



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE
Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

Pro. n. 3350/U del 15/05/2023

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

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

Classe Quinta Sezione D

Coordinatore Prof.ssa Mazzei Maria

**DIRIGENTE
Prof. RENATO DANIELE**

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 convittori e 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.

Quadri Orario

Primo biennio – indirizzo comune

Disciplina	I Anno	II Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Matematica	4	4
Scienze giuridico – economiche	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Geografia	1	1
RC o attività alternative	1	1
Totale Area Generale	18	18
Scienze degli alimenti ⁽¹⁾	2	2
Scienze e tecnologie informatiche ⁽¹⁾	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) ⁽¹⁾	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2 + 2* + 6 ⁽¹⁾	2 + 2* + 6 ⁽¹⁾
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2 + 2*	2 + 2*
Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera ⁽¹⁾	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
Totale Area Indirizzo	14	14
Totale Ore Settimanali Classe	32	32

⁽¹⁾ Le ore indicate prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico – pratici (Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina) con gli insegnanti di Scienze degli alimenti (2 ore), Scienze integrate (2 ore) e Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera (2 ore). Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio.

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

Articolazioni Triennio

ENOGASTRONOMIA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Cucina	5 + 2 compr.	5 + 1 compr.	5 + 1 compr.
Lab. Serv. Enogastr. Sala	2	2	2
DTA	4	4	4
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Cucina	2	2	2
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
DTA	4	4	4
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Pasticceria	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala	2	2	2
DTA	4	4	4
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

ACCOGLIENZA TURISTICA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	3	3	3
Lab. Serv. Ricettività Albergh.	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
DTA	4	4	4
Tecniche di Comunicazione	1	2	2
Arte e Territorio	2	1	1
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

STORIA DELLA CLASSE

La classe V sezione D (percorso Enogastronomia, seconda lingua straniera Francese) è costituita da 10 studenti (9 frequentanti e 1 non frequentante), tra cui un alunno con disabilità seguito per nove ore dalla docente specializzata di sostegno e un alunno con DSA che si è aggiunto al gruppo classe nel corso dell'ultimo anno.

Durante il corrente anno scolastico la frequenza alle lezioni è stata, nel complesso, regolare. Pur essendo piuttosto vivaci, gli alunni hanno sempre manifestato un comportamento abbastanza corretto e rispettoso delle 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 complessivamente a creare una buona rete di rapporti all'interno del gruppo classe, manifestando in ogni circostanza una lodevole apertura all'altro e non sottraendosi mai all'accoglienza del nuovo e del diverso. Con i docenti hanno instaurato relazioni all'insegna della spontaneità e della sincerità: non hanno 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 se in difficoltà, stimolati se scoraggiati oppure occasionalmente carenti di impegno, hanno più volte riconosciuto ai loro insegnanti questo appoggio instancabile in ogni circostanza, facendo una certa autocritica nei confronti del proprio operato.

Dal punto di vista prettamente didattico, la classe ha dimostrato una partecipazione viva e consapevole alla vita della scuola in tutte le sue dinamiche. Complessivamente attenti ed attivi nella costruzione e nel monitoraggio del proprio percorso di crescita, gli studenti hanno aderito con entusiasmo alle diverse iniziative proposte.

Nel corso del triennio l'Istituto ha attivato per alcuni periodi, nell'ambito delle misure per il contenimento del contagio da Covid-19, la Didattica a Distanza e la Didattica Digitale Integrata, con l'utilizzo di strumenti e metodologie digitali, prima tra tutti la piattaforma G-Suite. Anche in questa circostanza eccezionale gli alunni hanno partecipato con impegno alle attività proposte, sviluppando e consolidando competenze e conoscenze.

Se pure nella naturale diversificazione di capacità, attitudini, metodi di lavoro, in generale, si sono applicati con la necessaria continuità allo studio, riuscendo a conseguire livelli differenti di profitto. Una studentessa, in particolare, si è distinta all'interno della classe per aver raggiunto un ottimo livello di conoscenze, abilità e competenze grazie ad una partecipazione costante ed attiva alle iniziative didattiche e ad un impegno nello studio regolare e proficuo. Positivi e degni di lode sono i risultati da lei conseguiti in tutte le discipline. Un gruppo di alunni ha mostrato di possedere buone capacità ed ha partecipato al dialogo formativo con adeguato impegno. Un metodo di studio ordinato ma non del tutto sicuro e personale ha consentito loro di acquisire competenze pienamente sufficienti, ma nella maggior parte dei casi non opportunamente consapevoli, approfondite ed interiorizzate. Un altro gruppo di studenti, infine, ha conseguito un livello di conoscenze, abilità e competenze essenziale, in taluni casi caratterizzato da carenze più o meno marcate in alcuni ambiti disciplinari. Per alcuni di loro le ragioni sottese a tale situazione sono costituite da una partecipazione non sempre attiva e motivata al dialogo formativo e da un metodo di studio non adeguatamente ordinato e produttivo, per altri da lacune di base più o meno gravi che hanno ostacolato e complicato il percorso formativo intrapreso.

Le attività di PCTO sono state programmate a livello di Istituto e sono state regolarmente svolte dagli alunni, sempre seguiti e supportati dal tutor scolastico e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente Scolastico.

Particolare cura educativa e didattica è stata rivolta da tutti i docenti all'alunno con disabilità e all'alunno con DSA.

