



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 Sez. F



Coordinatore Prof.ssa VATALARO MARINELLA

**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 sez. F (articolazione enogastronomia settore pasticceria e seconda lingua straniera spagnolo) è costituita da 16 alunni, 14 femmine e 2 maschi. Dal punto di vista della provenienza la classe è abbastanza eterogenea: la maggior parte degli alunni proviene da diverse aree geografiche delle province di Catanzaro e di Reggio Calabria. Nella classe sono presenti tre alunne diversamente abili: due sono state seguite da insegnanti specializzate per 18 ore settimanali, con un rapporto 1/1 e una programmazione differenziata; la terza, invece, è stata supportata da una docente specializzata di sostegno per 9 ore settimanali, con un rapporto 1/2, ed ha seguito la programmazione di classe con obiettivi minimi. Riguardo al Consiglio di classe, nel corso degli anni, a parte qualche eccezione, esso è rimasto quasi invariato; solo in quest'ultimo anno sono cambiati i docenti di matematica, di diritto e tecnica amministrativa e di religione; docenti, comunque, che grazie all'empatia e ad adeguate forme di interazione hanno saputo instaurare con gli alunni rapporti collaborativi e di reciproca fiducia. Relativamente all'aspetto comportamentale, gli alunni hanno sempre evidenziato correttezza ed educazione, nonché ottemperanza alle regole d'Istituto. La convivenza scolastica è stata sempre improntata al rispetto, alla cooperazione e a principi di civiltà. Anche il rapporto tra alunni e docenti si è basato sul reciproco rispetto. L'accoglienza, poi, e la disponibilità dei docenti, espressi in tutte le circostanze, hanno senz'altro favorito l'affiatamento tra gli alunni e promosso un clima sereno e un proficuo dialogo educativo. Tutti gli alunni, inoltre, hanno frequentato con regolarità.

Per quanto concerne l'aspetto prettamente didattico-cognitivo, le attività di ogni disciplina hanno cercato sempre di tenere in considerazione le peculiarità e i diversi stili e ritmi di apprendimento di ciascuno, perseguendo l'obiettivo dell'efficacia e della proficua rispondenza ai bisogni di tutti. E' da mettere in risalto, comunque, che per quasi tutto il primo quadrimestre, solo un esiguo gruppo di alunni ha evidenziato interesse e partecipazione costante e il desiderio di apprendere e migliorare; un altro gruppo di alunni ha manifestato difficoltà espressive sia nella produzione scritta che in quella orale, di rielaborazione dei contenuti e, ancora, un inadeguato metodo di studio. I restanti, infine, oltre alle lacune, alle carenze e alle difficoltà pregresse, hanno espresso demotivazione, disinteresse e impegno inadeguato. Per tutti questi aspetti i risultati del primo quadrimestre sono stati differenziati: positivi e soddisfacenti per alcuni alunni, grazie anche all'impegno costante e a un metodo di studio efficace e ben organizzato; certamente mediocri sono stati i risultati di un altro gruppo di studenti che si è distinto per impegno e interesse saltuari e una conoscenza parziale e selettiva dei contenuti. L'ultimo gruppo di alunni, infine, sia per difficoltà cognitive che per scarso impegno, ha riportato un profitto insufficiente e una preparazione carente in diversi ambiti disciplinari. Nel secondo quadrimestre, però, nonostante un'iniziale e manifesta stanchezza e irrisolutezza generalizzate, molto probabilmente per la consapevolezza dell'approssimarsi degli esami finali, tutti gli alunni, anche quelli meno motivati, hanno cercato di esprimere interesse e impegno maggiore al fine di colmare lacune, sanare carenze e raggiungere più adeguati livelli di preparazione in tutte le discipline. I risultati, comunque, sono diversificati sia per le differenti modalità di apprendimento che per le diverse attitudini e capacità personali. Un piccolo gruppo di alunni evidenzia conoscenza approfondita dei contenuti, capacità espositiva, di organizzazione dello studio e buone competenze pratiche. Un altro gruppo, pur avendo evidenziato un impegno non sempre costante e uno studio selettivo dei contenuti, è riuscito a raggiungere una sufficiente preparazione. Nei restanti alunni, infine, permangono, a oggi, incertezze e lacune.

