



**Centro Provinciale Istruzione Adulti (C.P.I.A.)
Caltanissetta/Enna**

C.F. 92063460858 - Codice meccanografico: CLMM04200B

Sede amministrativa: Viale Regina Margherita, n. 26 - 93100
Caltanissetta

Tel/Fax: 0934_22131 - C.U.: UF0KQG

p.e.o.: clmm04200b@istruzione.it - p.e.c.: clmm04200b@pec.istruzione.it

sito web: www.cpia-cl-en.gov.it



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "C.M. CARAFA"
Mazzarino e Riesi**

Tecnico Economico A.F.M. e Tecnico Tecnologico C.A.T. "C.M. CARAFA" di Mazzarino (CLTD00701D)
Liceo Classico e delle Scienze Umane "Artale" di Mazzarino (CLPC00701E) - Liceo Scientifico "Rosario Pasqualino Vassallo" di Riesi (CLPS00701N)
Professionale Settore "Servizi" e "Industria e Artigianato" "R. Livatino" - Ind. "Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale" di Mazzarino (CLRA007017) (CLRA00751L - serale)
Professionale, Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera, Articolazione Servizi di Sala e di Vendita di Riesi (CLRI00701V)

Sede Legale: Piazza Carlo Maria Carafa - 93013 - Mazzarino

Codice Ministeriale I.I.S.S.: CLIS007007 - C.F. 90012980851 - Telefono Dirigente Scolastico 0934/381096 - Tel. Segreteria 0934/381664 - Fax. 0934/383427

E-MAIL: clis007007@pec.istruzione.it - clis007007@istruzione.it - Sito Web: www.lisscmcarafa.gov.it

DOCUMENTO DELCONSIGLIO DEL 15/05/2024

CLASSE

**III PERIODO IPSEO (C.P.I.A ; I.D.A.) ENOGASTRONOMIA DI
RIESI I.I.S.S. "C. M. CARAFA"**

Docente coordinatrice prof.ssa Ida Paci

Docente	Materia	firma
Paci Ida	Italiano -Storia	
Famà Rosario	Matematica	
Catinella Irene	Inglese	
Paternò Alice	Francese	
Puma Joseph	Cucina	
Bruculeri Salvatore	Sala	
Alessandra Mattiolo	Scienze degli alimenti	
Luigia Elisa Gueli	Diritto e tecnica amministrativa	
Ievolella Stefana	Tutor commissione orientamento	

Sommario

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO	2
PROFILO DELL'INDIRIZZO	3
PIANO DI STUDIO DELLA CLASSE	6
CONSIGLI DI CLASSE E VARIAZIONI	7
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	7
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	8
AZIONE METODOLOGICA E DIDATTICA	9
ATTIVITÀ INTEGRATIVE COMPLEMENTARI.....	12
PCTO	12
EDUCAZIONE CIVICA	12
SIMULAZIONI	13
ALLEGATI.....	13

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

Dall'anno scolastico 2013/2014 L'istituto "Rosario Pasqualino Vassallo" di Riesi è stato accorpato all'I.I.S.S. "Carlo Maria Carafa" di Mazzarino, in attuazione del piano di dimensionamento scolastico regionale.

Nella sua nuova configurazione I.I.S.S. "Carlo Maria Carafa" di Mazzarino e Riesi aggrega ben 8 indirizzi

di studio: il Liceo Classico, il Liceo Scientifico, il liceo linguistico, il Liceo delle Scienze Umane, l'indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing, l'indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio, l'Istituto Professionale per l'agricoltura e lo sviluppo rurale e l'Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. I corsi di Liceo scientifico e Istituto alberghiero sono ubicati nella sede di Riesi.

Questo accorpamento ha risposto, in parte, alla necessità di creare un "polo" di indirizzi di studi di scuola secondaria superiore diversificato, per soddisfare le esigenze di un'utenza scolastica abbastanza vasta che abbraccia i comprensori di Riesi, Mazzarino e Butera, comuni che, con le dovute differenze, condividono in parte origini storiche, tradizione e cultura.

Gli indirizzi di studio presenti nelle sedi di Mazzarino e Riesi rappresentano per il territorio le principali agenzie formative e si pongono, pertanto, come luogo privilegiato di crescita e confronto culturale, in un territorio caratterizzato da un'economia di tipo agricolo e impiegatizio.

Quanto detto consente di considerare come obiettivo strategico e finalità primaria della politica scolastica dell'istituto l'interazione con il territorio, vale a dire, una scuola aperta al comprensorio e parte integrante del suo vissuto sociale, oltreché punto di riferimento educativo e formativo.

Per questa ragione, l'I.I.S.S. "Carlo Maria Carafa" ha scelto per la propria *vision pedagogico – didattica* insieme la metafora "dal castello alla rete". Essa raffigura la scuola radicata nel suo territorio e rappresenta, nel contempo, un modello organizzativo democratico, contraddistinto dalla differenziazione di compiti e dall'assunzione di responsabilità; un modello di scuola che amplia i suoi confini ed è caratterizzato da un modo diverso di intendere le relazioni tra persone e tra sistemi organizzativi.

A conferma di quanto detto, va sottolineato che, nell'analisi dei bisogni e nell'elaborazione del sistema

dei valori, periodicamente vengono sentiti anche i protagonisti del territorio che, in tal modo, divengono dei veri e propri alleati dell'istituzione scolastica. Irappresentanti degli Enti locali, gli altri dirigenti scolastici, le agenzie formative, irappresentanti della società civile e delle associazioni entrano a far parte, di conseguenza, del progetto formativo del Carafa che si apre alle città del comprensorio e vuole dare il suo contributo alla crescita del territorio.

Il Collegio dei docenti dell'I.I.S.S. "Carlo Maria Carafa", inoltre, presta una particolare attenzione alle tematiche pedagogiche e alle indicazioni che provengono dagli organismi nazionali ed europei in materia scolastica ed educativa. Tale riflessione si rivela assai utile per l'elaborazione di un modello educativo rispondente alle aspettative dell'utenza scolastica e per dare risposte qualitative alla crescita culturale e sociale degli studenti, giacché *"ogni persona – come evidenziato nel Trattato di Amsterdam del 1999 - ha diritto all'istruzione e all'accesso alla formazione professionale e continua"*

La scuola, di conseguenza, ha adottato un modello educativo e formativo mirato a far perseguire e far maturare negli alunni le otto competenze chiave indicate dall'Unione Europea:

- saper comunicare oralmente e verbalmente, in modo corretto, nella madrelingua,
- saper comunicare oralmente e verbalmente, in modo corretto, nella lingua straniera,
- avere competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche di base,
- possedere competenze digitali,
- possedere competenze sociali e civiche,
- possedere la capacità di imparare ad imparare,
- possedere spirito di iniziativa e di impresa
- avere sensibilità ed espressione critica culturale.

PROFILO DELL'INDIRIZZO

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" articolazione enogastronomia ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nel settore

dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene tutto il ciclo di organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità. Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali, internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire e elaborare dati relativi alla vendita, produzione e 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 dei suoi prodotti tipici.

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria programmazione didattica tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale.

Gli elementi presi in esame in maniera generale e quindi validi per tutte le materie sono stati: obiettivi, metodi, mezzi, strumenti, verifiche e valutazione.

Obiettivi generali

● Favorire l'acquisizione di alcune abilità e atteggiamenti come: l'autonomia nell'affrontare i problemi;

- la competenza comunicativa parlata e scritta;
- l'accettazione di situazioni nuove e l'iniziativa personale;
- fare acquisire consapevolezza dei percorsi e nuclei tematici di ciascuna disciplina;
- far cogliere i rapporti concettuali tra i vari saperi;
- stimolare la disponibilità ad esperienze di numero e varie letture;
- promuovere un comportamento improntato alla tolleranza,
- all'autocontrollo ed al senso della misura.