Lo studente con disabilità ha frequentato con regolarità le lezioni, manifestando, tuttavia, un'attenzione ed un interesse selettivi e un continuo bisogno di essere stimolato e guidato

nell'applicazione al lavoro scolastico. In base al suo profilo dinamico – funzionale (PDF), il Consiglio di Classe ha elaborato all'inizio dell'anno un piano educativo individualizzato (PEI) che gli ha consentito di seguire un percorso didattico semplificato. L'allievo è stato supportato con rapporto 1/2 dall'insegnante specializzata di sostegno, che lo ha accompagnato costantemente nel suo itinerario formativo, fornendogli *input* diversificati, modificando le strategie, semplificando i contenuti, risultando per lui un imprescindibile punto di riferimento ed un fondamentale argine alla marcata tendenza alla distrazione che lo studente ha spesso evidenziato. Per tali motivi il Consiglio di Classe richiede per lui la presenza della docente specializzata durante le prove d'esame. Tutta la documentazione relativa all'alunno in questione è fornita alla Presidenza della Commissione d'Esame in specifico allegato.

Lo studente con DSA ha frequentato con assiduità le lezioni. Dopo un iniziale momento di difficoltà, si è ben inserito nel gruppo classe instaurando relazioni mature e consapevoli, all'insegna dell'ironia e dell'autoironia, con compagni e docenti. Il Consiglio di Classe, dopo aver acquisito la documentazione relativa agli anni scolastici precedenti, tenendo conto delle difficoltà e delle attitudini registrate, in stretta collaborazione con la famiglia, ha elaborato un piano didattico personalizzato (PDP) che viene fornito alla Presidenza della Commissione d'Esame in specifico allegato.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**Enogastronomia**

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	Mazzei	Maria
Lingua inglese	Chiera	Vittoria
Storia	Mazzei	Maria
Matematica	David	Giuseppe
Scienze motorie e sportive	Zarlenga	Maria Teresa
RC o attività alternative	Paravati	Rosanna
Seconda lingua straniera – Francese	Murdaca	Liliana
Scienza e cultura dell'alimentazione	Riitano	Eufemia
DTA	Catrambone	Silvana
Lab. servizi enogastronomici – settore cucina	Origlia	Domenico
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Gambino	Umberto
Sostegno	Papaleo	Valentina

EDUCAZIONE CIVICA
PERCORSI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA				
Macroarea	Competenze	Contenuti	Discipline Coinvolte	N. Ore
1. Costituzione	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il valore dell'Unione Europea come comunità di stati uniti da storia e cultura comuni e arricchiti dalle reciproche differenze • Valorizzare la propria identità culturale • Riconoscere che il mondo è necessariamente interdipendente 	La Costituzione italiana	Storia	2
		Lo sport, le regole ed il <i>fair-play</i>	Sc. motorie e sportive	2
		Organi istituzionali della Repubblica Italiana	Lingua e letteratura italiana	3
2. Sviluppo sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i propri diritti e le tutele garantite ai lavoratori • Conoscere i principali problemi ambientali a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarle 	La salute con il cibo	Lab. Cucina	4
		Salute e sicurezza	Lingua straniera – Inglese	2
		Funzioni economiche: utile costo ricavo Problemi di massimo utile Problemi di scelta tra più alternative	Matematica	3
		Sicurezza e igiene sul lavoro	Lab. Sala e vendita	2
		Scelte di consumo e loro impatto sui cambiamenti climatici	Sc. e cult. Dell'alimentazione	3
		Diritto nazionale e comunitario	DTA	9
		HACCP	Lingua straniera – Francese	2
3. Cittadinanza digitale	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole e promuovere prodotti • Utilizzare le risorse della rete per partecipare al dibattito pubblico dando il nostro contributo come cittadini allo sviluppo della democrazia 	Gli influencer	RC o attività alternative	1

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 poetico in rapporto a: elementi costitutivi e struttura del testo; scelte linguistiche e stilistiche; elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto</p>	<p>TESTO IN ADOZIONE: Marta Sambugar, Gabriella Salà, <i>Letteratura aperta</i>, vol. 3, Rizzoli Education, Milano, 2020</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'età del Positivismo (sintesi) • Il Naturalismo • Il Verismo • Giovanni Verga: la biografia, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “Novelle rusticane” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>La roba</i> ○ “I Malavoglia” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>La famiglia Malavoglia</i> ▪ <i>L'arrivo e l'addio di 'Ntoni</i> ○ “Mastro – don Gesualdo” • Il Decadentismo • Giovanni Pascoli: la biografia, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “Myricae” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Novembre</i> ▪ <i>X Agosto</i> ▪ <i>Temporale</i> ▪ <i>Il lampo</i> • Gabriele D'Annunzio: la biografia, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “Il Piacere” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Il ritratto di un esteta</i> ○ “Laudi” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>La sabbia del tempo</i> • Italo Svevo: la biografia, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “La coscienza di Zeno” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Prefazione</i> ▪ <i>L'ultima sigaretta</i> • Luigi Pirandello: la biografia, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> ○ “Novelle per un anno” <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Il treno ha fischiato</i> ▪ <i>La patente</i>

			<ul style="list-style-type: none">○ “Il fu Mattia Pascal”<ul style="list-style-type: none">▪ <i>Premessa</i>○ “L’uomo dal fiore in bocca”● Giuseppe Ungaretti: la biografia, il pensiero e la poetica<ul style="list-style-type: none">○ “L’Allegria”<ul style="list-style-type: none">▪ <i>Fratelli</i>▪ <i>Veglia</i>▪ <i>Soldati</i>▪ <i>Mattina</i>● Unità interdisciplinare, <i>L’alimentazione nel Novecento</i>
--	--	--	--