Per quanto riguarda i Percorsi per le Competenze trasversali e per l'Orientamento (PCTO), ex alternanza scuola-lavoro, tutte le attività programmate a livello d'Istituto sono state regolarmente svolte. Durante questa esperienza gli alunni sono stati affiancati e supportati dal tutor aziendale, dal tutor scolastico individuato dal Consiglio di classe e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente scolastico. Alla fine di queste attività, come previsto dal PTOF, gli studenti hanno provveduto a documentare il percorso formativo e a illustrare le esperienze maturate.

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

Particolare cura educativa e attenzione sono state espresse nei confronti delle alunne D.A. per le quali, all'inizio dell'anno scolastico, il Consiglio di classe, in base al profilo dinamico-funzionale (P.D.F) di ciascuna di loro, ha elaborato piani educativi individualizzati (P.E.I), fortemente personalizzati, che hanno tenuto conto non solo delle difficoltà delle ragazze, ma soprattutto delle loro attitudini e propensioni affinché l'attività didattica fosse rispondente a queste caratteristiche e risultasse, quindi, più coinvolgente, appassionante ed efficace e mirata non solo all'acquisizione di abilità e competenze ma anche alla promozione dell'autonomia e di una maggiore autostima. Per le suddette alunne il Consiglio di classe chiede, durante lo svolgimento delle prove scritte e orali dell'esame, la presenza delle rispettive docenti specializzate il cui supporto si ritiene indispensabile sia per la mediazione didattica che per trasmettere alle studentesse sicurezza e ausilio. Tutta la documentazione relativa a alle suddette alunne sarà fornita dal Consiglio di classe alla Commissione d'esame in specifici, separati e riservati allegati.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Pasticceria

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	VATALARO	MARINELLA
Lingua inglese	FACCIOLO	MARIA
Storia	VATALARO	MARINELLA
Matematica	CARUSO	ADELE SISINA
Scienze motorie e sportive	SAVARINO	FABIO
RC o attività alternative	PARAVATI	ROSANNA
Seconda lingua straniera	LAUNI	MARIAGIULIA
Scienza e cultura dell'alimentazione	RIITANO	EUFEMIA
DTA	PUGLIESE	PAOLA
Lab. servizi enogastronomici – settore pasticceria	ORIGLIA	DOMENICO
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	AUDINO	GIUSEPPE
Sostegno	BATTAGLIA	ROSA ALBA
Sostegno	FULGINITI	ROSA ANNA MARIA
Sostegno	SCALAMANDRE'	ALESSANDRA

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

INDIRIZZO PASTICCERIA				
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 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La nascita dell'Europa politica ed economica ➤ Politiche sociali in Europa ➤ Organizzazioni sovranazionali ➤ Programmi di scambio Europei 	Storia	2
			Sc. motorie e sportive	2
			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 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diritto del lavoro ➤ Sicurezza sul lavoro ➤ Contratto di lavoro e varie tipologie ➤ Etica professionale ➤ Scelte di consumo e loro impatto sui cambiamenti climatici ➤ Salute e sicurezza 	Lab. Arte Bianca e Pasticceria	2
			Matematica	3
			Sc. e cult. dell'alimentazione	3
			DTA	9
			Lingua straniera: _____	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 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Partecipazione a temi di pubblico dibattito attraverso social net work ➤ Blog di cucina ➤ Gli influencer 	Lab. Arte Bianca e Pasticceria	2
			RC o attività alternative	1
			Lingua straniera: _____	2
			Lab. Sala e vendita	2

			RC o attività alternative	1
			Lingua straniera: inglese e spagnolo	2
			Tecniche di comunicazione	2