Obiettivi specifici:

- sviluppare le capacità di analisi, sintesi e valutazione critica;
- promuovere e sviluppare le capacità di operare collegamenti nell'ambito di una disciplina o interdisciplinari;
- sviluppare la capacità di utilizzare i linguaggi, i procedimenti e gli strumenti fondamentali del settore per consentire un approccio operativo, sia analitico sia progettuale, alla soluzione dei problemi.

PIANO DI STUDI DELLA CLASSE

Materia	Primo periodo 1°livello	Primo periodo 2°livello	Secondo periodo 1°livello	Secondo periodo 2°livello	Terzo periodo
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2	2	2
Storia	/	3	2	2	2
Diritto ed Economia	2	/	/	/	/
Matematica	3	3	3	3	3
Scienze integrate Fisica	2	/	/	/	/
Scienze integrate Chimica	1	/	/	/	/
Sc. degli Alimenti/Sc. e Cultura degli Alimenti	/	3	2	3	2
Lab. di Servizi Enogastronomici-Sett. Cucina	2	2	/	/	/
Lab. di Servizi Enogastronomici-Sett. Sala Vendita	2	2	/	/	/
Lab. Di servizi di Accoglienza Turistica	2	2	/	/	/
Seconda Lingua straniera (Francese)	/	3	3	2	2
Compresenza di B-20 con A-31 Sc. e Cultura dell'alimentazione	/	/	1	1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	/	/	3	3	3
Lab. Servizi enogastronomici-sett. Cucina	/	/	4	3	3
Lab. Servizi enogastronomici-sett. Sala vendita	/	/	/	2	2



CONSIGLIODICLASSEEVARIAZIONI

Docente	In servizi oin3^	In servizi oi n4	In servizio in5^	Materia
Paci Ida		x	x	Italiano -Storia
Famà Rosario		x	x	Matematica
Catinella Irene			x	Inglese
Paternò Alice			x	Francese
Puma Joseph			x	Cucina
Brucculeri Salvatore			x	Sala
Alessandra Mattiolo		x	x	Scienze degli alimenti
Elisa Gueli			x	Diritto e tecnica amministrativa

PRESENTAZIONEDELLACLASSE

La classe del III Periodo Alberghiero Serale è formata da 22 alunni, di cui 4 non frequentanti.

I discenti, tutti lavoratori, presentano fasce di età e provenienza diverse. Il gruppo classe si presenta, per quanto concerne il profilo didattico, abbastanza eterogeneo per competenze e abilità di base; ciò che accomuna tutti i discenti è il forte senso di responsabilità, unito ad una grande partecipazione e interesse per le varie discipline, dimostrato nel corso dell'anno scolastico.

Il rapporto fra discenti ha mostrato grande collaborazione e coesione soprattutto nell'affrontare la quotidianità scolastica.

Il rapporto fra alunni e docenti è stato basato sul rispetto reciproco e sulla collaborazione, cosa che ha permesso di lavorare in un ambiente tranquillo e motivato; tutto questo ha permesso, durante il corso dell'anno, un sereno dialogo formativo e culturale.

Gli obiettivi programmati, distinti in conoscenze, competenze e capacità, hanno mirato a fornire una formazione umana e culturale capace di coniugare sapere umanistico, tecnico/pratico ed esperienza laboratoriale. Particolare attenzione è stata riservata a quegli allievi che hanno mostrato incertezze nel processo di apprendimento e nei confronti dei quali sono state messe in atto tutte le strategie atte al recupero.

Nel complesso, il livello raggiunto è medio; alcuni alunni hanno raggiunto ottimi risultati, mentre per pochi altri si riscontrano ancora carenze in alcune discipline.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

I crediti sono stati attribuiti sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e, in riferimento al Secondo Periodo Didattico, tenendo presente l'Art. 11, comma 5, dell'Ordinanza ministeriale n.45 del 9 marzo 2023 che riporta il seguente testo: *Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello... per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendone riferimento alla media dei voti assegnati alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti.*

DiseguitosiriportalatabellaAallegataalD.lgs.62/2017:

Mediadei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV AN NO	Fasce di credito V AN NO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	13-14	14-15

AZIONEMETODOLOGICAEDIDATTICA

Durante l'anno scolastico, il Consiglio di classe, ha adottato un metodo di lavoro basato sull'approccio problematico partendo dalle esperienze personali, da situazioni concrete al fine di incoraggiare tutti gli alunni ad avere fiducia nelle proprie capacità e nel modo personale di operare. I criteri di valutazione sono stati resi noti al gruppo classe sia per quanto riguarda le verifiche orali, che per quelle scritte.

L'azione didattica si è avvalsa delle seguenti metodologie:

- Lezione frontale;
- Discussione guidata;
- Lavoro di gruppo;
- Ricerca personale;
- Supporto tra pari;
- Studio di casi;

-Problem solving.

- VALUTAZIONE

Le verifiche durante l'anno hanno consentito la valutazione dei progressi nell'apprendimento, che ha tenuto conto dei livelli di partenza, della capacità di apprendimento, del raggiungimento degli obiettivi comportamentali, dell'attenzione, della partecipazione dell'interesse e dell'impegno.

Il consiglio di classe nella valutazione ha tenuto conto di:

-Conoscenze: contenuti specifici, classificazioni, categorie, metodologie;

-Competenze: acquisizione di strutture mentali, strumenti logici, che sviluppano capacità critiche, rielaborazione autonoma di contenuti;

-Capacità: qualità individuali da sviluppare, che consentono di acquisire competenze e conoscenze (osservazione, analisi, sintesi).

Per la valutazione delle prove scritte sono state utilizzate griglie predefinite atte a specificare i criteri di attribuzione dei punteggi

- ATTIVITA' DI RECUPERO

L'attività di recupero delle insufficienze, risultate dallo scrutinio del primo trimestre, sono state effettuate in itinere nel corso delle ore antimeridiane, lavorando in classe su piccoli gruppi supportati dall'insegnante. Diversi sono le tipologie di intervento: sostegno metodologico, recupero autonomo, studio in classe guidato.

- MEZZI E STRUMENTI

Durante le attività didattiche sono stati utilizzati i seguenti supporti didattici:

- -Libri di testo;
- -Laboratori presenti in istituto;
- -Dizionari;
- -Strumenti informatici;
- -Manuali tecnici;

-Documentazione prodotta dai docenti;

-Lim.

- VERIFICHE

Ogni docente ha svolto per la propria disciplina verifiche scritte e orali, secondo le modalità espresse nelle singole programmazioni, al termine di una o più UDA, raccogliendo un congruo numero di valutazioni finalizzate all'espressione del voto finale.

- CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione rappresenta un momento fondamentale del percorso educativo-didattico, essa ha per oggetto l'impegno personale, la partecipazione e gli esiti delle prove di verifica. Durante l'anno scolastico il Consiglio di Classe adotta delle griglie di valutazione sia per la prova orale che per le prove scritte. Tutte le griglie sono allegate insieme alle programmazioni svolte delle singole discipline.

- TIPOLOGIE DELLE PROVE

- -Prove orali

- -Colloquio
tradizionale

- Prove scritte

- -Produzione di testi scritti di varia natura (vedi singole programmazioni)

- -Prove strutturate e semi strutturate;

- -Questionari;

- -Prove di comprensione e di elaborazione in lingua straniera;

- -Simulazione delle prove d'esame;

- Nella valutazione è stata adottata tutta la scala numerica da uno a dieci.