Storia

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale con gli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina</p>	<p>TESTO IN ADOZIONE: Vittoria Calvani, <i>Storia e progetto</i>, vol. 5, A. Mondadori Scuola, Milano, 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'età giolittiana (sintesi) • La prima guerra mondiale <ul style="list-style-type: none"> ○ Le cause (sintesi) ○ Da guerra – lampo a guerra di trincea ○ L'Italia: neutralisti ed interventisti, il Patto di Londra, il fronte di guerra ○ La Russia esce dal conflitto, gli Stati Uniti entrano in guerra ○ La sconfitta di Germania e Austria ○ I trattati di pace (sintesi) • La rivoluzione russa (sintesi) • Il fascismo <ul style="list-style-type: none"> ○ Il primo dopoguerra in Italia ○ Dai Fasci di combattimento alla Marcia su Roma ○ Lo Stato parlamentare diventa regime: l'assassinio di Matteotti, il duce e le leggi fascistissime, i <i>Patti lateranensi</i> ○ Politica interna ed estera di Mussolini • La crisi del 1929 (sintesi) • Il nazismo <ul style="list-style-type: none"> ○ Il peso della “pace infame” e la Repubblica di Weimar ○ Hitler: dal <i>Mein Kampf</i> alla carica di cancelliere ○ Il Terzo Reich: la persecuzione contro gli Ebrei, la “Grande Germania”, l'alleanza con Mussolini • La seconda guerra mondiale <ul style="list-style-type: none"> ○ Dall'invasione della Polonia a Parigi, la resistenza dell'Inghilterra ○ L'attacco all'Unione Sovietica ○ Giappone e Stati Uniti ○ L'Olocausto ○ 1943: l'anno della svolta ○ Il crollo del Terzo Reich e la resa del Giappone

- | | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none">○ L'Italia in guerra<ul style="list-style-type: none">▪ L'Asse Roma – Berlino – Tokyo▪ Le sconfitte▪ Lo sbarco degli Alleati▪ La Repubblica di Salò▪ I gruppi partigiani○ L'eccidio delle foibe● Il secondo dopoguerra<ul style="list-style-type: none">○ La nascita delle due superpotenze○ La sistemazione dell'Europa● La guerra fredda (sintesi)● Unità interdisciplinare, <i>L'alimentazione nel Novecento</i> |
|--|--|--|--|

Lingua Inglese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>- Chiarire agli studenti l'importanza di una corretta alimentazione che influisce sul benessere nel presente e la salute del domani.</p> <p>- Sensibilizzare gli studenti verso i pericoli relativi alle intolleranze e fenomeni allergici e garantire loro la conoscenza per fronteggiarli come futuri ristoratori.</p> <p>- Rendere edotti gli studenti sui vari tipi di pericoli relativi alla sicurezza alimentare come prevenzione e tutela dei consumatori da eventuali infezioni legate all'alimentazione.</p> <p>- Rendere consapevoli gli studenti dell'importanza della sicurezza alimentare condotta dal piano delle analisi dei rischi nel ciclo produttivo e alla circolazione dei prodotti adatti al consumo umano per quanto riguarda l'ambito europeo in campo legislativo</p> <p>-Informare gli studenti sui vari percorsi professionali come tirocini ed esperienze di addestramento culinario.</p>	<p>READING: Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti con attenzione al lessico specifico.</p> <p>WRITING: Saper descrivere e produrre testi corretti e coerenti relativi ai temi trattati. Saper formulare domande e rispondere alle stesse. Riscrivere testi usando i sinonimi più noti.</p> <p>LISTENING: Saper desumere le informazioni necessarie e richieste. Individuare concetti specifici per compilare griglie. Ascoltare e comprendere dialoghi e testi.</p> <p>SPEAKING: Essere in grado di fare domande e dare risposte relative agli argomenti di interesse e produrre brevi riassunti (scanning and skimming). Lo sviluppo delle sopraelencate competenze include le competenze fonetiche, grammaticali e strutturali relative agli argomenti affrontati. Saper riferire anche su argomenti legati agli studi interdisciplinari.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Definire l'idea di sostenibilità alimentare. - Comparare i cibi industriali e locali freschi - Spiegare il concetto di 'go green'. - Indicare i materiali eco-sostenibili da usare in cucina - Definire i vantaggi della tracciabilità del cibo. - Definire le tre scienze connesse al cibo - Illustrare le funzioni dei nutrienti - Indicare i rischi degli acidi grassi per la salute. - Confrontare allergie ed intolleranze. - Descrivere il ruolo dell'efsa in europa. - Descrivere la produzione e i tipi di olio. - Definire il ruolo dell'organizzazione w.h.o. - Descrivere le pratiche di sicurezza alimentare. - Esporre la finalità del sistema di controllo haccp. - Illustrare le fasi di produzione definite, i punti critici di controllo e le procedure di sicurezza. - Descrivere i tipi di rischio alla sicurezza del cibo. - Definire i vari sistemi di conservazione. - Esporre i sistemi di conservazione a freddo - Descrivere i vantaggi dei corsi di specializzazione - Definire le tipologie di formaggi. - Comprendere le regole per cucinare con il vino. 	<p>SUSTAINABILITY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food sustainability • F2F: From Farm to Fork = Fish to Fork • The short supply chain <p>SUSTAINABILITY IN THE KITCHEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • The new gastronomes • Chef's GO GREEN <p>TRACEABILITY & CERTIFICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • The food supply chain • Traceability and certification <p>NUTRITION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Well- Being • Close up on nutrients • Nutrients (carbohydrates, proteins fats, vitamins , minerals) • Eat for health • New food pyramid • Eating disorders • Anorexia • Bulimia <p>FOOD ALLERGIES & INTOLERANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allergies VS intolerance • Efsa • Food allergy: order procedure <p>SPECIAL NEEDS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olive oil allergy <p>FOOD SAFETY</p> <ul style="list-style-type: none"> • World health organization • The WHO five jeys to safer food • Food poisoning • Food contamination