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 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 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 Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale Possedere diverse strategie di lettura di un testo poetico in rapporto a: o elementi costitutivi e struttura del testo; o scelte linguistiche e stilistiche; o elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto</p>	<p>ARTICOLAZIONE DEI CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naturalismo e Verismo <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Verga: biografia, pensiero, poetica <ul style="list-style-type: none"> • I Malavoglia”: trama • La famiglia Malavoglia • L’arrivo e l’addio di ‘Ntoni • “Mastro-don Gesualdo”: trama • Da “Vita dei campi”: “Rosso Malpelo” • Da “Novelle rusticane”: “La roba” • Il Decadentismo <ul style="list-style-type: none"> - Gabriele D’Annunzio: biografia, pensiero, poetica <ul style="list-style-type: none"> • “Il piacere”: trama • Da “Alcyone”: • “La pioggia nel pineto” • “I pastori” • “Le stirpi canore” - Giovanni Pascoli: biografia, pensiero, poetica <ul style="list-style-type: none"> • Da “Myricae: • “X agosto” • “L’assiuolo” • “Novembre” • “Lavandare” • “Temporale” - Luigi Pirandello: biografia, pensiero, poetica <ul style="list-style-type: none"> • “Il fu Mattia Pascal”: trama • Da “Novelle per un anno”: • “La patente” • Il teatro:

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

Storia

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi 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. Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socioeconomiche 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 Analizzare problematiche significative del periodo considerato Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto sociopolitico-economico e le condizioni di vita e di lavoro Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali 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 Utilizzare il lessico specifico della disciplina</p>	<p>ARTICOLAZIONE DEI CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'età giolittiana - L'Europa verso la guerra - La Prima guerra mondiale - Una pace instabile: la Conferenza di Parigi - Mussolini e il fascismo - Il crollo della Borsa di Wall Street - Il nazismo - La Seconda guerra mondiale - La "guerra parallela" dell'Italia - La guerra fredda <p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Costituzione italiana: aspetti fondamentali - I simboli della Repubblica italiana - ONU: breve storia - La "rosa bianca" - La Dichiarazione universale dei diritti umani - Le Olimpiadi del 1968 - Gli omosessuali durante il fascismo - L'Agenda 2030

Lingua Inglese

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 linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p>	<p>Reading:</p> <p>Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti, con attenzione al lessico specifico.</p> <p>Writing:</p> <p>Saper scrivere brevi testi sui topic trattati, formulare domande e rispondere alle stesse.</p> <p>Individuare concetti specifici per completare griglie</p> <p>Riscrivere frasi usando sinonimi. Tradurre.</p> <p>Listening:</p> <p>Saper desumere le informazioni necessarie</p> <p>Ascoltare e comprendere dialoghi e testi.</p> <p>Speaking:</p> <p>Essere in grado di fare domande e dare risposte relative ai temi trattati e produrre brevi riassunti (scanning and skimming)</p>	<p>Understanding short texts related to food security, food defence, food poisoning, food contamination, food safety, working environment, labels, lifestyles, healthy diets, different religious eating and drinking patterns, tourism, gastronomy traditions and events and marketing.</p> <p>Getting information about sustainability in the food supply chain.</p> <p>Getting information about new food products.</p> <p>Being aware of sustainable practices at work.</p> <p>Speaking about and discussing about specific topics and issues.</p> <p>Describing how to be and live "green".</p> <p>Getting information about hygiene, food-borne illness prevention guidelines, and the requirements of the customers.</p> <p>Learning about good food hygiene practice.</p> <p>Being aware of hygiene at work, of the responsibility to serve safe food and of the dangers that can compromise the healthiness of a food.</p> <p>Describing and comparing different types of diets.</p> <p>Learning about the functions of food, overweight and obesity.</p> <p>Getting information about food allergies and intolerances.</p> <p>Understanding short texts about different religious eating and drinking patterns.</p>	<p>MODULE 1: food security and food defence</p> <p>Unit 1: Food education: food security; food defence</p> <p>Unit 2: Food security in a sustainable world: sustainability in the food supply chain; farm-to-fork; going green.</p> <p>Unit 3: Food contamination: food contaminants; food poisoning.</p> <p>ZOOM IN: Let food be your medicine.</p> <p>MODULE 2: food safety</p> <p>Unit 1: Hygiene: Food and working environment hygiene; how important is hygiene?</p> <p>Unit 2: HACCP, restaurants and bars: The responsibility to serve safe food; HACCP</p> <p>Unit 3: Food quality</p> <p>ZOOM IN: Labels</p> <p>MODULE 3: Healthy catering for different needs.</p> <p>Unit 1: Lifestyles and diets: The functions of food; Healthy food choices; Diets; Lifestyle diets.</p> <p>Unit 2: Health and nutrition: Food allergies and intolerances; Celiac disease; Overweight and obesity.</p> <p>Unit 3: Food in a multicultural society: Eating and drinking habits and religion; Islam: alcohol and taboos; Ramadan.</p> <p>ZOOM IN: alcoholic drinks and health.</p>

