



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

CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE

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

C.M. istituto: CZRH04000Q – C.M. corso serale: CZRH040505 - C.F.: 84000690796

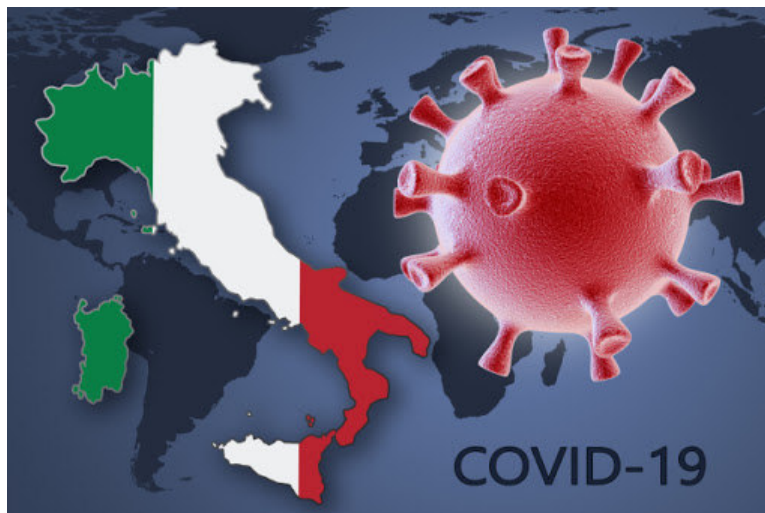
www.alberghierosoverato.gov.it – czh04000q@istruzione.it - czh04000q@pec.istruzione.it

PROT. N. 1787 – 22/05/2020

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.5 D.P.R. 323/98)**

Classe Quinta Sez. I



Coordinatrice Prof.ssa Launi Mariagiulia

**DIRIGENTE
Prof. GIUSEPPE FIORESTA**

IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

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

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

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

Articolazione degli indirizzi Vecchio Ordinamento

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

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

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

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

interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

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

Quadri Orario

Primo biennio – indirizzo comune

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

*L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la presenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di presenza 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 V sezione I (articolazione Enogastronomia/Cucina, seconda lingua straniera Spagnolo) è costituita da 25 studenti, tra cui due convittori e un alunno D. A. seguito con rapporto 1/2 dalla docente specializzata di sostegno. Tale discente ha sempre seguito la programmazione di classe riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali (art.15, comma 3, O.M. 90 del 21/05/2001), usufruendo della presenza dell'insegnante specializzata per 9 ore settimanali.

Nel corso del triennio la composizione della classe è rimasta pressoché inalterata, eccezion fatta per pochi allievi, in quanto alcuni sono arrivati dal cambio di indirizzo da sala a cucina e altri non hanno superato il terzo anno, alcuni il quarto, non avendo raggiunto i traguardi formativi attesi, sia per un eccessivo numero di assenze che per un impegno neppure essenziale. In quest'ultimo anno si sono aggiunti tre alunni ripetenti, i quali si sono integrati pienamente al gruppo classe. La componente docenti non ha subito modifiche di rilievo, se non per la seconda lingua straniera (Spagnolo), in quanto dal quarto anno è presente la stessa docente; lo stesso dicasi per le discipline di DTA e Cucina. Anche l'alunno D.A. ha visto l'avvicinarsi di diverse figure specializzate, solo dal quarto anno lavora con la stessa docente.

Nel corso del corrente anno scolastico la frequenza alle lezioni è stata, nel complesso, regolare, tranne per un gruppo ristretto di studenti che hanno raggiunto un rilevante numero di ore di assenza, compromettendo così il conseguimento di traguardi formativi ampi ed approfonditi, sicuramente alla portata delle loro capacità.

La partecipazione alle lezioni è stata adeguatamente attenta, e quasi sempre opportunamente attiva, segnata da un interesse a volte selettivo e da una collaborazione più o meno costante al dialogo educativo. Le lezioni in presenza si sono svolte con il sussidio della Lim, supporti cartacei e multimediali, libri di testo, fotocopie per eventuali approfondimenti degli argomenti.

Pur essendo piuttosto vivaci, trattandosi di una classe numerosa gli alunni hanno sempre manifestato un comportamento sostanzialmente corretto e rispettoso delle basilari regole del vivere in comunità, acquisendo gradualmente, nel corso del triennio, una buona capacità di autocontrollo e un'adeguata consapevolezza dell'importanza delle norme in una società umana che voglia definirsi realmente civile.

Sotto il profilo prettamente relazionale, sono riusciti a creare una buona rete di rapporti all'interno del gruppo classe. Con l'alunno D. A. si sono mostrati particolarmente accoglienti ed affettuosi: lo hanno sempre coinvolto nelle loro conversazioni e nelle loro attività, facendolo sentire davvero parte integrante del gruppo classe e, pur nel rispetto costante delle sue esigenze e delle sue peculiarità caratteriali, lo hanno reso protagonista coinvolgendolo con battute e scherzi che lo hanno aiutato ad interagire con loro con grande naturalezza. Con i docenti hanno instaurato relazioni all'insegna della spontaneità e della sincerità: non hanno mai avuto remore nel manifestare i loro dubbi e le loro critiche, riconoscendo a se stessi ed agli altri ragioni e/o torti a seconda delle varie situazioni. Aiutati in situazione di difficoltà, stimolati se scoraggiati oppure occasionalmente carenti di impegno, hanno più volte riconosciuto ai loro insegnanti questo appoggio instancabile in ogni circostanza, facendo talvolta anche autocritica nei confronti del proprio operato.