PCTO

Comestabilitodall'OrdinanzaMinisterialen.45del9marzo2023cheregolamentalosvolgimentodell'Esame diStato, per i candidati che non hanno svolto i PCTO, nei percorsi di II livello, il colloquio valorizzerà il patrimonioculturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativoindividuale,efavorisceunarilettrabiograficadelpercorsoanchenellaprospettivadell'apprendim entopermanente.

EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto concerne l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, è stato stabilito dal Consiglio diClasse di trattare durante l'anno scolastico due UDA inerenti rispettivamente le tematiche del lavoro e degliobblighi fiscali. I temi sono riconducibili ai nuclei fondamentali stabiliti dalle Linee Guida per l'insegnamentodell'educazione civica, Costituzione, Sviluppo Sostenibile e Cittadinanza Digitale, attraverso il collegamentocon l'obiettivo 8 dell'Agenda 2030: Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile,un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti. Le suddette UDA sono state affrontatedatutti i docenti delconsiglio di classe secondo laseguente ripartizioneoraria:

Storia:10 ore

Scienze degli alimenti: 10 ore

Diritto 13 ore

6.5 Modulo orientamento formativo

Con il PNRR è stata avviata un'importante riforma dell'orientamento scolastico che ha l'obiettivo di valorizzare i talenti e le inclinazioni di ciascuno, di promuovere il ruolo del merito nel successo formativo, di dare supporto a studenti e famiglie per consentire loro di fare scelte consapevoli per il futuro, nello studio e nel lavoro. Il D.M.328/2022 ha istituito, nella scuola secondaria di secondo grado due nuove figure: il docente tutor e il docente orientatore. Il docente tutor svolge due attività principali:

- aiutare ogni studente a creare un E-port-folio personale;
- costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali e delle informazioni contenute nella piattaforma digitale unica per l'orientamento.

Il docente tutor della classe è il professore Liberale Giovanni Luigi.

Le Linee guida per l'orientamento, allegate al Decreto Ministeriale n. 328 del 22/12/2022, prevedono a partire dall'anno scolastico 2023/2024, Moduli di orientamento formativo degli studenti. Il Consiglio di classe ha realizzato nel corrente anno scolastico il seguente Modulo:

Titolo: Il mio progetto di vita tra formazione e lavoro

Competenze	Obiettivi	Attività	Soggetti	Tempi
------------	-----------	----------	----------	-------

			coinvolti	
LIFE COMP	Imparare ad imparare	Didattica orientativa Corsi di recupero e potenziamento	C.d.C.	2 ^h
COMPETENZE Scienze degli alimenti, Sala,Cucina, Ricevimento	Imparare dall'esperienza	Potenziamento delle competenze	Cucina,sala,rice vimento scienze degli alimenti	2 ^h
DIGI COMP	Creazione di contenuti digitali Comunicazione e collaborazione	Ricerca e comprensione di testi dalla rete e valutazione dell'affidabilità delle fonti	C.d.C.	2 ^h
ENTRE COMP	Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Accesso ai contenuti della piattaforma: https://www.planyourfuture.eu/questionari#intro	C.d.C.	2 ^h
		-Progetti PTOF a carattere orientativo (educ. alla salute e alla legalità) -giornata contro la violenza sulle donne -shoah giorno della memoria		4 ^h
Collaborazione e maturità mentale	Lavorare sulle capacità comunicative	-Esercitazioni sul public speaking -Organizzazione di gare di debate	C.d.C.	2 ^h
SENSO DEL FUTURO	Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulla capacità imprenditoriali	orientamento sul territorio	C.d.C.	4 ^h
Riconoscere le opportunità	Conoscere la formazione superiore	L'offerta universitaria Le altre agenzie formative Incontri con figure professionali del mondo del lavoro e delle Università	C.d.C.	4 ^h
Competenza di cittadinanza	Partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della comunità	Educazione civica Laboratori didattici finalizzati alla cittadinanza attiva e alla sostenibilità	C.d.C.	4 ^h
Capacità di progettare	Essere capace di definire progetti per raggiungere obiettivi definiti	Attività tecnico pratico inerenti al percorso PCTO	TUTOR PCTO	4 ^h

12

SIMULAZIONI

Durante l'anno sono state svolte le simulazioni della prima e della seconda prova d'Esame. È stata programmata una simulazione del colloquio orale per mettere gli alunni nelle condizioni di conoscere l'intera procedura dell'Esame di Stato così da poterla affrontare con cognizione rinnovata.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LA

PROVA SCRITTA GRIGLIADI

VALUTAZIONE TIPOLOGIA A

(Analisi interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI	DESCRITTORI				
GENERALI	(MAX 60pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e impuntuali	del tutto confuse e impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completamente presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti

PUNTEGGIO PARTEGENERALE					
INDICATORISPECIFICI	DESCRITTORI (MAX40pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli postidalla consegna (ad esempio, indicazioni di	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente

massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica dell'elaborazione)					
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nei suoi nodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

GRIGLIADI VALUTAZIONE TIPOLOGIAB

(Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI	DESCRITTORI				
GENERALI	(MAX60pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e impuntuali	del tutto confuse e impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficacia della punteggiatura	complete	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); ; parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); ; scarso	assente ; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTEGENERALE					

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX40pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomenti presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3

Capacità disostenere coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacent e	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGICA

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e impuntuali	del tutto confuse e impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti

	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presenza	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente

	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX40pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, variato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Indicatori	Descrittori	Punteggio
Rispondenza della traccia	Sono stati affrontati solo alcuni aspetti degli argomenti richiesti; la trattazione risulta molto carente	1
	Non sono stati trattati tutti gli aspetti richiesti; trattazione parziale	1,5
	Sono stati esaminati tutti gli aspetti richiesti, ma non approfonditi	2
	Tutti gli aspetti sono stati esaminati in modo corretto, ma solo alcuni sono stati approfonditi	2,5
	Tutti gli argomenti richiesti sono stati sviluppati in modo corretto e approfondito	3
Conoscenza specifica dell'argomento	Conoscenza scarsa e gravemente lacunosa	1
	Conoscenza limitata	1,5
	Conoscenza accettabile	2
	Conoscenza esauriente e corretta	2,5
	Conoscenza completa e approfondita	3
Coerenza strutturale del discorso	Sviluppo frammentario e incoerente	0,5
	Sviluppo logico complessivamente corretto; esposizione accettabile	1
	Sviluppo logico corretto, esposizione efficace e concetti ben articolati	1,5
Correttezza terminologica specifica	Terminologia inadeguata e incerta	0,5
	Chiarezza espressiva e terminologia piuttosto elementare	1

	Chiarezza e correttezza espressiva; terminologia appropriata e precisa	1,5
Elaborazione personale e critica dei contenuti	Inesistente	0
	Modesta	0,5
	Significativa	1
Totale punti		

Indicatori	Descrittori	Punteggio
Rispondenza della traccia	Sonostati affrontati solo alcuni aspetti degli argomenti richiesti; la trattazione risulta molto carente	1
	Non sono stati trattati tutti gli aspetti richiesti; trattazione parziale	1,5
	Sono stati esaminati tutti gli aspetti richiesti, ma non approfonditi	2
	Tutti gli aspetti sono stati esaminati in modo corretto, ma solo alcuni sono stati approfonditi	2,5
	Tutti gli argomenti richiesti sono stati sviluppati in modo corretto e approfondito	3
Conoscenza specifica dell'argomento	Conoscenza scarsa e gravemente lacunosa	1
	Conoscenza limitata	1,5
	Conoscenza accettabile	2
	Conoscenza esauriente e corretta	2,5
	Conoscenza completa e approfondita	3
Coerenza e struttura del discorso	Sviluppo frammentario e incoerente	0,5
	Sviluppo logico complessivamente corretto; esposizione accettabile	1
	Sviluppo logico corretto, esposizione efficace e concetti ben articolati	1,5
Correttezza e terminologia specifica	Terminologia inadeguata e incerta	0,5
	Chiarezza espressiva e terminologia piuttosto elementare	1
	Chiarezza e correttezza espressiva; terminologia appropriata e precisa	1,5
Elaborazione personale e critica dei contenuti	Inesistente	0
	Modesta	0,5
	Significativa	1
Totale punti		