<p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Comprendere ed esporre informazioni relative all'argomento ed interagire con i compagni per intavolare una conversazione e uno scambio di opinioni.</p>	<p>Dealing with different dietary laws related to specific religious restrictions. Getting information about alcohol consumption and health risks. Describing events and traditional food and drinks. Being able to promote your area. Getting information about promoting. Defining specific marketing strategies.</p>	<p>MODULE 4: Promoting Italian food and drinks</p> <p>Unit 1: Italian traditional feasts, food and drinks: Traditions, gastronomy, tourism and events.</p> <p>Unit 2: Promoting your area: The Ps of the marketing mix; How to promote tourism in your area.</p> <p>Unit 3: Promoting your business: Defining marketing strategies; Opening your own business; Building your own website.</p> <p>ZOOM IN: Made in Italy</p>
---	--	---	--

Seconda lingua straniera: Spagnolo

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione.</p> <p>Gli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall'integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza imparare ad imparare e progettare per la costruzione del sé; comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile per la relazione con gli altri; risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione per il rapporto con la realtà naturale e sociale)</p> <p>-utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua spagnola come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER) • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. <p>Sapere:- stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione;- orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo.</p>	<p>-Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e lavoro.-Utilizzare le tipologie testuali tecnico professionali di settore. Comprendere idee principali e punto di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro-</p> <p>Comprendere globalmente argomenti relativi al settore di indirizzo</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze relative al proprio settore di indirizzo</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore</p> <p>-Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale</p> <p>Saper essere: - comprendere la lingua attraverso la cultura e la civiltà;</p> <p>- usare la lingua con adeguata competenza attenendosi ai significati che essa trasmette;</p> <p>Saper fare: una conversazione telefonica anche su argomenti professionali;</p> <p>- una trasposizione di testi orali da e nella lingua straniera;</p> <p>-descrizioni personali chiare ed adeguate; lettura e produzione di testi di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza.</p>	<p>Tipos de menús y su composición. Menú del día. Menú infantil. Menú a la carta. Tapas, pinchos y raciones. Beber en España. Una bebida prestigiosa. Los vinos. La botella. La cata de vinos. ¿Cómo se efectúa una cata? Bebidas tradicionales de España. La sidra. Granada de tapas. Menú para celíacos. Un menú espacial y especial. Restauración en cruceros. El uso de ser y estar. Ser y estar con adjetivos. Verbos de contraste: Ir/Venir, traer/llevar, pedir/preguntar.El futuro simple. El condicional simple. Le proposizioni condizionali con sì ipotetico: condizione reale verificata in passato o che si può verificare nel presente o in futuro. Buscando empleo. El anuncio de trabajo.El currículum vitae. La carta de respuesta a un anuncio. Autocandidarse. La entrevista de trabajo.Una universidad para la alta cocina en España. Formación profesional. Recordatorio de verbos y de reglas gramaticales.</p> <p>La Unión Europea, Historia de la Unión Europea. Desarrollo sostenible, ¿qué es eso? Turismo sostenible, ¿qué es eso?</p> <p>Redactar un Curriculum Vitae en español. El mundo del trabajo en España. Las normas de seguridad e higiene en la cocina. La entrevista de trabajo. La Generación del 27. Federico García Lorca. La guerra civil española. La España democrática. Percurso di riflessione sui temi urgenti di attualità: Guerra, Paz y poesía</p> <p>Taller periodístico Vivimos en un mundo inestable</p>

<p>finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;</p> <ul style="list-style-type: none">-comunicare in almeno due lingue straniere;- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;-curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.			
--	--	--	--