Nel secondo quadrimestre a causa dell'epidemia da Covid-19 il DPCM del 04 marzo 2020 ha disposto la chiusura delle scuole al fine di contenere l'enorme contagio in atto e il successivo DPCM datato 08 marzo c.a. impegnava le scuole ad attivare la modalità della Didattica a Distanza in modo da proseguire il percorso formativo. La sospensione delle lezioni in presenza ha avuto certamente un impatto iniziale di disorientamento misto ad una sorta di incredulità per quanto stava accadendo. Gli alunni comunque

hanno reagito positivamente, partecipando in modo attivo, sin dall'inizio, alle lezioni on line, svolgendo i compiti assegnati loro e mostrando un impegno pressoché costante, nonostante i disagi pratici incontrati dovuti al territorio di appartenenza che offriva scarsa qualità nei collegamenti. La scuola ha attivato la piattaforma Collabora con la quale i docenti tutti hanno lavorato, cercando di offrire agli allievi una proposta didattica rimodulata e flessibile per consentire a tutti loro un approccio più accessibile ai contenuti e alle relative attività. Al fine di mantenere un'ottica di inclusione, i docenti hanno privilegiato vari canali comunicativi, tali come la posta elettronica personale, il cellulare con l'uso dell'applicazione whatsapp, Skype ed altri, per andare incontro a quegli alunni che lamentavano difficoltà con la connessione nonché con la disponibilità dei dispositivi digitali.

Si rileva dunque che l'applicazione al lavoro scolastico compresa quanto inerente alla Didattica a Distanza è stata quasi sempre adeguatamente costante, privilegiando con più regolarità alcune discipline. Le reali capacità evidenziate da parte di alcuni alunni sono state penalizzate da un impegno selettivo e non del tutto regolare e da una scarsa curiosità nei confronti della realtà, nonostante i ripetuti stimoli in tal senso da parte di tutto il Consiglio di Classe.

Dal punto di vista prettamente didattico, la classe può essere suddivisa in tre gruppi distinti.

1. Un primo gruppo ristretto di studenti, che ha mostrato fin dall'inizio il possesso di buone competenze di base ed un metodo di studio adeguatamente autonomo ed efficace, ha raggiunto risultati positivi in tutte le discipline. L'attenzione alle lezioni è stata costante ed attiva, l'impegno nello studio regolare e proficuo. Buono è il livello di conoscenze, abilità e competenze da loro conseguito.
2. Un secondo gruppo più nutrito di studenti, pur mostrando di possedere buone capacità, non ha partecipato al dialogo formativo con adeguata continuità nell'attenzione e nell'impegno. Il loro metodo di studio non si è opportunamente consolidato e le competenze sono rimaste essenziali, non efficacemente approfondite ed interiorizzate. Sebbene permangano alcune carenze, sono pervenuti ad un sufficiente grado di maturazione globale complessiva.
3. Un terzo esiguo gruppo di studenti, a causa di marcate lacune di base non sempre colmate ma soprattutto di un impegno assai irregolare e di un metodo di studio poco produttivo dimostra una forte insicurezza nel relazionare i vari contenuti delle discipline. Emerge pertanto un modesto grado di maturità globale.

Le attività di PCTO (Allegato 1) sono state programmate a livello di istituto e sono state regolarmente svolte dagli studenti, fino a prima del provvedimento del DPCM sempre seguiti e supportati dal tutor scolastico individuato dal Consiglio di Classe.

Particolare cura educativa e didattica è stata rivolta da tutti i docenti all'alunno D.A. (Allegato 4) che ha frequentato assiduamente le lezioni, e per il quale il Consiglio di Classe richiede la presenza dell'insegnante specializzato di sostegno durante il colloquio. Tutta la documentazione relativa allo studente in questione è fornita dal Consiglio di Classe alla Commissione d'Esame in specifico allegato.

COMPOSIZIONE DELCONSIGLIO DI CLASSE**Enogastronomia/Servizi di Sala e Vendita**

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	Cristofaro	Mariannina
Lingua inglese	Ranieri	Menotti
Storia	Cristofaro	Mariannina
Matematica	David	Giuseppe
Scienze motorie e sportive	Zarlenga	Maria Teresa
RC o attività alternative	Lioi	Giuseppe
Seconda lingua straniera	Launi	Mariagiulia
Scienza e cultura dell'alimentazione	Mellace	Daniele
DTA	Catambrone	Silvana
Lab. servizi enogastronomici – settore cucina	Quintieri	Luigi
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Cristaldi	Camillo
Sostegno	Silipo	Amalia

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

TRAGUARDI DI COMPETENZA	ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE IMPLICATE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali • Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro • Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici • Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi • Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio • Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri 	Unità interdisciplinare "L'alimentazione ieri e oggi"	Tutte
	La globalizzazione	DTA, Inglese, Seconda lingua straniera, Scienze degli Alimenti, Discipline professionalizzanti
	La bellezza in tutte le sue manifestazioni	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, Spagnolo
	ORIENTAMENTO: discussione e dibattiti, progetti di vita post diploma, Progettazione di un curriculum vitae, Informazioni sul mondo del lavoro	DTA, Discipline professionalizzanti, Italiano, Spagnolo
	Esperienze di PCTO all'interno ed all'esterno dell'Istituzione Scolastica	DTA, Discipline professionalizzanti
	Attività di DaD	Tutte
	Conoscere e rispettare l'altro I grandi genocidi della storia La Shoah Primo Levi e la memoria della Shoah	Italiano e Storia

**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.
Dis...Abili attraverso lo sport	Incontro del convegno tenutosi presso il Teatro Comunale di Soverato	Breve attività dimostrativa delle varie discipline sportive tra ragazzi normodotati e disabili	Capacità di comunicazione, propensione ad aiutare gli altri, disponibilità ad adattarsi in ambienti diversi. Accettazione dell'altro come completamento del sé.
Legalità	Incontro – dibattito con esponenti dell'Arma dei Carabinieri	Incontro – dibattito sul tema “Cultura della legalità”	Capacità di maturare un senso pieno di legalità, un'etica della responsabilità, che si realizzi nel dovere di scegliere e agire in modo consapevole e che implichi l'impegno a elaborare idee e promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo del proprio contesto di vita.
Unità Nazionale	Incontro – dibattito con esponenti dell'Arma dei Carabinieri	Incontro – dibattito sul “Giorno dell'Unità Nazionale e Giornata delle Forze Armate”	Conoscenza consapevole delle principali tappe dell'Unità Nazionale e del ruolo delle Forze Armate nella storia d'Italia, in particolare nel corso dei conflitti mondiali. Consapevolezza dell'importanza della difesa dei valori di unità e coesione nazionale.
Emigrazione	Proiezione docu – film “Non ho l'età” di Olmo Cerri	Proiezione del docu – film e dibattito coi protagonisti	Conoscenza del fenomeno dell'emigrazione italiana nel mondo. Capacità di riflettere sull'importanza dell'altro in una prospettiva multiculturale. Capacità di sviluppare una coscienza civica matura indirizzata all'accoglienza ed all'apertura verso l'altro.

COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA

Lingua e letteratura italiana

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</p> <p>Possedere diverse strategie di lettura di un testo letterario in rapporto a:</p> <p>a) elementi costitutivi e struttura del testo;</p> <p>b) scelte linguistiche e stilistiche;</p> <p>c) 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: Marta Sambugar-Gabriella Salà <i>Letteratura viva</i> vol. 3, La Nuova Italia .2016</p> <p>1.MODULO PROPEDEUTICO DI CARATTERE METODOLOGICO</p> <p>-La produzione del testo scritto: strategie e fasi della scrittura</p> <p>-Le tipologie della prima prova scritta dell'esame di stato: caratteristiche generali, regole compositive e indicazioni operative</p> <p>-L'analisi del testo letterario in prosa e in versi: comprensione, analisi e approfondimento</p> <p>-Il testo argomentativo: tesi, antitesi e sintesi</p> <p>-Il tema di carattere generale: riflessioni critiche su tematiche di attualità</p> <p>-Metodologie e strumenti per lo studio della storia letteraria e dei testi d'autore</p> <p>-Il contesto culturale europeo tra '800 e '900: dall'età del Realismo all'età della crisi</p> <p>2. FINE OTTOCENTO</p> <p>-Le coordinate storico-culturali</p> <p>-Il Positivismo Naturalismo e Verismo</p> <p>Giovanni Verga: biografia, pensiero e poetica</p> <p>-Le principali opere di Verga</p> <p>-Da Vita dei campi: - "Rosso Malpelo"</p> <p>-Da I Malavoglia: -" Prefazione ai Malavoglia"- "La famiglia dei Malavoglia"</p> <p>-Da Novelle rusticane: - "La roba"</p> <p>3. IL DECADENTISMO</p> <p>-Il Decadentismo: termine, genesi e caratteristiche fondamentali</p> <p>-La poesia del Decadentismo e il romanzo decadente Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese e le opere del "vate"</p> <p>-La poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo.</p> <p>-Da Il Piacere "La trama e la figura dell'esteta Andrea Sperelli"- "Ritratto di un esteta" –</p> <p>-Dal Notturmo: "Notturmo"</p> <p>-Da Alcyone: -"La sera fiesolana"</p>

			<p>Giovanni Pascoli: la vita e la personalità del “poeta fanciullo” -Il quadro delle principali opere in versi e in prosa -La poetica del “fanciullino”, il simbolismo pascoliano e la dimensione regressiva- E’ dentro di noi un fanciullino -Da Myricae: “X Agosto”-“La mia sera”-“Temporale”- “Il lampo”.</p> <p>3. IL ROMANZO E LA CRISI DI IDENTITA’ DELL’UOMO MODERNO -Il genere romanzo tra Ottocento e Novecento -La nuova figura dell’inetto Luigi Pirandello: “un classico” del Novecento -Il quadro delle opere principali -Il relativismo -L’opposizione vita/forma e persona/personaggio -Il concetto di “maschera nuda” -La poetica dell’umorismo-La vecchia signora imbellettata -L’universo narrativo delle Novelle per un anno “Il treno ha fischiato” -“Il fu Mattia Pascal:”la trama, la struttura narrativa e il protagonista -I grandi temi del romanzo-“ La figura di Adriano Meis” Italo Svevo: la vita di un autore mitteleuropeo -L’individuo e l’inconscio -La polemica contro la società borghese -L’inetto come intellettuale -La Coscienza di Zeno: la struttura narrativa e i personaggi -Le novità dell’impianto narrativo -Svevo e Freud: elementi psicoanalitici nel romanzo -Il tema della psicoanalisi e il rapporto salute-malattia nella coscienza di Zeno -“Prefazione e preambolo”-“L’ultima sigaretta”-Una catastrofe inaudita”</p> <p>4. LA POESIA DEL NOVECENTO E I POETI DI FRONTE ALLA GUERRA -Linee generali e esponenti principali della poesia novecentesca Giuseppe Ungaretti: “il poeta fante” e la Grande Guerra -Quadro sintetico delle opere -La poetica della parola -I caratteri innovativi della lirica ungarettiana -Dall’Allegria”-Soldati-San Martino del Carso-Veglia-Fratelli. -L’Ermetismo: termine, genesi e caratteristiche principali</p>
--	--	--	--

			<p>Salvatore Quasimodo: dalla Sicilia al Nobel per la letteratura .Quadro sintetico delle opere -La poetica della fase ermetica -La poetica dell'impegno civile- -Da Giorno dopo Giorno-Alle fronde dei salici - Da Acque e terre-Ed è subito sera</p> <p>Eugenio Montale: un grande intellettuale del Novecento -- .Quadro sintetico delle opere -Il pensiero e la poetica: "Il male di vivere", la ricerca di senso e la poetica degli oggetti -Il 'correlativo oggettivo' - Figure femminili in Montale -Da Ossi di Seppia - Spesso il male di vivere ho incontrato</p> <p>10.LA STAGIONE DEL NEOREALISMO -Il Neorealismo: termine, genesi e i caratteri fondamentali</p> <p>Primo Levi: una vita emblematica -Se questo è un uomo: analizzare, testimoniare e comprendere</p> <p>Italo Calvino: l. la vita, le opere e la personalità, la poetica. -La fase neorealista: "I sentieri dei nidi di ragno", il brano la pistola</p> <p>LINGUA ITALIANA: CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE Revisione costante dell'ortografia, della morfologia e della sintassi della lingua italiana Attività di arricchimento del lessico Elementi di metrica, retorica, stilistica e narratologia Forme, funzioni e regole della scrittura, con particolare riferimento alle tipologie di prima prova scritta A, B, C Forme, strumenti e strutture della comunicazione orale in relazione ai contesti e ai destinatari Forme e strumenti per la documentazione e la ricerca: i vocabolari cartacei e on line, i dizionari dei sinonimi e dei contrari, le enciclopedie cartacee e on line, indici e glossari dei manuali, il mondo del web, opere d'arte e immagini Attività guidate relative alle competenze testuali: sottolineare, parafrasare, titolare, riassumere, parafrasare, analizzare, commentare, interpretare, schematizzare, esporre, relazionare, argomentare</p>
--	--	--	---