			<p>FOOD SAFETY CERTIFICATION</p> <ul style="list-style-type: none">• Globalization: A new Challenge For Food Safety• HACCP guarantees food hygiene and safety in catering• The seven principles of HACCP• Safe or sorry: Benefits vs costs <p>FOOD PRESERVATION SYSTEM</p> <ul style="list-style-type: none">• Food preservation• Low temperature control• Refrigerated storage system• Vacuum cooking <p>CULINARY SPECIALIZATION</p> <ul style="list-style-type: none">• Welcome to the cheese factory• Cheese knowledge• Cooking with wine• The food and wine love match
--	--	--	--

Seconda lingua straniera – Francese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione.</p> <p>Gli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall'integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza imparare ad imparare e progettare per la costruzione del sé; comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile per la relazione con gli altri; risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione per il rapporto con la realtà naturale e sociale).</p> <p>-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di ristorazione.</p> <p>-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p> <p>-Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p> <p>-Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;</p> <p>-Comunicare in almeno due lingue straniere;</p> <p>- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua francese come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • Redigere semplici relazioni relative a attività individuali e di gruppo riguardanti situazioni professionali. • Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. • Sapere: stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione; orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo. 	<p>Sviluppo e acquisizione delle quattro abilità fondamentali: comprensione scritta e orale, produzione scritta ed orale.</p> <p>Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e lavoro. -Utilizzare le tipologie testuali tecnico professionali di settore.</p> <p>Comprendere idee principali e punto di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro-Comprendere globalmente argomenti relativi al settore di indirizzo. Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze relative al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p> <p>Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculture.</p> <p>Descrizioni personali chiare ed adeguate.</p> <p>Letture e produzione di testi di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza.</p>	<p>La Brigade de cuisine La tenue professionnelle Les règles de comportement La mise en place Différence entre carte et menu Les Repas Les différents types de restaurants Le classement des restaurants L'histoire du guide Michelin Manger et être en forme : La Pyramide alimentaire Le régime méditerranéen Les régimes alternatifs La sécurité sur le lieu de travail et les aliments à risque : La contamination Le modèle de la pyramide alimentaire Fast food et Slow food Les produits biologiques /Les OGM La cuisine à zéro kilomètre La conservation des aliments Les problèmes liés à l'alimentation : Les intolérances alimentaires Les allergies La méthode HACCP La filière alimentaire La traçabilité des aliments/Décrire une étiquette / Le stockage Les troubles du comportement alimentaire liés au monde moderne : L'anorexie La boulimie L'obésité</p> <p>Objectif alternance.</p> <p>Révision des principales règles de grammaires</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 visive e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Individuare i problem attinenti</p>	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento o disciplinare.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>Disequazioni di 1° e 2° grado – Disequazioni di grado superiore al secondo e frazionarie, risolubili con l'applicazione delle regole 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 $K > 0$</p> <p>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</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 di una funzione definita da più leggi $y = \begin{cases} f(x) \\ g(x) \\ \dots \end{cases}$ Proprietà delle funzioni: iniettiva, suriettiva, biunivoca (integrazione con: insiemi finiti e infiniti) Funzioni pari e dispari, funzioni monotone crescenti e decrescenti massimo e minimo, intervalli di monotonia, funzioni costanti, funzioni limitate (inferiormente, superiormente). 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>STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE.</p> <ul style="list-style-type: none"> Studio del grafico di una funzione: dominio, segno, intersezioni

<p>al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>		<p>della permanenza del segno.</p> <p>Calcolare i limiti, per x tendente a un valore finito o infinito, delle funzioni razionali Riconoscere le diverse forme indeterminate ed eliminarle, compiendo, sulle espressioni analitiche delle funzioni, opportune trasformazioni e sostituzioni e utilizzando, dove necessitano, i limiti notevoli. Confrontare infiniti e infinitesimi. Distinguere i diversi tipi di discontinuità, sia utilizzandone la definizione, sia osservandoli grafico della funzione.</p> <p>Riconoscere quando una funzione è derivabile. Distinguere i diversi casi di non derivabilità. Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche. Calcolare la derivata di funzioni composte. Calcolare i limiti che si presentano in una forma indeterminata tramite il teorema De L'Hôpital.</p> <p>Determinare i massimi e i minimi di una funzione in base al segno della derivate. Utilizzare tutte le abilità prima elencate per effettuare il cosiddetto studio di funzioni.</p> <p>Ricavare le primitive delle funzioni elementary partendo dalla conoscenza delle derivate fondamentali.</p>	<p>con gli assi, limiti negli estremi del dominio, asintoti, costruzione del grafico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intersezioni con gli assi cartesiani; • Studio del segno di una funzione razionale fratta, irrazionale intera e fratta, esponenziale e logaritmica.
--	--	---	--