7.1 Schede informative usando le discipline

Disciplina	L' enogastronomia
Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • 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
Conoscenze o contenuti trattati (anche attraverso i moduli)	<p>Uda1 Gli alimenti e la qualità alimentare</p> <p>Uda2 Made in Italy: la cucina regionale italiana</p> <p>Uda3 Gastronomia, cultura e ristorazione</p> <p>Uda4 La ristorazione contemporanea</p> <p>Uda5 Market ing menu</p>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizi programmati. • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizi rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizi programmati. • Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. • Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio

	<p>odelle merci/prodotti/servizi.</p> <ul style="list-style-type: none">• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti ed allestimenti e dei servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.
<p>Metodologie</p>	<p>Per conseguire gli obiettivi sopra indicati è stato necessario organizzare il processo di apprendimento mediante una programmazione coerente con il progetto didattico-educativo stabilito dal consiglio di classe, e utilizzare adeguatamente i seguenti metodi didattici:</p> <p>Lezione frontale, lavoro di gruppo, ricerche bibliografiche e multimediali, esercitazioni pratiche, visite guidate, incontri con esperti di settore;</p> <p>Indispensabile è risultato altresì il collegamento con le altre discipline, in particolare le materie dell'area tecnico scientifica, come: scienza degli alimenti, matematica al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>Dopo ogni unità didattica e/o dopo aver presentato un ragionevole numero di uu.dd. Si sono predisposte delle prove scritte di tipologia v/f, a scelta multipla e orale di tipo tradizionale (interrogazione) modulando le prove in base alla difficoltà e complessità.</p> <p>Il profitto è stato misurato mediante la seguente scala, che ha consentito di attribuire sia i voti alle singole performance orali sia un significato univoco agli stessi.</p> <p>Ottimo-eccellente (voto 9,10)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: possesso di conoscenze ampie, complete, coordinate, senza imprecisioni. • Comprensione: estrapola e prevede il senso senza aiuto • Applicazione: applicazione ed elaborazione originale e personale delle conoscenze, capacità di cogliere gli elementi in un insieme e stabilire relazioni. • Sintesi: deduzione autonoma di regole e/o di relazioni astratte. • Valutazione: capacità di effettuare valutazioni corrette, approfondite e complete. <p>Buono (voto 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: conoscenze complete e approfondite senza errori e imprecisioni. • Comprensione: estrapola e prevede il senso con piccoli aiuti. • Applicazione ed elaborazione: applicazione senza errori e imprecisioni delle conoscenze in contesti diverse. • Sintesi: sintetizza correttamente • Valutazione: effettua valutazioni personali e autonome. <p>Discreto (voto 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: conoscenze complete, non commette errori nelle prove complesse. • Comprensione: interpreta singole informazioni • Applicazione ed elaborazione: applica le conoscenze, effettua analisi anche se con qualche imprecisione. • Sintesi: autonomo nella sintesi, ma non approfondisce molto. • Valutazione: esprime giudizi critici sotto stimoli e guida.

Sufficiente(voto6)

- Conoscenze:nonmoltoapprofondite,manoncommetteerrorinell' esecuzione di compiti semplici.
- Comprensione:interpretasingoleinformazionimanonaprofondisce.

	<ul style="list-style-type: none"> • Applicazione ed elaborazione: applica le conoscenze ed effettua l'analisi parziale con qualche errore. • Sintesi: imprecisa nella sintesi. • Valutazione: capacità minima di formulare giudizi critici di valore. <p>Mediocre (voto 5)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: non approfondite. • Comprensione: interpretazione di informazioni con difficoltà. • Applicazione ed elaborazione: commette errori non gravi in nell'applicazione delle conoscenze in nell'analisi. • Sintesi: non ha autonomia nella elaborazione delle conoscenze. • Valutazione: esprime giudizi personali o raramente e unicamente nelle questioni che lo interessano. <p>Scarso (voto 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: conoscenze frammentarie e superficiali, commette errori gravi nell'esecuzione di compiti semplici. • Comprensione: disorganizzata e superficiale. • Applicazione ed elaborazione: applica le conoscenze in maniera superficiale ed imprecisa, commettendo errori gravi. • Sintesi: non sintetizza le conoscenze e manca di autonomia di giudizio. • Valutazione: non formula giudizi e non discarso valore e merito. <p>Gravemente insufficiente (voto 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: l'acquisizione delle conoscenze è minima e da non essere rievocabile efficacemente. • Comprensione: scarsa. • Applicazione ed elaborazione: non riesce ad applicare le conoscenze e non sa effettuare alcuna analisi. • Sintesi: non sintetizza le conoscenze. • Valutazione: non ha autonomia di giudizio <p>Assolutamente insufficiente (voto 1- 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione conoscenze: non ha acquisito conoscenze nuove rispetto a quelle sue già possedute.
Testi e materiali /strumenti adottati:	Per conseguire gli obiettivi sopra indicati è stato necessario utilizzare adeguatamente i seguenti strumenti didattici: quaderno degli appunti, libri di testo, fotocopie di materiale integrativo, lavagna luminosa, video proiettore, pc collegato in rete, mappe concettuali, Laboratorio cucina;

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX60pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e impuntuali	del tutto confuse e impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	complete; presenti	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parziali	scarse e/o scorrette	assenti

			mentecorr ette		
PUNTEGGIO PARTEGENER ALE					
INDICATORISPECIFIC I	DESCRITTORI (MAX40pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli postidalla consegna (ades empio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della elaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente

	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nei suoi snodi tematici stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B

(Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX60pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e impuntuali	del tutto confuse e impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presenti e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficacia della punteggiatura	complete	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); ; parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); ; scarso	assente ; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					

ALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX40pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomenti presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta

	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere coerenza un percorso ragionato operando connettivi pertinenti	soddisfacent e	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGICA

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e impuntuali	del tutto confuse e impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2

Ricchezza epadronanzalessic ale	presente ecomple ta	adeguate	poco presente eparziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2

Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti

deiriferimenticurali					
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO/VOTO

PUNTEGGIO	VOTO
20	10
18	9
16	8
14	7
12	6
10	5
8	4
6	3
4	2
2	1
0	0

7.1 Schede informative su singole discipline

Disciplina	Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e vendita
<p>Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi ed 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. • 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. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
<p>Conoscenze o contenuti trattati (anche attraverso i moduli)</p>	<p>U.D.A. N°1 Rapporti con la clientela e basi enologiche Il servizio e le sue fasi. Il reclamo e la sua gestione. La vendita, strategie e il suo linguaggio. Elementi di enologia. U.D.A. N°2 Il Made in Italy Il prodotto tipico. Il marchio di qualità. Le produzioni delle principali regioni. U.D.A. N°3 Tecniche avanzate di sala Il catering e il banqueting.</p>