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>- 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 applicative.</p> <p>- Padroneggiare l'uso di strumenti</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 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>Sapere riconoscere e risolvere semplici equazioni di 1° e 2° grado, equazioni fratte del tipo $N/D=0$.</p> <p>- Saper riconoscere e risolvere disequazioni di 1° e 2° grado e disequazioni frazionarie, risolubili con l'applicazione delle regola dei segni.</p> <p>- Saper risolvere un sistema lineare e riconoscere la soluzione graficamente.</p> <p>-Concetto di funzione, classificazione delle funzioni e proprietà: iniettiva, suriettiva e biiettiva.</p> <p>- Determinare il dominio di semplici funzioni razionali intere e fratte, irrazionali intere.</p> <p>- Determinare il segno di semplici funzioni razionali intere e fratte, irrazionali intere.</p> <p>- Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>- Verificare la simmetria delle funzioni rispetto all'asse delle ordinate e rispetto all'origine: funzioni pari e dispari.</p> <p>- Concetto di limite. Calcolare il limite di semplici funzioni razionali fratte.</p> <p>- Riconoscere le forme indeterminate meno infinito più infinito, infinito/infinito, zero/zero ed</p>	<p><u>-Risoluzione di equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado razionali intere.</u></p> <p><u>- Risoluzioni di equazioni e disequazioni razionali fratte del tipo $N/D=0$.</u></p> <p><u>- Risoluzione di sistemi di equazioni 1° grado.</u></p> <p><u>- Risoluzione grafica delle disequazioni razionali intere e fratte di 2°</u></p> <p><u>- Definizione di funzione di una variabile reale.</u></p> <p><u>- Campo di esistenza e dominio di semplici funzioni razionali intere, razionali fratte, irrazionali intere.</u></p> <p><u>- Intersezioni con gli assi cartesiani.</u></p> <p><u>- Studio del segno di semplici funzioni razionali intere e fratte.</u></p> <p><u>-Funzioni pari o dispari.</u></p> <p><u>- Approccio al concetto intuitivo di limite di una funzione con grafica del limite di una funzione quando x tende ad un valore finito o infinito. Forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞. Concetto e definizione di asintoto verticale, orizzontale e obliquo di semplici funzioni razionali intere e fratte.</u></p> <p><u>-Calcolo di semplici limiti per la determinazione degli asintoti di funzioni razionali fratte.</u></p> <p><u>-Studio del grafico probabile di semplici funzioni razionali intere o fratte: Calcolo del dominio; Determinazione di eventuali punti di intersezione del</u></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>eliminarle, compiendo, sulle espressioni analitiche delle funzioni, opportune trasformazioni e sostituzioni.</p> <p>-Determinare l'equazione di asintoti verticali, orizzontali ed obliqui di semplici funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>- Saper tradurre in un grafico le caratteristiche di funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>- Determinare, partendo dal grafico di semplici funzioni intere e razionali fratte: dominio, intersezioni con gli assi, pari e dispari, regioni di piano in cui la funzione è positiva o negativa, asintoti, comportamento della funzione agli estremi degli intervalli nel campo di esistenza.</p> <p>-Saper rappresentare graficamente una funzione mediante l'uso del software GEOGEBRA</p>	<p><u>grafico con gli assi; studio del segno; Funzione pari o dispari. Calcolo dei limiti agli estremi degli intervalli in cui la funzione è definita e determinazione di eventuali asintoti.</u></p>
---	--	---	---

Scienze motorie e sportive

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Progettare e risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni da trasferire nelle situazioni quotidiane quale "modus vivendi", l'autocontrollo ed il rispetto delle regole che lo sport richiede</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Saper organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati. -Saper applicare le tecniche, le tattiche e le regole di gioco negli sport praticati. -Saper selezionare la risposta motoria attraverso il concetto acquisito di "anticipazione del gesto". -Essere in grado di relazionarsi all'interno del gruppo dimostrandosi disponibile ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune. - Essere in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione sportiva. -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). 	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere la terminologia specifica degli argomenti trattati. -Conoscere le regole e le tattiche dei giochi di squadra e della disciplina. -Comprendere l'errore, individuando la correzione, rielaborando un corretto controllo motorio. -Partecipare alle lezioni ideando e realizzando semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie praticate. -Partecipare alle competizioni scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche con compiti di arbitraggio e di giuria. -Saper utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e/o opportuno. -Aver acquisito nuovi automatismi adattabili a diverse situazioni. -Saper intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell'azione di gioco. 	<p>Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Esercitazioni a carattere prevalentemente aerobico e brevi attività a carattere anaerobico, tennis tavolo. -Giochi di squadra: pallavolo, basket, calcio a 5, badminton(fondamentali) e relativi regolamenti tecnici. -Esercizi e giochi di motricità fine atti ad utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato. -Esercizi e giochi di coordinazione e destrezza generale a corpo libero ed ai piccoli e grandi attrezzi. -Esercizi e giochi di potenziamento muscolare e per l'affinamento dello schema motorio. -Esercizi di rilassamento, mobilità articolare e stretching; attività a carico naturale ed in ambiente naturale. -Esercizi e giochi di ginnastica correttiva e preventiva a corpo libero e con l'ausilio dei piccoli e grandi attrezzi. -Esercitazioni e giochi finalizzati al controllo segmentario del proprio corpo. <p>TEORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Apparato scheletrico (t. osseo, cartilagineo e midollo osseo