Storia

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale con gli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina</p>	<p>TESTO IN ADOZIONE: V. Calvani, <i>Storia e progetto</i>, volume 5, Mondadori Education, Milano, 2015</p> <p>1. MODULO PROPEDEUTICO: INTRODUZIONE AL NOVECENTO Prove d'ingresso e recupero dei prerequisiti-La definizione della disciplina storica-La metodologia storica e le tipologie di fonti-Le grandi periodizzazioni della storia mondiale-Alleanze e tensioni tra le grandi potenze europee alla fine dell'Ottocento</p> <p>2.MODULO 1 L'EUROPA DEI NAZIONALISMI 1. L'Italia industrializzata e imperialista 2. L'Europa verso la guerra 3. La Prima guerra mondiale 4. Una pace instabile</p> <p>3.MODULO 2 L'EUROPA DEI TOTALITARISMI 5. La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin 6. Mussolini, "inventore" del fascismo 7. 1929: la prima crisi globale 8. Il nazismo .(LA MEMORIA DELLA SHOA)-La questione terminologica: olocausto, genocidio, shoah-La questione della periodizzazione: discriminazione, concentrazione e sterminio-La questione dell'unicità: segretezza, efficienza e profitto-Il processo di Norimberga e "i giusti tra le nazioni")</p> <p>4.MODULO 3 IL CROLLO DELL'EUROPA 9. La seconda guerra mondiale 10. La guerra parallela dell'Italia 11. Il quadro internazionale del dopoguerra</p> <p>5.MODULO 4 IL MONDO DIVISO 12. La guerra fredda (Le conseguenze della guerra e la nascita delle due superpotenze-La nuova sistemazione dell'Europa e la divisione della Germania-La nascita dell'ONU: finalità, valori e funzionamento-I due blocchi contrapposti USA-URSS-Il "blocco di Berlino" e l'atomica sovietica) 13.L'Italia repubblicana (Gli obiettivi urgenti e la formazione dei nuovi partiti-Il passaggio dalla monarchia alla repubblica: referendum istituzionale e Assemblea Costituente-La Costituzione della Repubblica Italiana-Le elezioni del 1948-Dalla ricostruzione al miracolo economico</p>

Lingua Inglese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizzare gli studenti alle più urgenti istanze dibattute sul piano globale. • Sviluppare il dialogo tra culture diverse. • Sensibilizzare i giovani alle diversità e alle somiglianze tra il proprio stile di vita culinario e quello di giovani di altre culture. • Sensibilizzare i giovani all'importanza della conoscenza della storia e le origini delle bevande famose in tutto il mondo. • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Integrare le competenze professionali orientate al 	<p>Reading:</p> <p>Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti.</p> <p>Writing:</p> <p>Saper descrivere e produrre testi</p> <p>Corretti e coerenti relativi al tema dell'approvvigionamento e della preparazione del cibo - conservazione del cibo.</p> <p>Listening:</p> <p>Saper desumere le informazioni necessarie</p> <p>Speaking:</p> <p>Essere in grado di fare domande e dare risposte relative ai suddetti temi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redigere testi informativi e argomentativi • Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali del territorio • Ricostruire i processi di trasformazione storica. • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi 	<ul style="list-style-type: none"> • Talking about suppliers, ordering and storing food. • Talking about food preparation and food preservation. • Listening or/and reading grasping the main idea about the related topics. • Filling a text with the required information • Talking about how design a menu and the different formats. • Describing special menus based also on Religious origins and traditions. • Filling in, with given specific language words, dialogues based on types of menus. • Banqueting and special event menus. • Talking about cities and monuments. • Describing the job's descriptions as chef and food and beverage manager. • -Exploring the links between the professional figures • -Explaining the differences 	<ul style="list-style-type: none"> • The hospitality industry. • Accommodation: services and facilities. • Commercial versus non profit catering. • Kitchen brigade. • A chef's uniform. • Michael Collins. • The troubles in northern Ireland. • Northern Ireland: the roots of the conflict. • Fish. • Recipe: Arancini rice balls. • Winston Churchill. • How to wash your hands to protect yourself from Coronavirus. • Coronavirus: When will the outbreak end and life get back to normal? • Penne pasta with artichokes. • James Joyce: Life and thought. • James Joyce. Stream of consciousness. Interior monologue. • The British Parliament. • September 11,2001: The day the world changed • Durante il periodo della didattica a distanza abbiamo utilizzato video, testi mandati su Whatsapp e link sulla piattaforma del registro di classe.