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>Comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Conoscere ed utilizzare il linguaggio del corpo come contributo alla comprensione di sé e degli altri</p>	<p>-Saper organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Saper applicare le tecniche, le tattiche e le regole di gioco negli sport praticati.</p> <p>-Saper selezionare la risposta motoria attraverso il concetto acquisito di "anticipazione del gesto".</p> <p>-Essere in grado di relazionarsi all'interno del gruppo dimostrandosi disponibile ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune.</p> <p>- Essere in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione sportiva.</p> <p>-Essere 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>-Essere in grado di organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Saper vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.</p> <p>-Essere in grado di esprimersi con interventi appropriati e costruttivi.</p> <p>-Prendere 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>-Conoscere la terminologia specifica degli argomenti trattati.</p> <p>-Conoscere le regole e le tattiche dei giochi di squadra e della disciplina.</p> <p>-Comprendere l'errore, individuando la correzione, rielaborando un corretto controllo motorio.</p> <p>-Partecipare alle lezioni ideando e realizzando semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie praticate.</p> <p>-Partecipare alle competizioni scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche con compiti di arbitraggio e di giuria.</p> <p>-Saper utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e/o opportuno.</p> <p>-Aver acquisito nuovi automatismi adattabili a diverse situazioni.</p> <p>-Saper intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell'azione di gioco.</p> <p>-Interagire nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità.</p> <p>-Conoscere il valore etico e sportivo della competizione. (Fair - play).</p> <p>-Trasmettere agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche.</p> <p>-Utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e opportuno.</p> <p>Acquisire una cultura delle attività</p>	<p>-Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale.</p> <p>-Esercitazioni a carattere prevalentemente aerobico e brevi attività a carattere anaerobico (corsa campestre), tennis tavolo.</p> <p>-Giochi di squadra: pallavolo, basket, 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.(Salto in lungo e salto in alto).</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>-Apparato scheletrico (t. osseo, cartilagineo e midollo osseo).</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(struttura).</p> <p>-Meccanismi di sintesi dell'ATP (m aerobico, anaerobico lattacido e alattacido)</p> <p>-Principi generali per una corretta alimentazione, (macronutrienti e micro nutrienti)</p> <p>- Alimentazione e sport. (prima, durante e dopo la gara).</p> <p>- Sport ed integratori alimentari</p> <p>-Sport e disturbi alimentari: anoressia e bulimia</p> <p>- Primo soccorso: manovre di BLS e disostruzione (infanti, bambini, adulti).</p> <p>- Principali traumi nell'attività motoria e sportiva:</p>

<p>Ciconoscere ed osservare le regole di base per un corretto stile di vita e per la prevenzione degli infortuni, adottando comportamenti adeguati</p>	<p>-Conoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute. - Saper individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione. -Conoscere le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.</p>	<p>motorie e sportive che consenta, loro, di avere coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nell'attuale società. -Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica. -Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto. -Essere in grado di intervenire, con comportamenti adeguati, in situazioni di infortunio. -Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso</p>	<p>contusione, commozione, crampo, distorsione, lussazione, emorragia, ferite, frattura, strappo, stiramento, tendinite, ustione, colpo di sole e colpo di calore. -Doping: principali sostanze e metodi proibiti (stimolanti del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto- trasfusioni, doping da manipolazioni genetiche. -Il sistema nervoso(cenni):il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N. Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi, relativi effetti del movimento.</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>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p> <p>- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse.</p> <p>- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie</p>	<p>- Individuare e descrivere le tipologie della filiera agroalimentare.</p> <p>- Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.</p> <p>-Individuare i requisiti di qualità di un alimento.</p> <p>- Descrivere le certificazioni obbligatorie UE</p> <p>- Descrivere le cause della contaminazione alimentare, le conseguenze sulla salute e le principali misure di prevenzione.</p> <p>- Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare.</p> <p>- Descrivere alcune comuni tossinfezioni, infezioni e parassitosi.</p> <p>-Prevenire i rischi di tossinfezione dovuti alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>-Illustrare il sistema HACCP.</p> <p>-Identificare e gestire i CCP.</p> <p>-Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione.</p> <p>-Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta.</p> <p>- Distinguere l'additivo dal coadiuvante alimentare.</p>	<p>UFA 1. La sicurezza alimentare a tutela del consumatore</p> <p>1.1 <u>La filiera Agroalimentare</u></p> <p>- Le tipologie di filiera (lunga, corta, sostenibile)</p> <p>- L'impatto ambientale della filiera produttiva.</p> <p>- Le frodi commerciali e sanitarie (alterazione, adulterazione- sofisticazione, contraffazione)</p> <p>-La qualità totale di un prodotto alimentare (chimica-microbiologica- nutrizionale-organolettica- legale-etica - ambientale).</p> <p>- L'alimentazione del futuro: ecosostenibile e socialmente equa</p> <p>-Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare.</p> <p>- Le certificazioni di qualità nazionali ed europee.</p> <p>1.2 <u>Il sistema HACCP e la contaminazione alimentare</u></p> <p>- I vari tipi di contaminanti chimici (sostanze cedute da contenitori e imballaggi, micotossine, fito e zoofarmaci, metalli pesanti), fisici (particelle, radionuclidi), biologici (micro e macroparassiti) e conseguenze sulla salute della persona e dell'ambiente.</p> <p>-<u>Le malattie a trasmissione alimentare (MTA)</u></p> <p>-Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni (Salmonella, Clostridium Perfringens) intossicazioni (Clostridium Botulinum e Stafilocco) infezioni (Epatite A) e parassitosi (Anisakidosi).</p> <p>1.3. <u>Le norme nazionali (L.283/62 e DPR 327/80) e comunitarie (Pacchetto Igiene, Reg. 852/04 – Rintracciabilità, Reg. 178/02)</u></p>
<p>-Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>-. Utilizzare le reti e gli strumenti</p>	<p>- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse.</p> <p>- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie.</p> <p>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo</p>	<p>- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>-Individuare le cause dell'alterazione degli alimenti</p> <p>-Scegliere le tecniche di conservazione e cottura più idonee al mantenimento delle proprietà organolettiche, nutrizionali ed</p>	<p>UFA 2. La trasformazione degli alimenti</p> <p>2.1 <u>La conservazione alimentare</u></p> <p>- I fattori fisici, chimici e biologici di alterazione alimentare</p> <p>- Metodi fisici di conservazione tradizionali e innovativi (alta/ bassa temperatura, temperatura/ atmosfera modificata, irraggiamento, essiccazione, concentrazione, liofilizzazione)</p> <p>- Metodi chimici di conservazione naturali (aggiunta di sale, zucchero, aceto, alcol) e di sintesi (additivi alimentari).</p> <p>-Requisiti e classificazione degli additivi alimentari e rischi per la salute.</p>