<p>Comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile</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>-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>-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 micronutrienti)</p>
<p>Conoscere ed utilizzare il linguaggio del corpo come contributo alla comprensione di sé e degli altri</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>-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 motorie e sportive che consenta, loro, di avere coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nell'attuale società.</p>	<p>- Alimentazione e sport. (prima, durante e dopo la gara). - Sport ed integratori alimentari-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: contusione, commozione, crampo, distorsione, lussazione, emorragia, ferite, frattura, strappo, stiramento, tendinite, ustione, colpo di sole e colpo di calore.</p>
<p>Riconoscere ed osservare le regole di base per un corretto stile di vita e per la prevenzione degli infortuni, adottando comportamenti adeguati</p>	<p>-Conoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute.</p> <p>- Saper individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione.</p> <p>-Conoscere le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.</p>	<p>-Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica.</p> <p>-Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto.</p> <p>-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>-Doping: principali sostanze e metodi proibiti (stimolanti del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto-trasfusioni, doping da manipolazioni genetiche).</p> <p>-Il sistema nervoso(cenni): il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N. Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi, relativi effetti del movimento.</p>

			<p><u>Durante il periodo della didattica a distanza, per il prosieguo del lavoro (tramite classroom), sono stati utilizzati filmati, e inviati link riconducibili al programma svolto.</u></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>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,</p>	<p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</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>- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</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 organolettico, merceologico e funzionale.</p> <p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed</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>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>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>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>ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; - 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; - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; - 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>internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale. - Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali. <p>- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere le tecniche di conservazione e cottura più idonee al mantenimento delle proprietà organolettiche, nutrizionali ed igieniche di un prodotto alimentare. - Predisporre piatti, menù, servizi scegliendo le materie prime in base alla loro qualità, tipicità e valore nutritivo. - Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. - Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari - Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nelle varie età e condizioni fisiologiche. - Descrivere l'importanza dell'alimentazione sana ed equilibrata per la prevenzione delle malattie. - Descrivere le varie tipologie dietetiche individuando analogie e differenze. - Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea - Valutare i rischi associati alle diete estreme. - Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva. - Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale. Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione e nella cura delle più comuni patologie. - Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori 	<ul style="list-style-type: none"> - Requisiti e classificazione degli additivi alimentari e rischi per la salute. - Metodi biologici (fermentazione alcolica, lattica, propionica) <p>2.2 La cottura degli alimenti (trasmissione del calore per conduzione, convezione, irraggiamento) e relative finalità.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Tecniche di cottura tradizionali e innovative. <p>2.3 I nuovi prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, biologici, transgenici. <p>UFA 3. La dieta in condizioni fisiologiche</p> <p>3.1 Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età della vita e in diverse condizioni fisiologiche: età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.</p> <p>3.2 Le attuali tipologie di stile alimentare e di dieta: mediterranea, sostenibile, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica e dello sport.</p> <p>3.3 Tipologie di ristorazione commerciale (tradizionale, standardizzata, catering, bancheting, neoristorazione) e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera).</p> <p>UFA 4: La dieta nelle principali patologie</p> <p>4.1 Dieta razionale ed equilibrata nelle varie malattie: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi).</p> <p>4.2 Allergie e intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria)</p> <p>4.3 Altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa, binge eating disorder).</p>
--	---	--	---

<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.		<p>di rischi, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche.</p> <ul style="list-style-type: none">- Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela. Individuare e descrivere analogie e differenze tra allergie ed intolleranze alimentari.- Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività ristorative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze.	
---	--	---	--