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

Seconda lingua straniera

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione.</p> <p>Gli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall'integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza imparare ad imparare e progettare per la costruzione del sé; comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile per la relazione con gli altri; risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione per il rapporto con la realtà naturale e sociale)</p> <p>-utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; -organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; -applicare le norme attinenti la</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua spagnola come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER) • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. <p>Sapere:- stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione;- orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo.</p>	<p>-Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e lavoro.-Utilizzare le tipologie testuali tecnico professionali di settore.</p> <p>Comprendere idee principali e punto di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro-Comprendere globalmente argomenti relativi al settore di indirizzo</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze relative al proprio settore di indirizzo</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore</p> <p>-Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale</p> <p>Saper essere: - comprendere la lingua attraverso la cultura e la civiltà; - usare la lingua con adeguata competenza attenendosi ai significati che essa trasmette;</p> <p>Saper fare: una conversazione telefonica anche su argomenti professionali;</p> <p>- una trasposizione di testi orali da e nella lingua straniera;</p> <p>-descrizioni personali chiare ed adeguate; lettura e produzione di testi</p>	<p>Tipos de menús y su composición. Menú del día. Menú infantil. Menú a la carta. Tapas, pinchos y raciones. Beber en España. Una bebida prestigiosa. Los vinos. La botella. La cata de vinos. ¿Cómo se efectúa una cata? Bebidas tradicionales de España. La sidra. Granada de tapas. Menú para celíacos. Un menú espacial y especial. Restauración en cruceros. El uso de ser y estar. Ser y estar con adjetivos. Verbos de contraste: Ir/Venir, traer/llevar, pedir/preguntar.El futuro simple. El condicional simple. Buscando empleo. El anuncio de trabajo.El currículum vitae. La carta de respuesta a un anuncio. Autocandidarse. La entrevista de trabajo.Una universidad para la alta cocina en España. Formación profesional. Recordatorio de verbos y de reglas gramaticales. La Constitución Española. La Unión Europea, Historia de la Unión Europea. La Globalización,¿qué es eso?. Redactar un Curriculum Vitae en español. El mundo del trabajo en España. La entrevista de trabajo. El Naturalismo y Galdós. La crisis de 1917. La dictadura de Primo de Rivera. Generación del 98. Miguel de Unamuno. Freud en español. Los campos de concentración franquista. Pablo Neruda. El Franquismo. La autarquía. El periodo desarrollista. Luis Sepúlveda. Ejercici per il recupero delle abilità linguistiche di base (ascoltare, leggere, scrivere e parlare), attività di arricchimento del lessico.</p> <p> 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.</p>

<p>conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 e a programmi applicativi; - attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; -curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. 		<p>di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza.</p>	
--	--	--	--

Matematica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; 	<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 intorni assegnati utilizzando il teorema della permanenza del segno –</p>	<p>EQUAZIONI E DISEQUAZIONI,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equazioni di 1° grado: definizione; “soluzione” di un’equazione; equazioni possibili, impossibili e indeterminate; metodo di risoluzione di un’equazione di 1° grado in una incognita; equazioni di 1° grado con una incognita a coefficienti frazionari. • Equazioni di 2° grado; formula risolutiva di un’equazione di 2° grado; equazioni di 2° grado con 2 soluzioni distinte, con 2 soluzioni coincidenti e senza soluzioni. Risoluzione di equazioni incomplete (mancanti del termine "b" o del termine noto "c"). Equazioni di 2° grado a coefficienti frazionari. Equazioni fratte e relativo campo di esistenza. • Concetto intuitivo di numero reale - Intervalli di numeri reali. • Disequazioni di 1°- 2° grado; disequazioni fratte; sistemi di disequazioni. • Definizione di valore assoluto. Risoluzione di semplici equazioni e disequazioni contenenti il valore assoluto. Applicazioni in laboratorio <p>ELEMENTI DI TOPOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intervalli di numeri reali (e relativa classificazione) Insiemi finiti/infiniti, limitati/illimitati, massimo/minimo. • Limiti della natura (lo "zero assoluto"; la velocità della luce; inizio del tempo) <p>FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funzione reale di variabile reale e sua rappresentazione grafica (sagittale e cartesiana); dominio e codominio, immagine e controimmagine; grafici di alcune funzioni elementari; grafico della funzione “valore assoluto” $y = f(x)$; grafico di una funzione definita da più leggi $y = \begin{cases} f(x) \\ \dots \\ g(x) \end{cases}$. <p>Proprietà delle funzioni: iniettiva, suriettiva, biunivoca (integrazione con: insiemi finiti e infiniti, concetto di paradosso, paradossi di Zenone, paradossi dell'infinito (insieme infinito equipotente ad una sua parte: N equipotente all'insieme P o D dei numeri pari e dispari), segmento equipotente ad una retta, segmento equipotente ad un quadrato); funzioni</p>

<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento o disciplinare; • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 	<p>Calcolare i limiti, per x tendente a un valore finito o infinito, delle funzioni razionali –</p> <p>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 utilizzandone la definizione, sia osservandoli grafico della funzione –</p> <p>Riconoscere quando una funzione è derivabile –</p> <p>Distinguere i diversi casi di non derivabilità –</p> <p>Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche –</p> <p>Calcolare la derivata di funzioni composte –</p> <p>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 –</p> <p>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>invertibili, calcolo e rappresentazione grafica della funzione inversa della funzione $y = mx + q, y = x^n, y = \sqrt[n]{x}, y = a^x, y = \log_a(x)$; operazioni con le funzioni: somma, differenza, prodotto, quoziente, potenza e radice; composizione di due funzioni $f \circ g$ e $g \circ f$; funzioni pari e dispari, funzioni monotone crescenti e decrescenti massimo e minimo, intervalli di monotonia, funzioni costanti, funzioni periodiche, funzioni limitate (inferiormente, superiormente).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione di una funzione (f.a.r.i), (f.a.r.f.), (f.a.i.i.), (f.a.i.f.). • Calcolo del dominio di una funzione. • Analisi delle proprietà di una funzione dal punto di vista grafico. <p>LIMITE DI UNA FUNZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di Limite di una funzione per $x \rightarrow c$ e per $x \rightarrow \infty$ dal punto di vista intuitivo (calcolo del limite attraverso l'uso della tabella e calcolatrice). • Calcolo del limite per $x \rightarrow c$ (sostituzione al posto della x del numero c) • Calcolo del limite per $x \rightarrow \infty$ e relative forme asintotiche e forme indeterminate • Le forme di indeterminazioni più comuni $\left(\frac{0}{0}; +\infty - \infty; 0 \cdot \infty; \frac{\infty}{\infty}\right)$ • Definizione di asintoto di una funzione algebrica razionale fratta. • Forma di indeterminazione 0/0. Metodi di scomposizione per eliminare tale forma di indeterminazione: messa in evidenza, principali prodotti notevoli, regola di Ruffini. • Forma di indeterminazione $\infty - \infty$ relativa procedura risolutiva (messa in evidenza del termine di grado massimo) • Forma di indeterminazione $\frac{\infty}{\infty}$ relativa procedura risolutiva (messa in evidenza dei termini di grado massimo tra il numeratore e denominatore) <p>DEFINIZIONE DI ASINTOTO E RICERCA DEGLI ASINTOTI ORIZZONTALI E VERTICALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolo dell'equazione e rappresentazione grafica degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione algebrica razionale fratta.
---	---	---	--