<p>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>organolettico, merceologico e funzionale.</p> <p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>igieniche di un prodotto alimentare.</p> <p>-Predisporre piatti, menù, servizi scegliendo le materie prime in base alla qualità, tipicità e al loro valore nutrizionale.</p> <p>-Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.</p> <p>- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</p>	<p>-Metodi biologici (fermentazione alcolica, lattica, propionica)</p> <p>2.2 <u>La cottura degli alimenti</u> (trasmissione del calore per conduzione, convezione, irraggiamento) e relative finalità.</p> <p>-Modificazioni chimiche, vantaggiose e svantaggiose, dei vari nutrienti legate alla cottura: caramellizzazione, solubilizzazione e inversione dei glucidi, reazione di Maillard, denaturazione proteica, termossidazione e polimerizzazione dei grassi, carbonificazione e produzione di IPA.</p> <p>- Tecniche di cottura tradizionali e innovative.</p> <p>2.3 <u>I nuovi prodotti alimentari</u></p> <p>- Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, biologici, transgenici.</p>
<p>-Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>	<p>- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.</p> <p>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute.</p>	<p>- Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nelle varie età e condizioni fisiologiche.</p> <p>- Descrivere l'importanza dell'alimentazione sana ed equilibrata per la prevenzione delle malattie.</p> <p>-Descrivere le varie tipologie dietetiche individuando 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>-Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità</p> <p>- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale.</p>	<p>UFA 3. La dieta in condizioni fisiologiche</p> <p>3.1 <u>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età della vita e in diverse condizioni fisiologiche:</u> età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.</p> <p>3.2 <u>Le attuali tipologie di stile alimentare e di dieta:</u> mediterranea, sostenibile, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica e dello sport.</p> <p>3.3 <u>Tipologie di ristorazione commerciale</u> (tradizionale, standardizzata, catering, bancheting, neoristorazione) e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera).</p>
<p>-Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi</p>	<p>-Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche</p>	<p>-Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione e nella cura delle più comuni patologie.</p> <p>- Descrivere le caratteristiche delle varie</p>	<p>UFA 4: La dieta nelle principali patologie</p> <p>4.1 <u>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie malattie:</u> cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi).</p>

<p>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>necessità dietologiche.</p> <p>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p>	<p>malattie, specificandone i fattori di rischi, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche.</p> <p>- Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</p> <p>Individuare e descrivere analogie e differenze tra allergie ed intolleranze alimentari.</p> <p>- Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività ristorative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze.</p>	<p>4.2 <u>Allergie e intolleranze alimentari</u> (celiachia, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria)</p> <p>4.3 <u>Altre malattie correlate all'alimentazione</u> (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa, binge eating disorder).</p>
--	--	---	---

DTA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti</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>Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche</p> <p>Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione dei servizi turistici.</p> <p>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>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>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici.</p> <p>Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese.</p> <p>Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo.</p> <p>Distinguere le diverse fonti del diritto.</p> <p>Riconoscere ruoli e competenza delle diverse istituzioni comunitarie.</p> <p>Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato.</p> <p>Comprenderei requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali.</p> <p>Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa.</p>	<p>MODULO 1 BILANCIO E ANALISI DI BILANCIO</p> <p>1) Il bilancio</p> <p>a) I principi di redazione</p> <p>b) Le parti del bilancio</p> <p>-Stato patrimoniale</p> <p>-Conto economico</p> <p>-Rendiconto finanziario</p> <p>-Nota integrativa</p> <p>2) Gli allegati al bilancio</p> <p>3) L'analisi di bilancio</p> <p>4) La riclassificazione dei prospetti di bilancio</p> <p>5) L'analisi patrimoniale (principali indici)</p> <p>6) L'analisi economica (principali indici)</p> <p>7) L'analisi finanziaria (principali indici) +-</p> <p>UD A</p> <p>Le leggi che regolano l'attività ristorativa</p> <p>LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE</p> <p>8) La gerarchia delle fonti del diritto in Italia</p> <p>9) Le istituzioni della UE</p> <p>10) Breve storia dell'Unione Europea</p> <p>11) Le fonti del diritto comunitario</p> <p>a) Le fonti primarie</p> <p>b) Le fonti derivate</p> <p>12) Gli accordi internazionali</p> <p>a) Gli accordi internazionali della UE</p> <p>b) Gli accordi tra gli Stati membri</p> <p>LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA</p> <p>1) Gli obblighi dell'imprenditore</p> <p>2) I requisiti per l'avvio dell'impresa</p> <p>3) La capacità all'esercizio dell'impresa</p> <p>4) L'obbligo delle scritture contabili</p> <p>5) Le procedure concorsuali</p> <p>6) La tutela della privacy</p> <p>a) La privacy al ristorante</p> <p>2) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro</p>