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</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>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>MODULO 1 BILANCIO E ANALISI DI BILANCIO</p> <ol style="list-style-type: none">1) Il bilancio<ol style="list-style-type: none">a) I principi di redazioneb) Le parti del bilancio<ol style="list-style-type: none">a. Statopatrimonialeb. Conto economicoc. Rendicontofinanziariod. Nota integrativa2) Gli allegati al bilancio3) L'analisi di bilancio4) La riclassificazione dei prospetti di bilancio5) L'analisi patrimoniale (principali indici)6) L'analisi economica (principali indici)7) L'analisi finanziaria (principali indici) +- UDA A: Le leggi che regolano l'attività ristorativa <p>LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE</p> <ol style="list-style-type: none">8) La gerarchia delle fonti del diritto in Italia9) Le istituzioni della UE10) Le fonti del diritto comunitario<ol style="list-style-type: none">a) Le fonti primarieb) Le fonti derivate11) Gli accordi internazionali<ol style="list-style-type: none">a) Gli accordi internazionali della UE <p>LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA</p> <ol style="list-style-type: none">1) Gli obblighi dell'imprenditore2) I requisiti per l'avvio dell'impresa3) La capacità all'esercizio dell'impresa4) L'obbligo delle scritture contabili5) Le procedure concorsuali6) La tutela della privacy<ol style="list-style-type: none">a) La privacy al ristorante2) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro<ol style="list-style-type: none">a. Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro

<p>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 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>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando i prodotti tipici e le tradizioni locali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita alla domanda dei mercati.</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria</p> <p>Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze</p>	<p>Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali. Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa</p> <p>Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza</p> <p>Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare</p> <p>Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti</p> <p>Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio</p> <p>Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p> <p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing</p> <p>Distinguere micromarketing e macromarketing</p> <p>Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato</p> <p>Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing</p>	<p>(TUSL)</p> <p>b. I soggetti 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 (1) La prevenzione incendi</p> <p>LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il problema della sicurezza alimentare 2) La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola" 3) Il piano di autocontrollo HACCP 4) I controlli integrati nella filiera 5) La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari 6) Le informazioni al consumatore: l'etichettatura 7) Lo spreco alimentare <p>LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il contratto ristorativo 2) Le caratteristiche del contratto ristorativo 3) Il contratto di catering 4) Il contratto di banqueting 5) Le norme da applicare ai contratti ristorativi 6) Il codice del consumo: la tutela del cliente – Consumatore 7) La responsabilità del ristoratore <p>LE NORME VOLONTARIE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I sistema di qualità 2) Gli organismi di normazione e le ISO <ol style="list-style-type: none"> a) Le norme ISO b) La certificazione della qualità ISO 9001 3) I marchi 4) I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari 5) I marchi di qualità dei vini 6) I prodotti a chilometro zero 7) I presidi Slow- Food <p>UDA B</p>
--	--	---	---

		<p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto Distinguere le diverse strategie di marketing, particolare le forme di comunicazione</p> <p>Individuare il Marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici</p> <p>Esprimere i concetti con terminologia appropriata</p> <p>Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa</p> <p>Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando, se possibile, procedure informatiche</p> <p>Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione di prodotti tipici del territorio</p> <p>Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione</p>	<p>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>2 LE TECNICHE DEL MARKETING:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il marketing strategico e operativo 2) Il piano di marketing 3) L'analisi della situazione esterna <ol style="list-style-type: none"> a) Le ricerche di mercato b) L'analisi della domanda c) L'analisi della concorrenza 4) L'analisi della situazione interna 5) Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto <ol style="list-style-type: none"> a) Il ciclo di vita del prodotto 6) Le strategie di marketing mix <ol style="list-style-type: none"> a) La politica del prodotto b) La politica dei prezzi c) La distribuzione 7) Le forme di comunicazione <ol style="list-style-type: none"> a) La pubblicità b) La promozione c) Le pubbliche relazioni d) Il Direct marketing e) Il web marketing 8) Il controllo e la valutazione dei risultati <p>LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE Il Business Plan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dall'idea imprenditoriale al business plan
--	--	---	--

			<ol style="list-style-type: none">2) 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 <p>UDA C PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ol style="list-style-type: none">1) Perché programmare?2) Le fasi della programmazione aziendale3) I tempi della programmazione4) Il budget5) Come si costruisce il budget6) Il controllo budgetario (budgetary control)7) Vantaggi e limiti del budget
--	--	--	--