Scienze motorie e sportive

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

<p>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 vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.</p>	<p>-Sa intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell'azione di gioco.</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>- Sport ed integratori alimentari</p> <p>-Sport e disturbi alimentari: anoressia e bulimia</p> <p>- Primo soccorso: manovre di BLS e disostruzione,</p>
<p>CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPrensIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI</p>	<p>-Sa esprimersi con interventi appropriati e costruttivi.</p> <p>-Ha preso coscienza della propria corporeità come elemento di unità psico-somatica, sia per quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</p>	<p>-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>- 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>RICONOSCERE ED OSSERVARE LE REGOLE DI BASE PER UN CORRETTO STILE DI VITA E PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, ADOTTANDO COORTAMENTI ADEGUATI</p>	<p>-Conosce comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute.</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>- 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>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.</p>

Scienza e cultura dell'alimentazione

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 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>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste di mercato e della clientela.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso la progettazione di servizi turistici atti a valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche ed enogastronomiche del territorio.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.</p>	<p>- Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività ristorative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze.</p> <p>Evidenziare il ruolo dell'alimentazione come parte integrante della cultura della salute.</p> <p>- Descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse età, in gravidanza e nell'allattamento e nella menopausa.</p> <p>- Rilevare l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata nell'età evolutiva e adulta riveste nella prevenzione delle malattie nella terza età.</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>Il metabolismo cellulare</p> <p>-I macronutrienti come fonte di energia.</p> <p>- Il dispendio energetico (metabolismo basale, attività fisica, termogenesi indotta dalla dieta) e bilancio energetico.</p> <p>Valutazione dello stato nutrizionale: massa corporea e parametri antropometrici (altezza, pliche e circonferenze corporee, IMC, Tipo morfologico, peso desiderabile).</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche.</p> <p>- Le attuali tipologie di stile alimentare e di dieta</p> <p>Tipologie di ristorazione commerciale (tradizionale, standardizzata, catering, neoristorazione) 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), gastroenteriche ed epatiche.</p> <p>- Allergie, intolleranze alimentari (celiachia, favismo, intolleranza al lattosio)</p> <p>e altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa).</p>

		<p>-Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità</p> <p>-Elaborare menù ciclici.</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>-Distinguere le certificazioni obbligatorie UE da quelle volontarie.</p> <p>-Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto.</p> <p>-Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.</p>	<p>I vari tipi di contaminanti chimici (sostanze cedute da contenitori e imballaggi, micotossine, fito e zoofarmaci, metalli pesanti), fisici</p> <p>(particelle, radionuclidi), biologici (micro e macroparassiti).</p> <p>-Classificazione sistematica 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>-Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novelfoods, OGM.</p>
--	--	--	---

DTA

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>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Riconoscere distinguere le varie componenti positive e negative che contribuiscono alla formazione del risultato economico, nell'ambito de processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse realtà aziendali.</p> <p>Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economia e di controllo.</p>	<p>Riclassificare i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio</p> <p>Compilare e interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio e del risultato economico d'esercizio.</p> <p>Riconoscere le principali imposte dirette e indirette</p>	<p>MODULO 1 BILANCIO E ANALISI DI BILANCIO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il bilancio <ol style="list-style-type: none"> a) I principi di redazione b) Le parti del bilancio <ol style="list-style-type: none"> a. Stato patrimoniale b. Conto economico c. Rendiconto finanziario d. Nota integrativa 2) Gli allegati al bilancio 3) L'analisi di bilancio 4) La riclassificazione dei prospetti di bilancio 5) L'analisi patrimoniale (principali indici) 6) L'analisi economica (principali indici) 7) L'analisi finanziaria (principali indici)

<p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>			
	<p>Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche</p> <p>Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione dei servizi</p>	<p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici</p> <p>Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese</p> <p>Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo</p> <p>Distinguere le diverse fonti del diritto</p>	<p>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>turistici.</p>	<p>Riconoscere ruoli e competenza delle diverse istituzioni comunitarie</p> <p>Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato</p>	<p>UD 2 LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE</p> <p>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 a) Le fonti primarie b) Le fonti derivate 11) Gli accordi internazionali a) Gli accordi internazionali della UE b) Gli accordi tra gli Stati membri</p>
	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sul luogo di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità</p> <p>Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute sul luogo di lavoro</p>	<p>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>MODULO B: LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <p>UD 1 LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA</p> <p>1) Gli obblighi dell'imprenditore 2) I requisiti per l'avvio dell'impresa 3) La capacità all'esercizio dell'impresa 4) L'obbligo delle scritture contabili 5) La tutela della privacy a) La privacy al ristorante 2) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro a. Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL) b. I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza c. La valutazione dei rischi d. Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) e. La vigilanza e il controllo (1) La prevenzione incendi</p>

