> <p>-Riconoscere i fattori della cucina ebraica-musulmana che hanno influenzato la cucina italiana.</p> <p>- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare</p> <p>- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>-Classificazione e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>- Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare.</p> <p>- Requisiti e classificazione degli additivi alimentari.</p> <p>- La qualità totale di un prodotto</p> <p>- Certificazioni di qualità e sistema HACCP.</p> <p>Dad (flipped classroom – video, articoli, pdf):</p> <p>-Consuetudini alimentari nelle grandi religioni: Ebraismo, Cristianesimo, Islam.</p> <p>- Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM.</p> <p>- L'arte difficile di comporre un menu</p> <p>- Prodotti calabresi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lo stocco di Mammola • Il bergamotto di Reggio Calabria. <p>- Storia dell'alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da Hitler a Stalin, da Mussolini a PolPot: I peccati di gola dei tiranni del XX secolo • Abitudini alimentari dal secondo dopoguerra ad oggi <p>- Il pesce nell'alimentazione umana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geo – Baccalà • Geo – Sani come pesci per un'alimentazione migliore • Buongiorno benessere: La qualità del pesce, diabete e vitamina C <p>- Consumi alimentari ed impatto ambientale</p> <p>- Vari articoli su coronavirus, prevenzione, impatto ambientale dell'emergenza</p> <p>- Psiche e alimentazione</p>
--	--	---	---

DTA - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE RPOF.SSA CATRAMBONE SILVANA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p><i>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</i></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>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> <p>1) <i>Il bilancio</i></p> <p>a) <i>I principi di redazione</i></p> <p>b) <i>Le parti del bilancio</i></p> <p>a. <i>Stato patrimoniale</i></p> <p>b. <i>Conto economico</i></p> <p>c. <i>Rendiconto finanziario</i></p> <p>d. <i>Nota integrativa</i></p> <p>2) <i>Gli allegati al bilancio</i></p> <p>3) <i>L'analisi di bilancio</i></p> <p>4) <i>La riclassificazione dei prospetti di bilancio</i></p> <p>5) <i>L'analisi patrimoniale (principali indici)</i></p> <p>6) <i>L'analisi economica (principali indici)</i></p> <p>7) <i>L'analisi finanziaria (principali indici)</i></p>
	<p>Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano,</p>	<p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici</p>	

<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>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>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 cenni 6) Il turismo accessibile <p>UD 2 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE</p> <ol style="list-style-type: none"> 7) La gerarchia delle fonti del diritto in Italia 8) Le istituzioni della UE 9) Breve storia dell'Unione Europea 10) Le fonti del diritto comunitario <ol style="list-style-type: none"> a) Le fonti primarie b) Le fonti derivate 11) Gli accordi internazionali <ol style="list-style-type: none"> a) Gli accordi internazionali della UE b) Gli accordi tra gli Stati membri
--	---	--	---

	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sul luogo di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità</p> <p>Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute sul luogo di lavoro</p>	<p>Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali.</p> <p>Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa</p> <p>Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza</p> <p>Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare</p> <p>Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti</p> <p>Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p>	<p>MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <p><u>UD 1 LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Gli obblighi dell'imprenditore 2) I requisiti per l'avvio dell'impresa 3) La capacità all'esercizio dell'impresa 4) L'obbligo delle scritture contabili 5) La tutela della privacy <ol style="list-style-type: none"> a) La privacy al ristorante 2) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro <ol style="list-style-type: none"> a. Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL) b. I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza c. La valutazione dei rischi d. Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) e. La vigilanza e il controllo <ol style="list-style-type: none"> (1) La prevenzione incendi <p><u>UD 2 LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il problema della sicurezza alimentare 2) La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola" 3) Il piano di autocontrollo HACCP
--	--	--	---

			<p>4) I controlli integrati nella filiera</p> <p>5) La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari</p> <p>6) Le informazioni al consumatore: l'etichettatura</p> <p>UD 3 <u>LE NORME VOLONTARIE</u></p> <p>1) Il sistema di qualità</p> <p>2) Gli organismi di normazione e le ISO</p> <p>a) Le norme ISO</p> <p>b) La certificazione della qualità ISO 9001</p> <p>3) I marchi</p> <p>4) I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari</p> <p>5) I marchi di qualità dei vini</p> <p>6) I prodotti a chilometro zero</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>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>MODULO C: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <p>UD 1 <u>IL MARKETING: CONCETTI GENERALI</u></p> <p>1) L'evoluzione del concetto di marketing</p> <p>2) Il Customer Relationship Management (CRM)</p> <p>3) Il marketing turistico territoriale</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>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>UD 2 <u>LE TECNICHE DEL MARKETING:</u></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
--	--	---	--