<p>Abilità</p>	<p>U.D.A.N°1Rapporticonlaclientelaebasi enologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconosce le diverse fasi del servizio. • È in grado di adottare comportamenti specifici per la gestione del servizio. • È in grado di gestire i reclami. • Riconosce l'importanza della gestione del reclamo ed è in grado di elaborare strumenti per il rilevamento della soddisfazione del cliente. • Adotta forme di comunicazione corrette ed efficaci. • Adotta comportamenti coerenti alla comunicazione fornita. • È in grado di adottare un linguaggio efficace per la vendita dei prodotti • Riconosce le regole della persuasione adottando comportamenti coerenti. • È in grado di riconoscere ed evitare gli errori nella vendita dei prodotti. • Individua e descrive le fasi fondamentali della produzione del vino. • Riconosce e descrive i diversi tipi di vino. • Classifica i vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. <p>U.D.A.N°2Il Made in Italy</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. • Valorizza i prodotti tipici.
----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • È in grado di proporre prodotti tipici di una regione specifica. Riconosce l'importanza dei prodotti di qualità presenti nel territorio regionale e nazionale <p>U.D.A. N°3 Tecniche avanzate di sala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distingue i servizi di banqueting e catering. • Distingue i principali eventi e la loro gestione. • È in grado di mettere in essere comportamenti idonei per gestire il catering di banqueting. • Riconosce le capacità di illustrare le diverse fasi operative del banqueting.
<p>Metodologie</p>	<p>Per conseguire gli obiettivi sopra indicati è stato necessario organizzare il processo di apprendimento mediante una programmazione coerente con il progetto didattico-educativo stabilito dal consiglio di classe, e utilizzare adeguatamente i seguenti metodi didattici:</p> <p>Lezione frontale, ricerche bibliografiche e multimediali;</p> <p>Indispensabile è il risultato altresì il collegamento con le altre discipline, in particolare le materie dell'area tecnico scientifica, come: scienza degli alimenti e il laboratorio enogastronomico al fine di stimolare le connessioni tra queste discipline.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>Dopo ogni unità didattica e/o dopo aver presentato un ragionevole numero di u.d.d. Sisono predisposto delle prove orali di tipo tradizionale (interrogazione).</p> <p>La valutazione è stata assegnata alle performance orali utilizzando i criteri sotto riportati.</p> <p>Il profitto è stato misurato mediante la seguente scala, che ha consentito di attribuire sia i voti alle singole performance orali sia un significato univoco agli stessi.</p> <p>Ottimo-eccellente (voto 9,10)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: possesso di conoscenze ampie, complete, coordinate, senza imprecisioni. • Comprensione: estrapola e prevede il senso senza aiuto • Applicazione: applicazione ed elaborazione originale e personale delle conoscenze, capacità di cogliere gli elementi in un insieme e stabilire relazioni. • Sintesi: deduzione autonoma di regole e/o direzioni astratte. • Valutazione: capacità di effettuare valutazioni corrette, approfondite e complete. <p>Buono (voto 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: conoscenze complete e approfondite senza errori e imprecisioni. • Comprensione: estrapola e prevede il senso con piccoli aiuti. • Applicazione ed elaborazione: applicazioni senza errori e imprecisioni delle conoscenze in contesti diverse. • Sintesi: sintetizza correttamente • Valutazione: effettua valutazioni personali e autonome. <p>Discreto (voto 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: conoscenze complete, non commette errori nelle prove complesse.

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• Comprensione: interpretare singole informazioni• Applicazione ed elaborazione: a applicare le conoscenze, effettuare analisi anche se con qualche imprecisione.• Sintesi: autonomo nella sintesi, ma non approfondisce molto.• Valutazione: esprime giudizi critici sotto stimoli e guida. |
|--|---|

	<p>Sufficiente(voto6)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze:nonmoltoapprofondite,manoncommetteerrorinell'esecuzioneedicompiti semplici. • Comprensione:interpretasingoleinformazionimanonaprofondisce. • Applicazioneedelaborazione:applicaleconoscenzeedeffettualeanalisi parzialiconqualcheerrore. • Sintesi:imprecisionellasintesi. • Valutazione:capacitàminimediformularegiudizicriticidivalore. <p>Mediocre(voto5)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze:nonapprofondite. • Comprensione:interpretasingoleinformazionicondifficoltà. • Applicazioneedelaborazione:commetteerrorinongravisianell'applicazioneelleconoscenzesianell'analisi. • Sintesi:nonhaautonomianellarielaborazioneelleconoscenze. • Valutazione:esprimegiudizipersonalisoloramenteeunicamentenellequestionichelointeressano. <p>Scarso(voto4)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: conoscenze frammentarie e superficiali, commetteerrorigravinell'esecuzione dicompitisemplici. • Comprensione:disorganizzataesuperficiale. • Applicazioneedelaborazione:applicaleconoscenzeinmanierasuperficialeedimprecisa,commettendoerrorigravi. • Sintesi:nonsasintetizzareleconoscenzeemancad'autonomiadigiudizio. • Valutazione:nonformulagiudizisenondiscarsovaloreemerito. <p>Gravementeinsufficiente(voto3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze:l'acquisizioneelleconoscenzeèminimataledanonesserierievocabileefficacemente. • Comprensione:scarsa. • Applicazioneedelaborazione:nonriesceadapplicareleconoscenzeenonsaeffettuare alcunaanalisi. • Sintesi:nonsasintetizzareleconoscenze. • Valutazione:nonhaautonomiadigiudizio <p>Assolutamenteinsufficiente(voto1 -2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizioneconoscenze: nonhaacquisitoconoscenzenuove rispettoaquellesue giàpossedute.
Testi e materiali /strumentiadottati:	Per conseguire gli obiettivi sopra indicati è stato necessario utilizzareadeguatamenteiseguentistrumentididattici:quadernodegliappunti, materiale didattico fornito dal docente sulla piattaforma weschool,presentazionisu LIM.

Disciplina	Scienza e cultura dell'alimentazione
Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <ul style="list-style-type: none"> • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • applicare le normative vigenti 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
Conoscenze contenute nei trattati (anche attraverso i moduli)	<p>Dietologia e dietoterapia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. dieta razionale ed equilibrata 2. diete nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari 3. diete in stati patologici, allergie e intolleranze alimentari <p>Igiene e sicurezza alimentare</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. le contaminazioni degli alimenti 2. le certificazioni di qualità e il sistema HACCP <p>Alimenti e biotecnologie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In nutrienti 2. In nuovi prodotti alimentari e nuove tendenze di filiera 3. La qualità totale di un alimento
Abilità	<p>Dietologia e dietoterapia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica • Saper leggere e utilizzare correttamente tabelle e formule per l'elaborazione di una dieta equilibrata, per il peso teorico e per il fabbisogno totale di un individuo sano • Saper spiegare le indicazioni di modelli alimentari da preferire per promuovere e mantenere il benessere dell'organismo umano • Saper scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale • Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche <p>Igiene e sicurezza alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica • Saper individuare i comportamenti a rischio igienico-sanitario sulla manipolazione degli alimenti • Saper interpretare un piano di autocontrollo e comprenderne l'importanza nell'industria agroalimentare e nei fini di sicurezza igienico-sanitaria • Saper redigere un piano HACCP • Saper distinguere i criteri di certificazione di qualità <p>Alimenti e biotecnologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica • Saper esprimere un giudizio sulla qualità nutrizionale degli alimenti e delle bevande