		<p>Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio</p> <p>Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p>	<p>UD 2 LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il problema della sicurezza alimentare 2) La strategia di sicurezza “dai campi alla tavola” 3) Il piano di autocontrollo HACCP 4) I controlli integrati nella filiera 5) La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari 6) Le informazioni al consumatore: l'etichettatura 7) <p>UD 3_LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il contratto ristorativo 2) Le caratteristiche del contratto ristorativo 3) Il contratto di catering 4) Il contratto di banqueting 5) Le norme da applicare ai contratti ristorativi 6) Il codice del consumo: la tutela del cliente –consumatore <p>UD 4 LE NORME VOLONTARIE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I sistema di qualità 2) Gli organismi di normazione e le ISO <ol style="list-style-type: none"> a) Le norme ISO b) La certificazione della qualità ISO 9001 3) I marchi 4) I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari 5) I marchi di qualità dei vini 6) I prodotti a chilometro zero
--	--	---	--

	<p>Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando i prodotti tipici e le tradizioni locali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita alla domanda dei mercati.</p>	<p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing</p> <p>Distinguere micromarketing e macromarketing</p> <p>Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato</p> <p>Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto</p> <p>Distinguere le diverse strategie di marketing, particolare le forme di comunicazione</p> <p>Individuare il Marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici</p> <p>Esprimere i concetti con terminologia appropriata</p>	<p>MODULO C: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</p> <p>UD 1 IL MARKETING: CONCETTI GENERALI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) L'evoluzione del concetto di marketing 2) Il Customer Relationship Management (CRM) 3) Il marketing turistico territoriale <p>UD 2 LE TECNICHE DEL MARKETING:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il marketing strategico e operativo 2) Il piano di marketing 3) L'analisi della situazione esterna <ol style="list-style-type: none"> a) Le ricerche di mercato b) L'analisi della domanda c) L'analisi della concorrenza 4) L'analisi della situazione interna 5) Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto <ol style="list-style-type: none"> a) Il ciclo di vita del prodotto 6) Le strategie di marketing mix <ol style="list-style-type: none"> a) La politica del prodotto b) La politica dei prezzi c) La distribuzione 7) Le forme di comunicazione <ol style="list-style-type: none"> a) La pubblicità b) La promozione c) Le pubbliche relazioni d) Il Direct marketing e) Il web marketing
--	---	---	---

	<p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria</p> <p>Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze</p>	<p>Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa</p> <p>Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando, se possibile, procedure informatiche</p> <p>Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione di prodotti tipici del territorio</p> <p>Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione</p>	<p>MODULO D:LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <p>UD 1 PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Perché programmare? 2) I tempi della programmazione 3) Il budget 4) Come si costruisce il budget? 5) Il controllo budgetario (budgetary control) <p>UD 2 LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: IL BUSINESS PLAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dall'idea imprenditoriale al business plan 2) Le fasi per realizzare un business plan 3) I preventivi d'impianto 4) Il piano economico-finanziario 5) Il preventivo economico
--	---	---	--

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Saper individuare con i nuovi colleghi il sistema e la loro gestione del lavoro in rapporto alle diverse tecniche eseguite e da eseguire. Saper utilizzare tutte le tecniche acquisite durante gli anni di formazione di studio, in modo da poterle poi saper applicare in modo produttivo nel mondo del lavoro. Cercare di capire il sistema migliore per poter interagire con il gruppo di lavoro al quale è stato assegnato.</p> <p>Sapersi collocare nell'azienda dove si trova facendola diventare quasi propria.</p> <p>Non sentirsi di peso quando magari non si è ancora ben preparati e si lavora con una nuova brigata di cucina.</p>	<p>Individuare e saper utilizzare tutti gli strumenti, macchinari ed attrezzi di cui è in possesso per evitare 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</p> <p>esaltandole la qualità e le prestazioni.</p> <p>Saper sviluppare in modo preciso un menù e la sua grammatura.</p> <p>Saper gestire se è chiamato in causa una brigata con diverse nazionalità, gruppo etnico e diversa religione.</p>	<p>Riconoscere il livello delle proprie capacità sia in funzione della partita di cui ne fa parte, sia in funzione della brigata di cucina.</p> <p>Saper individuare nella propria persona il livello ottimale di abilità e competenze, per evitare così spiacevoli e seccanti inconvenienti durante le fasi della preparazione o del servizio. Saper redigere ed interpretare al meglio un menù, in modo da esaltarne il contenuto ed il sapore da presentare poi ai clienti.</p> <p>Riconoscere gli ingredienti e la loro stagionalità.</p> <p>Riconoscere e saper applicare tutti i concetti di stili e tecniche di cottura con i più svariati macchinari ed attrezzi.</p>	<p>Sono arrivato a metà ottobre ed il primo mio obiettivo è stato quello di pianificare nella programmazione di base un lavoro riprendendo alcuni passaggi del 3 anno. Come programmazione si è partiti dal Sistema della brigata di cucina spiegandone in modo accurate i ruoli e le competenze degli Chef che ne fanno parte. Si sono affrontati le tematiche del food-cost, dei costi di gestione e costo pasto.</p> <p>Abbiamo spiegato il Sistema H.A.C.C.P. I menù, le location.</p> <p>I sistemi di cottura,</p> <p>I fondi, le tecniche di base e le salse.</p> <p>I lai-out e gli spazi in cucina.</p> <p>La gestione del magazzino e le derrate alimentari.</p> <p>I nuovi sistemi di cottura e la cucina gourmet.</p> <p>I nuovi macchinari e la loro applicazione. I vari tipi di ristorazione.</p> <p>Dal marzo 2020 applicando il sistema Didattica a distanza, ho completato la programmazione con l'ausilio di video lezioni, filmati, file, registro elettronico, ricette e video ricette con filmati realizzati direttamente dalle proprie abitazioni.</p> <p>A fine anno scolastico l'alunno dovrà essere in grado di:</p>
			Sapersi collocare nel sistema di una brigata di cucina;
			Saper riconoscere la propria partita e quindi applicare le tecniche e le miche en place;

			Conoscere e saper applicare le tecniche di cottura.
			Riconoscere ed applicare il sistema H.A.C.C.P. e le normative di igiene.
			Applicare il concetto per ottenere il costo pasto.
			Programmare gli spazi e i lay-out.
			Saper distinguere la ristorazione commerciale, collettiva e quella viaggiante.