	<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><u>UD 1 PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Perché programmare? 2) I tempi della programmazione 3) Il budget 4) Come si costruisce il budget? 5) Il controllo budgetario (budgetary control) <p><u>UD 2 LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: IL BUSINESS PLAN</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dall'idea imprenditoriale al business plan 2) Le fasi per realizzare un business plan 3) I preventivi d'impianto 4) Il piano economico-finanziario 5) Il preventivo economico
--	---	---	---

**LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA –
DOCENTE PROF. DOMENICO ORIGLIA**

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. · 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</p>	<p>Individuare e saper utilizzare tutti gli strumenti, macchinari ed attrezzi di cui è in possesso per evitare in primo modo la possibilità di un eventuale infortunio, e di conseguenza saper ottenere il massimo dalle macchine di lavoro, cercando di ottimizzare il tempo esaltandole la qualità e le prestazioni. Saper sviluppare in modo preciso un menù e la sua grammatura. Saper gestire se è chiamato in causa una brigata con diverse nazionalità, gruppo etnico e diversa religione.</p> <p>Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari; 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</p>	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menù per tipologia di eventi. Saper impiattare un piatto, valorizzando tutti i sensi. Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Saper calcolare il costo piatto; 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 Il menù nella ristorazione commerciale; Il menù nella ristorazione collettiva Stili alimentari alternativi (vegetariano, vegano, macrobiotico); Riepilogo di alcuni argomenti base della cucina: I fondi di cucina, salse madri, salse derivate, i Roux; le cotture; Le farine; Tecniche di impiattamento;</p> <p>Unità di Apprendimento N° 2 Le intolleranze alimentari Approvvigionamento; La gestione dell'economato La determinazione dei costi e dei prezzi; il riso; Cottura di un risotto;</p> <p>Unità di Apprendimento N° 3 Certificazione di qualità; Catering e Banqueting; Cottura della pasta; Delivery;</p>

LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA -

DOCENTE PROF. PITARI FRANCO

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
	ATTIVITA' DI RECUPERO APPROFONDIMENTO DEI CONTENUTI SVOLTI LO SCORSO ANNO		
	SEZIONE A IL PROFESSIONISTA – SEZIONE B IN RISTORANTE	Modulo A1: rapporti con i clienti Modulo A2: La carta strumento di vendita – Modulo B1: I Banchetti MODULO B3 La vite e il vino MODULO B4 Degustazione e abbinamento del vino	
<ul style="list-style-type: none"> utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; 	utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti informatizzati gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,	<ul style="list-style-type: none"> saper presentare un quadro completo delle attività gestionali sviluppate con l'ausilio di apposito hardware e software. 	MODULO A3: gestione informatizzata dell'azienda principali funzionalità di un software 1. L'hardware necessario 2. Lavorare con una gestione informatizzata 3. Gestione del servizio 4. Gestione del magazzino 5. Gestione del cliente 6. Gestione di back office e dati
<ul style="list-style-type: none"> utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; 	possedere informazioni e concetti generali di gestione e contabilità aziendale	<ul style="list-style-type: none"> essere capace di una corretta politica di acquisti per una moderna azienda di ristorazione 	MODULO A4: gestione degli acquisti 1. acquisti ed economato 2. approvvigionamento e fornitori 3. tipologie di prodotti 4. magazzino e scorte 5. rete impresa
<ul style="list-style-type: none"> utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; 	utilizzare tecniche di servizio e le competenze sui prodotti enogastronomici con nozioni basilari di matematica e gestione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> calcolare i costi di produzione specifici del settore utilizzare tecniche di gestione per abbattere i costi 	MODULO A5 costi e prezzi nella ristorazione <ul style="list-style-type: none"> calcolare il food cost Il prezzo di vendita
<ul style="list-style-type: none"> utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; 	controllare e utilizzare gli alimenti in maniera appropriata ed equilibrata	<ul style="list-style-type: none"> Saper predisporre la postazione e la mise en place di ingredienti e attrezzature Elaborare in forma corretta le preparazioni secondo le tecniche di sala 	IN DAD MODULO B2: Cucina di sala 1. Cucinare in sala 2. Preparazione di ingredienti e attrezzatura 3. Le ricette
	conoscere ricette culinarie e materie prime della propria regione per la valorizzazione dei prodotti tipici.	<ul style="list-style-type: none"> Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per 	IN DAD Vari stili di servizio nella ristorazione MODULO A6: valorizzazione dei prodotti tipici <ul style="list-style-type: none"> la tipicità come elemento strategico che cos'è il prodotto tipico la dimensione collettiva il valore del prodotto tipico