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper mettere in relazione il consumo di bevande alcoliche con lo stato di benessere dell'organismo • Saper individuare in nuovi prodotti alimentari le tendenze innovative di filiera.
<p>Metodologie</p>	<p>Per conseguire gli obiettivi sopra indicati è stato necessario organizzare il processo di apprendimento mediante una programmazione coerente con il progetto didattico-educativo stabilito dal consiglio di classe, e utilizzare adeguatamente i seguenti metodi didattici:</p> <p>Lezione frontale, lavoro di gruppo, ricerche bibliografiche e multimediali, esercitazioni pratiche;</p> <p>Indispensabile è il risultato altresì il collegamento con le altre discipline, in particolare le materie di indirizzo del settore cucina e sala-bar.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>Dopo ogni unità didattica e/o dopo aver presentato un ragionevole numero di u.d.d. Si sono predisposti delle prove scritte di tipologia v/f, a scelta multipla con l'obiettivo di consolidare le conoscenze acquisite e sviluppare la capacità di discernere tra opzioni diverse e saper indicare la motivazione nel caso di risposte sbagliate.</p> <p>Successivamente sono state eseguite prove scritte di tipo a scelta multipla di tipologia di prova scritta tipica dell'esame di stato.</p> <p>Il profitto è stato misurato mediante la seguente scala, che ha consentito di attribuire sia i voti alle singole performance orali sia un significato univoco agli stessi.</p> <p>Ottimo-eccellente (voto 9,10)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: possesso di conoscenze ampie, complete, coordinate, senza imprecisioni. • Comprensione: estrapola e prevede il senso senza aiuti • Applicazione: applicazione ed elaborazione originale e personale delle conoscenze, capacità di cogliere gli elementi in un insieme e stabilire relazioni. • Sintesi: deduzione autonoma di regole e/o di relazioni astratte. • Valutazione: capacità di effettuare valutazioni corrette, approfondite e complete. <p>Buono (voto 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: conoscenze complete e approfondite senza errori e imprecisioni. • Comprensione: estrapola e prevede il senso con piccoli aiuti. • Applicazione ed elaborazione: applicazione senza errori e imprecisioni delle conoscenze in contesti diverse. • Sintesi: sintetizza correttamente • Valutazione: effettua valutazioni personali e autonome. <p>Discreto (voto 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: conoscenze complete, non commette errori nelle prove complesse. • Comprensione: interpreta singole informazioni • Applicazione ed elaborazione: applica le conoscenze, effettua una

lisi anche se con qualche imprecisione.

- Sintesi: autonoma nella sintesi, ma non approfondisce molto.
- Valutazione: esprime giudizi critici sotto stimolo e guida.

	<p>Sufficiente(voto6)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze:nonmoltoapprofondite,manoncommetteerrorinell'esecuzioneedicompiti semplici. • Comprensione:interpretasingoleinformazionimanonaprofondisce. • Applicazioneedelaborazione:applicaleconoscenzeedeffettualeanalisi parzialiconqualcheerrore. • Sintesi:imprecisionellasintesi. • Valutazione:capacitàminimediformularegiudizicriticidivalore. <p>Mediocre(voto5)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze:nonapprofondite. • Comprensione:interpretasingoleinformazionicondifficoltà. • Applicazioneedelaborazione:commetteerrorinongravisianell'applicazioneelleconoscenzesianell'analisi. • Sintesi:nonhaautonomianellarielaborazioneelleconoscenze. • Valutazione:esprimegiudizipersonalisoloramenteeunicamentenellequestionichelointeressano. <p>Scarso(voto4)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze:conoscenze frammentarieesuperficiali,commetteerrorigravinell'esecuzione dicompitisemplici. • Comprensione:disorganizzataesuperficiale. • Applicazioneedelaborazione:applicaleconoscenzeinmanierasuperficialeedimprecisa,commettendoerrorigravi. • Sintesi:nonsasintetizzareleconoscenzeemancad'autonomiadigiudizio. • Valutazione:nonformulagiudizisenondiscarsovaloreemerito. <p>Gravementeinsufficiente(voto3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze:l'acquisizioneelleconoscenzeèminimataedanonesserierievocabileefficacemente. • Comprensione:scarsa. • Applicazioneedelaborazione:nonriesceadapplicareleconoscenzeenonsaeffettuarealcunaanalisi. • Sintesi:nonsasintetizzareleconoscenze. • Valutazione:nonhaautonomiadigiudizio <p>Assolutamenteinsufficiente(voto1- 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizioneconoscenze: nonhaacquisitoconoscenzenuove rispettoaquellesue giàpossedute.
<p>Testi e materiali /strumentiadottati:</p>	<p>Per conseguire gli obiettivi sopra indicati è stato necessario utilizzareadeguatamente i seguenti strumenti didattici: quaderno degli appunti,fotocopiedimaterialeintegrativo,mappeconcettuali,lavagnaluminosa,video proiettore,pc collegatoin rete;</p>

Aabilità	<p>identificare le caratteristiche del mercato turistico</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche<input type="checkbox"/> individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
----------	--

	<p> <input type="checkbox"/> individuare i normati <input type="checkbox"/> internazionali e comunitari di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica </p> <p> <input type="checkbox"/> utilizzare le tecniche <input type="checkbox"/> di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali </p> <p> <input type="checkbox"/> analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche </p> <p> <input type="checkbox"/> individuare i risorse per promuovere <input type="checkbox"/> il turismo integrato </p> <p> <input type="checkbox"/> distinguere le caratteristiche <input type="checkbox"/> del mercato turistico </p> <p> Utilizzare le tecniche <input type="checkbox"/> e strumenti di presentazione e promozione del prodotto </p> <p> Progettare atti <input type="checkbox"/> di promozione e pubblicità </p> <p> Applicare i normati <input type="checkbox"/> di disciplina in materia di sicurezza e relativi <input type="checkbox"/> norme di igiene alimentare </p> <p> Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere <input type="checkbox"/> un stile di vita equivo <input type="checkbox"/> e a partire da punti di <input type="checkbox"/> istruzione e sostenibili <input type="checkbox"/> ed a partire da <input type="checkbox"/> istanze <input type="checkbox"/> internazionali </p>
<p>Metodologie</p>	<p> <input type="checkbox"/> lezione frontale </p> <p> <input type="checkbox"/> dialogo guidato </p> <p> <input type="checkbox"/> problemi </p> <p> <input type="checkbox"/> lavoro di gruppo </p> <p> <input type="checkbox"/> lettura e interpretazione di fonti economico-giuridiche; </p> <p> <input type="checkbox"/> Analisi dei casi </p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p> Colloqui individuali problemi strutturate e semistrutturate Per la valutazione sommativa delle prove orali scritte si utilizzano le griglie di valutazione. </p> <p> Per la valutazione formativa si è tenuto conto; non solo dei risultati delle verifiche ma anche della restituzione della loro nei tempi richiesti; degli interventi personali; della qualità ed dell'originalità degli interventi delle attività oltre oltre e dei progressi rispetto alla situazione di partenza e della partecipazione alla loro scolastica e della capacità di organizzare lo studio e il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati e i progressi manifestati in termini di conoscenze e abilità. </p> <p> Il profitto è stato misurato mediante la seguente scala <input type="checkbox"/> e <input type="checkbox"/> consentito di attribuire sia i voti alle singole performance orali sia un significato unico agli stessi. </p> <p> Ottimo-eccellente (9-10) </p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze: possesso di conoscenze ampie e complete e coordinate senza imprecisioni. • Comprensione: estrazione e senso senza aiuto • Applicazione: applicazione ed elaborazione originale e personale delle conoscenze e capacità di cogliere gli elementi in un insieme e stabilirne relazioni. • Sintesi: deduzione autonoma di regole e/o relazioni astratte.

- Valutazione: capacità di effettuare valutazioni corrette e approfondite complete.

Buono (voto 8)

- Conoscenze: conoscenze complete e approfondite senza errori e imprecisioni.
- Comprensione: estrapola e pre-vede il senso con piccoli aiuti.
- Applicazione ed elaborazione: applicazioni senza errori e imprecisioni delle conoscenze in contesti diversi.
- Sintesi: sintetizza correttamente
- Valutazione: effettua valutazioni personali e autonome.