Lab. Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>2 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>10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>	<p>3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>4Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p>7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>10 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Saper presentare un quadro completo delle attività gestionali sviluppate con l'ausilio di apposito hardware e software.</p> <p>Saper Comunicare in modo efficace</p> <p>Essere capace di una corretta politica di acquisti per una moderna azienda di ristorazione</p> <p>Saper calcolare i costi di produzione specifici del settore</p> <p>utilizzare tecniche di gestione per abbattere i costi</p> <p>Saper individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane</p> <p>Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.</p> <p>Elaborare prodotti miscelati preparati al momento secondo le tecniche previste</p> <p>Utilizzare le macchine presenti ed eseguirne la manutenzione ordinaria</p> <p>Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descrivere usando la terminologia corretta</p>	<p>GESTIONE INFORMATIZZATA DELL'AZIENDA .</p> <p>Principali funzionalità di un software. Gestione degli acquisti. Costi e prezzi nella ristorazione. Valorizzazione dei prodotti .tipici</p> <p>L'hardware necessario</p> <p>Lavorare con una gestione informatizzata</p> <p>Gestione del servizio</p> <p>Gestione del magazzino</p> <p>Gestione del cliente</p> <p>Calcolare il food cost</p> <p>Il prezzo di vendita</p> <p>La tipicità come elemento strategico</p> <p>Che cos'è il prodotto tipico</p> <p>Il valore del prodotto tipico</p> <p>Il ruolo dei consumatori</p> <p>I marchi di tutela dei prodotti</p> <p>BAR. Le bevande miscelate classici e di tendenza.</p> <p>La gestione del Bar</p> <p>Introduzione</p> <p>Le tecniche di base</p> <p>Le nuove tendenze: flair e bartender</p> <p>I cocktail internazionali</p> <p>Gli american drink</p> <p>Scheda (grafico - appunti) Le bevande miscelate</p>

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Pasticceria

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. 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. 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. La carta dei dessert: Riepilogo di alcuni argomenti base della Pasticceria: Impasti di base friabili ; paste montate; soffiati; Le creme; Tecniche di assemblaggio e di impiantamento. . Unità di Apprendimento N° 2 Le intolleranze alimentari. Approvvigionamento. La gestione dell'economato. La determinazione dei costi e dei prezzi. Il Costo pasto Unità di Apprendimento N° 3 Business plan di una attività ristorativa. Il marketing e la clientela Educazione Civica: la salute con il cibo. Catering e Banqueting;</p>

RC o attività alternative

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Utilizzare 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.	Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. 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.	Operare scelte morali tenendo conto dei valori Cristiani. Esporre i principi nei quali si esprime l'impegno del cristiano nell'ambito della società.	L'impegno Cristiano e l'impegno politico La difficile conquista della pace Che cos'è la bioetica Le manipolazioni genetiche L'inizio e la fine della vita Amore, famiglia e genere Gli abusi e le dipendenze L'intelligenza artificiale: una sfida etica La riforma cattolica. La Chiesa nel mondo modern La Chiesa e I totalitarismi del Novecento La Shoà Il Concilio Vaticano II La Chiesa in dialogo Ed. Civ.: gli influencer

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Simulazione I prova
data 12/04/2023

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		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 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
-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	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 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 ragionativo 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 SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Padronanza delle conoscenze disciplinari 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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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			20	

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>
Professori	
AUDINO GIUSEPPE	LAB. ENOGOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
FACCIOLO MARIA	LINGUA E LETTERATURA INGLESE
LAUNI MARIAGIULIA	LINGUA E LETTERATURA SPAGNOLA
PARAVATI ROSANNA	RELIGIONE
CARUSO ADELE SISINA	MATEMATICA
ORIGLIA DOMENICO	LAB. DI ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA
PUGLIESE PAOLA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
RIITANO EUFEMIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
SAVARINO FABIO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
VATALARO MARINELLA	ITALIANO E STORIA
BATTAGLIA ROS ALBA	SOSTEGNO
FULGINITI ROSA ANNA MARIA	SOSTEGNO
SCALAMANDRE' ALESSANDRA	SOSTEGNO

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