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>1) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di gestione dell'azienda turistica-ristorativa.</p> <p>2) Conoscere la normativa relativa all'enografia nazionale ed internazionale.</p> <p>3) Utilizzare il software del settore turistico-ristorativo.</p> <p>4) Utilizzare il lessico specifico anche in lingua straniera.</p> <p>5) Conoscere la normativa relativa alla sicurezza e la tutela nel luogo di lavoro.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Applicare le vigenti normative, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità di prodotti.</p> <p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.</p> <p>Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</p> <p>Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</p> <p>Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menù dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti.</p>	<p>Simulare la gestione di un'azienda turistica-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p> <p>Simulare attività di gestione finalizzata alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <p>Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.</p> <p>Distinguere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.</p> <p>Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.</p> <p>Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande.</p> <p>Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistica-ristorativa.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</p>	<p>Modulo 1: degustazione e abbinamento</p> <p>1.1 presentazione</p> <p>1.2 Esame visivo</p> <p>1.3 Olfattivo</p> <p>1.4 Esame gusto-olfattivo</p> <p>1.5 Considerazioni finalizzata</p> <p>1.6 Temperatura del vino</p> <p>1.7 Abbinamento cibo-vino</p> <p>Modulo 2: Catering & Banqueting: gestione operativa</p> <p>2.1 disposizione dei tavoli per banchetti</p> <p>2.2 il servizio banchetti</p> <p>2.3 organizzazione di un banchetto</p> <p>2.4 la location</p> <p>2.5 organizzazione preliminare</p> <p>2.6 esecuzione di un banchetto</p> <p>2.7 disposizione dei commensali</p> <p>2.8 disposizione per banchetti con numerosi commensali</p> <p>Modulo3: Cucina di sala</p> <p>3.1 cucinare in sala</p> <p>3.2 preparazione di ingredienti e attrezzature</p> <p>Modulo 6: gestione degli acquisti</p> <p>6.1 acquisti ed economato</p> <p>6.2 approvvigionamento e fornitori</p> <p>6.3 tipologie di prodotti</p> <p>6.4 magazzino e scorte</p> <p>6.5 acquisto vino</p> <p>Modulo7: Valorizzazione dei prodotti tipici</p> <p>7.1 la tipicità come elemento strategico</p> <p>7.2 che cos'è il prodotto tipico</p> <p>7.3 la dimensione collettiva</p> <p>7.4 il valore del prodotto tipico</p> <p>7.5 forza e debolezze dei prodotti tipici</p> <p>7.6 il ruolo dei consumatori</p> <p>7.7 i marchi di tutela dei prodotti</p> <p>Modulo 8: Gestione informatizzata dell'azienda</p> <p>8.1 Presentazione, gestione del servizio</p> <p>8.2 principali funzionalità di un software</p>

RC o attività alternative

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>• Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p> <p>• Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p> <p>• Comunicare o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).</p>	<p>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</p> <p>strumenti per una riflessione sistematica sulla complessità dell'esistenza umana nel confronto aperto fra</p> <p>cristianesimo e altre religioni, fra cristianesimo e altri sistemi di significato. L'Irc, nell'attuale contesto</p> <p>multiculturale, mediante la propria proposta, promuove tra gli studenti la partecipazione ad un dialogo</p> <p>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, <p>nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo;</p> <ul style="list-style-type: none"> - collega, alla luce del cristianesimo, la storia umana e la storia della salvezza, cogliendo il senso dell'azione di Dio nella storia dell'uomo; - legge pagine scelte dell'Antico e del Nuovo Testamento applicando i corretti criteri di interpretazione; - descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali; - riconosce in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono <p>all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico;</p> <ul style="list-style-type: none"> - rintraccia, nella testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi, il rapporto tra gli elementi spirituali, istituzionali e carismatici della Chiesa; 	<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</p> <p>La valutazione si fonderà sull'osservazione sistematica degli allievi, riguardo alla partecipazione delle attività didattiche e alle acquisizioni</p>

<p>• Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p>• Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p> <p>• Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.</p>		<p>- opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.</p>	<p>cognitive accertate.</p> <p>I criteri di valutazione fanno riferimento alla relativa scheda allegata alla pagella, tenendo conto</p> <p>del profitto, del grado di interesse e di partecipazione.</p> <p>La scala di valutazione, utilizzerà: Insufficiente, sufficiente, buono, ottimo e distinto.</p>
---	--	---	--

VALUTAZIONE

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

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

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

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

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI	
Punteggio in decimi	Punteggio Esame di Stato
	Prova orale
10 = ECCELLENTE (E)	PUNTI/40-37
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva	
9 = OTTIMO (O)	PUNTI/36-33
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca	
8 = BUONO (B)	PUNTI/32-29
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura	
7 = DISCRETO (D)	PUNTI/28-25
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata	
6 = SUFFICIENTE (S)	PUNTI/24-21
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta	
5 = INSUFFICIENTE (I)	PUNTI/20-17

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

I Prova scritta di **Lingua e letteratura italiana**

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

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

Simulazione I prova

data 27/02/2020

Simulazioni II prova

data 03/03/2020

GRIGLIA COLLOQUIO

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

Indicatori	Level	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie	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
Prof.ssa Cristofaro Mariannina	Lingua e letteratura italiana
Prof.ssa Cristofaro Mariannina	Storia
Prof. Ranieri Menotti	Inglese
Prof.ssa Launi Mariagiulia	Spagnolo
Prof.ssa Catambrone Silvana	DTA
Prof. David Giuseppe	Matematica
Prof. Mellace Daniele	Scienza e cultura dell'alimentazione
Prof.ssa Zarlenga Maria Teresa	Educazione Fisica
Prof. Cristaldi Camillo	Sala e vendita
Prof. Quintieri Luigi	Cucina
Prof. Lioi Giuseppe	Religione
Prof.ssa Silipo Amalia	Sostegno

LA COORDINATRICE

Launi Mariagiulia

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