Discreto (voto 7)

- Conoscenze: conoscenze complete non commette errori nelle prove complesse.
- Comprensione: interpreta singole informazioni
- Applicazione ed elaborazione: applica le conoscenze ed effettua analisi anche con qualche imprecisione.
- Sintesi: autonomo nella sintesi ma non approfondisce molto.
- Valutazione: esprime giudizi critici sotto stimolo e guida.

Sufficiente (voto 6)

- Conoscenze: non molto approfondite ma non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici.
- Comprensione: interpreta singole informazioni ma non approfondisce.
- Applicazione ed elaborazione: applica le conoscenze ed effettua analisi parziali con qualche errore.
- Sintesi: impreciso nella sintesi.
- Valutazione: capacità minima di formulare giudizi critici di valore.

Mediocre (voto 5)

- Conoscenze: non approfondite.
- Comprensione: interpreta singole informazioni con difficoltà.
- Applicazione ed elaborazione: commette errori in qualche caso nell'applicazione delle conoscenze nell'analisi.
- Sintesi: non è autonomo nell'elaborazione delle conoscenze.
- Valutazione: esprime giudizi personali e raramente e unicamente nelle questioni che lo interessano.

Scarso (voto 4)

- Conoscenze: conoscenze frammentarie e superficiali commette errori gravi nell'esecuzione di compiti semplici.
- Comprensione: disorganizzata e superficiale.
- Applicazione ed elaborazione: applica le conoscenze in maniera superficiale ed imprecisa commettendo errori gravi.
- Sintesi: non sa sintetizzare le conoscenze e manca di autonomia di giudizio.
- Valutazione: non formula giudizi se non di scarso valore e merito.

Gravemente insufficiente (voto 3)

- Conoscenze: l'acquisizione delle conoscenze è minimata e da non essere efficace.
- Comprensione: scarsa.
- Applicazione ed elaborazione: non riesce ad applicare le conoscenze e non sa effettuare alcuna analisi.
- Sintesi: non sa sintetizzare le conoscenze.

- Valutazione: non a autonomia di giudizio

Assolutamente insufficiente (voto 1-2)

- Acquisizione conoscenze: non a acquisito conoscenza e e rispetto a quelle sue già possedute.

Testi materiali/

<p>strumenti adottati:</p>	<p>Stefano Rascioni – Fausto Ferriello: “Gestire le imprese ricetti” 3.T RAMONTANA EDITORE Libri di testo e supporto audio uso della LIM, PowerPoint, calcolatrice, liste economiche. <input type="checkbox"/> Personal computer/smartphone/tablet <input type="checkbox"/> Collegamento a internet <input type="checkbox"/> Schede appunti e dispense prodotte dall’insegnante <input type="checkbox"/> WhatsApp App</p>
----------------------------	---

Programmi svolti al 14/05/2024

Programma di storia
Docente Paci Ida

riferimenti test. diurno

PERCORSI	CONTENUTI
1. L'ITALIA GIOLITTIANA	<ul style="list-style-type: none">• L'età giolittiana
2. INDUSTRIALIZZAZIONE E SOCIETA' DI MASSA	<ul style="list-style-type: none">• La seconda rivoluzione industriale• La società di massa• L'Europa e il mondo alla vigilia della guerra
3. GUERRA E RIVOLUZIONE	<ul style="list-style-type: none">• La prima guerra mondiale• La rivoluzione russa• L'eredità della grande guerra
4. L'ETA' DEI TOTALITARISMI	<ul style="list-style-type: none">• Il primo dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo• L'Italia fascista• La crisi del '29• L'eclissi della democrazia in Europa• Il nazismo in Germania• L'Unione sovietica e lo stalinismo
5. LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LE SUE CONSEGUENZE	<ul style="list-style-type: none">• L'Europa verso la catastrofe• La seconda guerra mondiale

Programma di italiano
Docente Paci Ida

libro di testo: rifer. Testi diurno

N.B. Il libro di testo è stato utilizzato per l'analisi dei testi d'autore, mentre per quanto riguarda la poetica dei singoli autori gli studenti hanno anche studiato sugli appunti, sulle fotocopie e sulle presentazioni in power-point preparate dalla docente

CONTENUTI

1) Il "vero" nel romanzo della seconda metà dell'Ottocento

- Il Naturalismo
- Il Verismo italiano
-
- G. Verga: vita, pensiero, opere "Nedda" bozzetto.

da Vita dei campi: "l'amante di Gramigna", "La Lupa", "cavalleria rusticana"

Il ciclo dei Vinti:

- I Malavoglia: lettura completa
- Visione "storia di una capinera"

Dalla stagione milanese: Eros ,prefazione e lettura completa.

2) L'Età del Decadentismo

- **Il Decadentismo**
- **Giovanni Pascoli**: vita, poetica e opere.

Il Fanciullino: caratteri generali.

Dai Poemetti: " Aquilone"

Dai canti di castel vecchio: "La Cavalla Storna"

- **Gabriele D'Annunzio**:vita, poetica e opere.

Il Piacere, lettura complessiva dei romanzi:

" le Vergini delle rocce"

"Il fuoco"

da il Piacere: "Il ritratto dell'esteta"

3) La lirica del primo Novecento

- **Il Futurismo**: caratteri generali

4) Il romanzo del primo '900 : Luigi Pirandello

- **Luigi Pirandello**: vita, la poetica, le opere.

da L'umorismo: "La vecchia imbellettata"

da le Novelle per un anno:

visione commedia- La patente

Lumie di Sicilia

Il Fu Mattia Pascal, struttura complessiva del romanzo

Uno, nessuno e centomila, struttura complessiva dell'opera,

da Uno, nessuno e centomila: "Il naso di Moscarda".

"Così è se vi pare" visione commedia

5) La poesia italiana tra le due guerre

- **Ermetismo**: caratteri generali
- **Giuseppe Ungaretti**: la vita, le opere, la poetica.

da L'allegria:

"Veglia",

- **Eugenio Montale**: vita, poetica, opere

da Ossi di Seppia:

"Spesso il male di vivere ho incontrato",

Lingua Francese

Docente: Alice Paternò

- Uda1
 - La Gastronomie Francaise
 - La Brigade de Cuisine
 - Les Vetements de Cuisine
- Grammaire - Révision de verbes au present

Le Passé composé de verbes réguliers et irréguliers .

- Uda 2
 - Hygiène et conservation des aliments
 - Techniques de conservation des aliments par chaleur et par froid
 - H.A. C. C. P
 - Les règles de 5 M
- Grammaire – Les démonstratifs
- Uda 3
 - Les Labels de qualité et d'origine
 - Les premiers pas dans le monde du travail
 - Lettre commerciale et de Motivation et CV
 - La gastronomie Francaise
- Grammaire – Le futur

Docente Alessandra Mattiolo
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1. Dietologia e dietoterapia

- a. dieta razionale ed equilibrata
- b. dieta nelle diverse età e negli stati fisiologici particolari
- c. dieta in stati patologici
- d. malattie correlate all'alimentazione
- e. allergie e intolleranze alimentari
- f. disturbi alimentari

2. Igiene e sicurezza alimentare

- a. le contaminazioni degli alimenti
- b. le certificazioni di qualità
- c. tracciabilità e rintracciabilità
- d. il sistema HACCP

3. La qualità alimentare

- a. La qualità totale di un alimento

b. Tipicità e strumenti di tutela

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTRA RICETTIVA
PROF.SSA Luigia Elisa Gueli

Modulo didattico A

Il mercato turistico

1. Il mercato turistico internazionale
2. Gli organismi e le fonti normative internazionali
3. Il mercato turistico nazionale
4. Gli organismi e le fonti normative interne
5. Le nuove tendenze del turismo