<p>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 le nuove tendenze di filiera valorizzando i prodotti tipici e le tradizioni locali.</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita alla domanda dei mercati.</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze.</p>	<p>Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza.</p> <p>Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare.</p> <p>Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti.</p> <p>Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio.</p> <p>Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore.</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.</p> <p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing.</p> <p>Distinguere micromarketing e macromarketing.</p> <p>Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato.</p> <p>Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing.</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.</p> <p>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>a.) Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL)</p> <p>b) Isoggetti coinvolti nella gestione della sicurezza</p> <p>c) La valutazione dei rischi</p> <p>d) Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)</p> <p>e) La vigilanza e il controllo</p> <p>(1) La prevenzione incendi</p> <p>LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>1) Il problema della sicurezza alimentare</p> <p>2) La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"</p> <p>3) Il piano di autocontrollo HACCP</p> <p>4) I controlli integrati nella filiera</p> <p>5) La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari</p> <p>6) Le informazioni al consumatore: l'etichettatura</p> <p>7) Lo spreco alimentare</p> <p>LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</p> <p>1) Il contratto ristorativo</p> <p>2) Le caratteristiche del contratto ristorativo</p> <p>3) Il contratto di catering</p> <p>4) Il contratto di banqueting</p> <p>5) Le norme da applicare ai contratti ristorativi</p> <p>6) Il codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore</p> <p>7) La responsabilità del ristoratore</p> <p>8) I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi</p> <p>LE NORME VOLONTARIE</p> <p>1) Il sistema di qualità</p> <p>2) Gli organismi di normazione e le ISO</p> <p>a) Le norme ISO</p> <p>b) La certificazione della qualità ISO 9001</p> <p>3) I marchi</p> <p>4) I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari</p> <p>5) I marchi di qualità dei vini</p> <p>6) I prodotti a chilometro zero</p> <p>7) I presidi Slow- Food</p> <p>UD B</p>
---	---	---	--

		<p>Esprimere i concetti con terminologia appropriata.</p> <p>Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.</p> <p>Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando, se possibile, procedure informatiche.</p> <p>Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione di prodotti tipici del territorio.</p> <p>Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione.</p>	<p>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>LE TECNICHE DEL MARKETING</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il marketing strategico e operativo 2) Il piano di marketing 3) L'analisi della situazione esterna <ol style="list-style-type: none"> a) Le ricerche di mercato b) L'analisi della domanda c) L'analisi della concorrenza 4) L'analisi della situazione interna 5) Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto <ol style="list-style-type: none"> a) Il ciclo di vita del prodotto 6) Le strategie di marketing mix <ol style="list-style-type: none"> a) La politica del prodotto b) La politica dei prezzi c) La distribuzione 7) Le forme di comunicazione <ol style="list-style-type: none"> a) La pubblicità b) La promozione c) Le pubbliche relazioni d) Il Direct marketing e) Il web marketing 8) Il controllo e la valutazione dei risultati <p>MODULO D LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <p>UD C PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Perché programmare? 2) I tempi della programmazione 3) Il budget 4) Come si costruisce il budget? 5) Il controllo budgetario (budgetary control) 6) Vantaggi e limiti del budget
--	--	---	---

			<p>LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: IL BUSINESS PLAN</p> <ol style="list-style-type: none">1) Dall'idea imprenditoriale al business plan2) Le fasi per realizzare un business plan3) I preventivi d'impianto4) Il piano economico-finanziario5) Il preventivo economico6) La valutazione dei dati7) La fase di start-up
--	--	--	---

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. · valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. · Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. · correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Saper gestire l'apertura di una attività ristorativa.</p>	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menù per tipologia di eventi. Saper impiattare un piatto, valorizzando tutti i sensi. Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Saper calcolare il costo piatto; Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menù per tipologia di eventi. Saper impiattare un piatto, valorizzando tutti i sensi. Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Saper calcolare il costo piatto; Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Unità di Apprendimento N°1 Principali tipo di menù. La stesura di un menù. Stili alimentari alternativi (vegetariano, vegano); La cucina vegetariana\vegana Riepilogo di alcuni argomenti base della cucina: I fondi di cucina, salse madri, salse derivate, i Roux; le cotture; Le farine; Tecniche di impiattamento.</p> <p>Unità di Apprendimento N° 2 Le intolleranze alimentari. Approvvigionamento. La gestione dell'economato. La determinazione dei costi e dei prezzi. Il Costo pasto Il riso; Cottura di un risotto; La micro territorialità Finger Food</p> <p>Unità di Apprendimento N° 3</p> <p>La tecnologia in cucina</p> <p>I nuovi modelli organizzativi</p> <p>Cottura a bassa temperatura. Reazione di maillard. Business plan di una attività ristorativa. Educazione Civica: la salute con il cibo. Catering e Banqueting; Cottura della pasta; Delivery. L'etichetta alimentare.</p>