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		la promozione e la valorizzazione del territorio.	<ul style="list-style-type: none"> • il ruolo dei consumatori • i marchi di tutela dei prodotti
	controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e astronomico	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le diverse tecniche di vinificazione • Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, il suo utilizzo e alle modalità di produzione • Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini 	IN DAD MODULO B3: La vite e il vino <ol style="list-style-type: none"> 1. La vite 2. La fermentazione alcolica 3. La vinificazione 4. Altre tecniche produttive 5. Principali pratiche di cantina 6. Spumante (metodo classico e metodo charmat o Bertinotti) 7. Champagne 8. Conservazione dei vini 9. Classificazione dei vini italiana ed europea
	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualificative dei vini mediante tecniche di degustazione • Descrivere le caratteristiche del vino usando la terminologia corretta 	IN DAD MODULO B4: Degustazione e abbinamento del vino <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione 2. Esame visivo 3. Esame olfattivo 4. Esame gusto-olfattivo 5. Considerazioni finali 6. Temperatura del vino 7. Abbinamento cibo-vino
<p>NOTA: Premesso che fin dall'inizio dell'anno scolastico il docente si è sempre relazionato a distanza, previa autorizzazione degli studenti, con whatsapp creando gruppo dai medesimi per comunicazioni reciproche e l'invio da parte del docente delle schede lezioni settimanali e materiale didattico di supporto.</p> <p><u>Dal momento in cui è sopravvenuto il Covid19 e l'interruzione didattica in presenza</u> con la DAD abbiamo proseguito la programmazione pur se fortemente limitata all'inizio con whatsapp e poi successivamente, attraverso il registro elettronico che ha implementato e migliorato la piattaforma, con “informa” per l'invio delle lezioni, la trasmissione dei compiti, materiale didattico e format di test. Gli studenti hanno dimostrato l'impegno nello studio inviando in prima istanza i lavori svolti sull'email del docente e successivamente sulla piattaforma. Le lezioni video, realizzate o con la piattaforma del RE o con Skipe, sono state limitate nel numero a motivo che alcuni studenti non potevano seguirle per mancanza di strumenti o per numero limitato di giga o ancora perché non raggiunti dalla rete internet. Si è quindi sopperito a questa difficoltà con la comunicazione telefonica o con whatsapp nel gruppo e singolarmente con il docente per informazioni ed esplicazioni di ogni sorta.</p> <p>Alcuni argomenti sono stati stralciati dalla programmazione, destinando il tempo all'approfondimento degli argomenti svolti attraverso anche la elaborazione di test specifici e brevi riassunti e/o mappe concettuali</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

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

GRIGLIA COLLOQUIO

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

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
<i>Prof.ssa Giordano M. Silvana</i>	Lingua e letteratura italiana
<i>Prof.ssa Macrina Paola</i>	Lingua inglese
<i>Prof.ssa Giordano M. Silvana</i>	Storia
<i>Prof. Luciano Nicola</i>	Matematica
<i>Prof.ssa Zarlenga Maria Teresa</i>	Scienze motorie e sportive
<i>Prof. Lioi Giuseppe</i>	RC o attività alternative
<i>Prof.ssa Sestito Teresa</i>	Lingua francese
<i>Prof.ssa Guido Maria Rosaria</i>	Scienza e cultura dell'alimentazione
<i>Origlia Domenico</i>	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore - cucina
<i>Prof. Pitari Franco</i>	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore – sala e vendita
<i>Prof.ssa Lifrieri Ermelinda</i>	Sostegno

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

LA COORDINATRICE

Prof.ssa Silvana Catrambone

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Giuseppe Fioresta