Modulo didattico B

Il Marketing

1. Il marketing: aspetti generali
2. Il marketing strategico
3. Il marketing operativo
4. Il web marketing
5. Il marketing plan

Modulo didattico C

La normativa del settore turistico - ristorativo

1. Lenorme di igiene alimentare
2. Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
3. I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
4. Le frodi alimentari
5. I contratti delle imprese ristorative

Modulo didattico D

Le abitudini alimentari e l'economia del Territorio

1. I marchi di qualità alimentari
2. I prodotti a km 0
3. I Presidi Slow Food

DISCIPLINA:Matematica

Docente: Rosario Famà

- Programma di matematica

Modulo di raccordo

- Richiami sulle equazioni di primo e secondo grado intere e fratte
- Richiami sulle disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte

- Funzioni reali di variabile reale

- Definizione di funzione

- Classificazione delle funzioni algebriche:

1. Razionale intera,
2. Razionale fratta
3. Irrazionale intera
4. Irrazionale fratta

- Dominio o campo d'esistenza

1. Funzione razionale intera
2. Funzione razionale fratta
3. Funzione irrazionale intera
4. Funzione irrazionale fratta

- Funzioni crescenti, decrescenti
- Funzioni pari, dispari
- Intersezione con gli assi cartesiani
- Studio del segno di una funzione per determinare positività e negatività

– Limiti di funzioni, asintoti e grafico probabile

- Primo approccio al concetto di limite
- Calcolo di Limiti di funzioni

- 1) Limite finito per x che tende a un numero finito
- 2) limite infinito per x che tende a un numero finito
- 3) Limite finito di una funzione per x che tende a $+\infty$
- 4) Limite finito di una funzione per x che tende a $-\infty$
- 5) Limite $+\infty$ -infinito di una funzione per x che tende a $+\infty$

- Calcolo del limite della somma di funzioni
- Calcolo del limite del prodotto di funzioni
- Calcolo del limite del quoziente di funzioni
- Forme indeterminate dei limiti: $[+\infty - \infty]$; $[0 \cdot \infty]$; $\left[\frac{\infty}{\infty}\right]$; $\left[\frac{0}{0}\right]$
- Funzioni continue
- Asintoti

❖ Asintoti verticali

❖ Asintoti orizzontali

❖ Asintoti obliqui

- Grafico probabile di una funzione

-Calcolo differenziale e concetto di derivata

- Concetto di derivata di una funzione:
- ❖ Rapporto incrementale, definizione di derivata di una funzione in un punto;
- ❖ Significato geometrico della derivata di una funzione in un punto;
 - Derivata di alcune funzioni elementari:
- ❖ Derivata di una Funzione costante;
- ❖ Derivata della Funzione potenza;
- ❖ Derivata della Funzione radice quadrata;
- Operazioni con le derivate:
- ❖ Derivata del prodotto di una costante per una funzione
- ❖ Derivata della somma di funzioni
- ❖ Derivata del prodotto di funzioni
- ❖ Derivata del quoziente di funzioni
- ❖ Determinazione degli intervalli crescenti e decrescenti di una funzione
- ❖ Massimi e minimi, relativi ed assoluti di una funzione

- METODOLOGIA

- Lezione frontale
- Esercitazione scritte

- TIPODI VERIFICHE

- Verifiche Orali
- Prove scritte

INSEGNANTE: Prof. Brucculeri Salvatore

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendite

1. UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Uda	Titolo	Argomenti trattati
Udan .1	Aspetti gestionali nell'attività di ristorazione	Il rapporto con il cliente; il cliente e le diverse tipologie di clientela; stili di servizio; la responsabilità legale in un ristorante; il marketing applicato al food & beverage manager; la gestione dell'risorse umane; il food cost e la pianificazione; definizione di food cost

Udan n.2	Il menù e la lista delle vivande	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze con la clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Udan n.3	Il mondo dell'eno- logia	Le tipologie di vinificazione; il territorio e le sue potenzialità; la cantina; le caratteristiche tecniche di digestione; la spumantizzazione e le tecniche di commercializzazione.
Udan n.4	La gastronomia italiana e la cucina internazionale	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Produzione gastronomica italiana ed internazionale; i prodotti tipici a marchio dop, igp, stg; prodotti tradizionali italiani; conoscenza delle bevande; distinzione e conoscenza delle bevande in generale, dei liquori e dei distillati maggiormente in uso; i servizi di sala e tecniche di servizio; piatti alla lampada.
Uda n.5	La sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare	Pulizia e disinfezione degli ambienti. L'igiene e la sicurezza sul lavoro. H.a.c.c.p; il ciclo dei prodotti; la qualità degli alimenti; il sistema di gestione della qualità
Uda n.6	Il mondo del lavoro	Il buffet e i servizi annessi
Uda n.7	Cultura alimentare e un patrimonio da condividere	Il mondo del vino

Prof. JOSEPH PUMA

Materia LSE settore cucina

Libro di testo in uso: Nuovo Chef con master lab casa editrice le Monnier scuola ISBN 978-88-00-36066-1

Tempi: (ore effettivamente svolte dal docente nell'intero anno scolastico): N. ore 80/99 previste nel piano di studi

1. CONOSCENZE E TEMPI DI REALIZZAZIONE DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UDA	TITOLO	CONOSCENZE	N. ORE
UDA N° 1	<i>DALLA GLOBALIZZAZIONE AL KM 0</i>	Cenni storici della cucina nazionale e internazionale. Conoscere menu tradizionali regionali del proprio territorio utilizzando alimenti a km 0; Conoscere le principali ricette tradizionali delle regioni d'Italia. La cucina dei localismi, il fenomeno della globalizzazione in cucina. La dieta mediterranea e la piramide alimentare	30
UDA N.2	<i>I MARCHI DI QUALITÀ NELLA RISTORAZIONE E</i>	I marchi di qualità nazionali ed Europei, tutela del consumatore nei	30

	<i>LA TUTELA DEI CONSUMATORI, MARCHI BIOLOGICI, GLUTEN FREE</i>	confronti di contraffazioni e alterazioni dei prodotti alimentari. Conoscenza delle intolleranze alimentari e come comportarci in caso troviamo clienti con intolleranze.	
UDA N.3	<i>La sicurezza sul posto di lavoro nel settore alberghiero ristorativo</i>	Conoscenza della normativa sulla sicurezza sul lavoro. Conoscenza della normativa sulla sicurezza sul lavoro. Conoscenza del sistema dell'HACCP. Il sistema produttivo ed organizzativo del catering e banqueting.	30

2. COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali in materia sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.

3. ABILITA'

Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela.
Simulare eventi di catering e banqueting.
Realizzare piatti con prodotti del territorio

• METODOLOGIE

Lettura, comprensione e spiegazione dell'argomento, gli alunni sono stati invitati a prendere parte alla spiegazione con delle domande mirate alla partecipazione, allo sviluppo, e all'interesse sull'argomento trattato.

Gli obiettivi prefissati sono stati perseguiti mediante l'utilizzo delle seguenti strategie:

- **Lezioni frontali**
- **Video lezioni**
- **Appunti vari del docente**
- **Dispense, libri di testo**
- **Sollecitazione all'uso del metodo induttivo- deduttivo**
- **Lavori di gruppo e ricerche**
- **Laboratorio di cucina**

5. MATERIALI DIDATTICI

E' stato adottato il libro di testo "Chef con Master lab" si è fatto ricorso al laboratorio di cucina per realizzare piatti con ingredienti del territorio, recuperando e rivisitando ricette che rischiavano di perdersi, e per realizzare menu per tipologie di eventi.

6. TIPOLOGIE E DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Le verifiche sono state effettuate mediante verifiche scritte , orali, video interrogazioni, colloqui di gruppo e prove di laboratorio