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Eseguire analisi sensoriali del vino. Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</p>	<p>Operare nel rispetto delle regole gestionali in una azienda. Pianificare gli acquisti per un menu a la carte. Pianificare gli acquisti in virtù alla check list. Operare in una sala ristorante ed effettuare un corretto abbinamento.</p>	<p>1 Gestione informatizzata dell'azienda</p> <p>2 Il menù come strumento di lavoro L'organizzazione del lavoro. Il menù le tipologie. I menu, successione delle portate. Composizione classica, composizione moderna. Le gamme alimentari. Analisi del costo pasto. Approvvigionamento e costi.</p> <p>3 Acquisti e approvvigionamento Il magazzino, le tipologie delle derrate, la scelta dei fornitori.</p> <p>4 Valorizzazione dei prodotti tipici La tipicità come elemento strategico; che cos'è un prodotto tipico; il valore del prodotto tipico; i marchi di tutela dei prodotti.</p> <p>5 Il vino nella ristorazione Le vinificazioni. La conservazione e l'invecchiamento. Il vino novello. Acquisto del vino.</p> <p>6 Degustazione e abbinamento del vino Presentazione. Analisi organolettica del vino. Abbinamento cibo vino.</p>

RC o attività alternative

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 i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con I contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p> <p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale Progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio Cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contest multiculturale.</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori Cristiani.</p> <p>Esporre i principi nei quali si esprime l'impegno del cristiano nell'ambito della società.</p>	<p>L'impegno Cristiano e l'impegno politico</p> <p>La difficile conquista della pace</p> <p>Che cos'è la bioetica</p> <p>Le manipolazioni genetiche</p> <p>L'inizio e la fine della vita</p> <p>Amore, famiglia e genere</p> <p>Gli abusi e le dipendenze</p> <p>L'intelligenza artificiale: una sfida etica</p> <p>La riforma cattolica.</p> <p>La Chiesa nel mondo modern</p> <p>La Chiesa e I totalitarismi del Novecento</p> <p>La Shoà</p> <p>Il Concilio Vaticano II</p> <p>La Chiesa in dialogo</p> <p>Ed. Civ.: gli influencer</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.

Gli elementi di valutazione generale sono i seguenti:

- 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;
- rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico;
- eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEI RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI
Punteggio in decimi
10 = ECCELLENTE (E)
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)
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)
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)
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)
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)
<p>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</p>
4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)
<p>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</p>
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)
<p>Esposizione gravemente scorretta e confusa</p>
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
<p>Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico</p>

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Simulazione I prova
data 13/04/2023

Simulazioni II prova
data 27-28/04/2023

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguata, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguata e significativa	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) -Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA B
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto -Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA C
RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20			

La Commissione

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA STUDENTI CON DSA

TIPOLOGIA A ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguata, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Adeguata e significativa	3	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	2	
	Semplice ma corretta / adeguata	1.50	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	5	
	Logica ed efficace	3.50	
	Semplice e lineare	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
-Rispetto dei vincoli posti nella consegna(ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) -Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Originale e accurata / consapevole	5	
	Completa, esauriente	3.50	
	Semplice e lineare / adeguata	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Esaustiva e precisa / consapevole	3	
	Completa e attinente / articolata e efficace	2	
	Semplice e lineare / adeguata	1.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA B
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Adeguate e significative	3	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	2	
	Semplice ma corretta / adeguata	1.50	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	5	
	Logica ed efficace	3.50	
	Semplice e lineare	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto -Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Originale e accurata / consapevole	5	
	Completa, esauriente	3.50	
	Semplice e lineare / adeguata	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Esaustiva e precisa / consapevole	3	
	Completa e attinente / articolata e efficace	2	
	Semplice e lineare / adeguata	1.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA C
RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguata, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Adeguata e significativa	3	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	2	
	Semplice ma corretta / adeguata	1.50	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	5	
	Logica ed efficace	3.50	
	Semplice e lineare	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Originale e accurata / consapevole	5	
	Completa, esauriente	3.50	
	Semplice e lineare / adeguata	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Esaustiva e precisa / consapevole	3	
	Completa e attinente / articolata e efficace	2	
	Semplice e lineare / adeguata	1.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20			

La Commissione

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Padronanza delle conoscenze disciplinary e capacità interpretative relative ai nuclei fondamentali di indirizzo	5
Padronanza dei nuclei fondamentali d'indirizzo con particolare riferimento ai metodi e agli strumenti utilizzati per risolvere le situazioni proposte	5
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza e adeguatezza degli elaborati rispetto alle indicazioni fornite	7
Capacità di argomentare, analizzare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici verbali e simbolici	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
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.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 10/05/2023.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>
Prof.ssa Catrambone Silvana	DTA
Prof.ssa Chiera Vittoria	Lingua Inglese
Prof. David Giuseppe	Matematica
Prof. Gambino Umberto	Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita
Prof.ssa Mazzei Maria	Lingua e letteratura italiana / Storia
Prof.ssa Murdaca Liliana	Seconda lingua straniera – Francese
Prof. Origlia Domenico	Lab. servizi enogastronomici – settore cucina
Prof.ssa Papaleo Valentina	Sostegno
Prof.ssa Paravati Rosanna	RC o attività alternative
Prof.ssa Riitano Eufemia	Scienza e cultura dell'alimentazione
Prof.ssa Zarlenga Maria Teresa	Scienze motorie e sportive

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
