



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "Luigi Einaudi"
(con annessi SERVIZI COMMERCIALI)
88046 LAMEZIA TERME - CZ
Partner di



Esami di Stato conclusivi del corso di studi

(OM N. 55 del 23 marzo 2024)

Documento del Consiglio di Classe

Anno scolastico 2023-2024

Classe 5^a sez. A

Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

*Curvatura Produzione Dolciaria Artigianale
e Industriale*

IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	3
PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDI.....	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA.....	4
SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO	6
ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DESCRIZIONE DEL PERCORSO	6
PERCORSO INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA	10
PCTO - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.....	14
UDA ORDINARIE SVOLTE (ELABORATE IN SEDE INTERDIPARTIMENTALE)	16
STRATEGIE/METODOLOGIE DIDATTICHE NELLE ATTIVITA'	19
PARTECIPAZIONE AD ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	20
STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE	23
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	24
ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	25
ALLEGATI.....	26
Allegato 1 - Schede informative sui singoli insegnamenti.....	27
Italiano e Storia.....	27
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	31
Francese.....	36
Inglese.....	40
Matematica.....	46
Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva	48
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Pasticceria	52
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	57
Scienze Motorie	61
Religione Cattolica	64
Allegato 2 – Griglia di valutazione seconda prova.....	65/64

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Insegnamento	Componente del C.d.C.	Firma
Italiano e Storia	Prof. Massimo PANDOLFO	F.to Massimo Pandolfo
Matematica	Prof.ssa Luana R. MARANO	F.to Luana R. Marano
Lingua straniera- Francese	Prof.ssa Novella PARISI	F. to Novella Parisi
Lingua straniera - Inglese	Prof.ssa Franca NOTARO	F.to Franca Notaro
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Antonella GALLO	F.to Antonella Gallo
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	Prof. Antonio Onofrio VATALARO	F.to Antonio Onofrio vatalaro
Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva	Prof.ssa Antonia FIAMINGO	F.to Antonia Fiamingo
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Pasticceria	Prof. Antonio PALAIA	F. to Antonio Palaia
Scienze motorie	Prof. Gianluca BUTERA	F.to Gianluca Butera
Religione Cattolica	Prof.ssa Marcella SERVIDONE	F. to Marcella Servidone

Il coordinatore

Prof. Massimo Pandolfo

Firma autografa sostituita a mezzo
stampa ex art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Rossana Costantino

Firma autografa sostituita a mezzo
stampa ex art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDI

PROFILO SERVIZI ENOGASTRONOMICI e OSPITALITA' ALBERGHIERA

[LINK PROFILO USCITA CURVATURA - PASTICCERIA](#)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	
N. TOTALE STUDENTI	11
N. STUDENTI CHE FREQUENTANO PER LA SECONDA VOLTA	/
N. STUDENTI PROVENIENTI DA ALTRE SCUOLE	/
N. STUDENTI STRANIERI	/
N. STUDENTI CON B.E.S.	/

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof. Massimo PANDOLFO	Italiano / storia	X	x	x
Prof.ssa Luana R. MARANO	Matematica			x
Prof.ssa Novella PARISI	Francese			x
Prof.ssa Franca NOTARO	Inglese	X	x	x
Prof.ssa Antonella GALLO	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	x	x
Prof. Davide VATALARO	Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita		x	x
Prof.ssa Antonia FIAMINGO	Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva	X	x	x
Prof. Antonio PALAIA	Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Pasticceria	X	x	x
Prof. Gianluca BUTERA	Scienze motorie	X	x	x
Prof.ssa Marcella SERVIDONE	Religione cattolica	X	x	x

SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DESCRIZIONE DEL PERCORSO

La progettazione dell'attività didattica ed educativa è stata elaborata in sede dipartimentale, interdipartimentale e dai consigli di classe individuando dei “focus” riconducibili ai nuclei tematici fondamentali indicati dal MIM ai quali sono state correlate le 11 competenze di indirizzo, in funzione anche della seconda prova che, per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, non verterà più su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati (Allegati A, B e C 2G - Linee Guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61).

Considerato che si tratta di un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento”, le commissioni avranno il compito di declinare le indicazioni ministeriali in relazione agli specifici percorsi formativi/curvature attivati dall'istituzione scolastica, con riguardo ai codici ATECO (Nota del 19-09-2022 sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 di adozione dei “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove” e delle “Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi” per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento).

[LINK CORRELAZIONE COMPETENZE E CONOSCENZE AI NUCLEI TEMATICI](#)

FOCUS	NUCLEO TEMATICO	COMPETENZA/E
Cliente: esigenze e aspettative	NUCLEO 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	N. 4 N. 5 N. 6 N. 9
	NUCLEO 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	N. 1 N. 2 N. 4 N. 5 N. 7

	<p>NUCLEO 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p>	<p>N. 1</p> <p>N. 4</p> <p>N. 6</p> <p>N. 9</p>
--	--	---

<p>Progettazione di un prodotto e/o servizio</p>	<p>NUCLEO 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	<p>N. 1</p> <p>N. 2</p> <p>N. 3</p> <p>N. 4</p> <p>N. 6</p> <p>N. 10</p>
---	--	--

<p>Cultura della qualità totale e sicurezza</p>	<p>NUCLEO 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p> <p>NUCLEO 4: Cultura della “qualità” totale dei prodotti e dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione col territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.</p>	<p>N. 3</p>
--	---	--------------------

Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio	<p>NUCLEO 5: Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</p> <p>NUCLEO 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>	<p>N. 1</p> <p>N. 5</p> <p>N. 7</p> <p>N. 8</p> <p>N. 9</p> <p>N. 10</p> <p>N. 11</p>
---	--	--

Sono stati quindi progettati percorsi di apprendimento, UDA ordinarie d’asse e/o interasse, con l’intento di superare il mero disciplinarismo per il raggiungimento di un’organicità del sapere che vede lo studente al centro del processo di insegnamento-apprendimento al fine di sviluppare quanto più possibile autonomia e responsabilità. Anche se questo modus operandi ha sortito risultati positivi, sono emerse alcune difficoltà riconducibili al metodo di studio, in alcune fasi mnemonico legato ancora alle conoscenze.

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe è costituito da 11 studenti (9 ragazze e 2 ragazzi) che hanno frequentato e seguito con regolarità il percorso triennale. Anche durante questo anno scolastico la frequenza e la partecipazione alla vita della classe è stata regolare e nel complesso positiva. Una buona parte dei componenti della classe ha dimostrato un'apprezzabile consapevolezza del proprio dovere di discente e uno spiccato senso di responsabilità nelle diverse fasi di realizzazione del percorso formativo; un'altra parte di alunni ha vissuto l'esperienza scolastica ed il percorso formativo con poca consapevolezza e limitato senso di responsabilità.

La classe è abbastanza omogenea relativamente alla maturazione delle abilità di base in termini di conoscenze, abilità e competenze, sia pur con differenze qualitative e quantitative in riferimento alle competenze maturate. Solo alcuni alunni si sono distinti per l'impegno costante e hanno partecipato attivamente alle diverse proposte didattiche disciplinari ed interdisciplinari; desiderosi di apprendere, di migliorare e potenziare le loro competenze e contribuendo così ad un proficuo dialogo educativo. Un numero minore di alunni non ha manifestato un'adeguata motivazione nello studio, l'attenzione durante le lezioni è stata discontinua, non sempre costante è risultato lo studio individuale e permangono delle lacune in alcune discipline. Anche la partecipazione alle attività interdisciplinari proposte (UDA) è stata positiva e produttiva; tutti gli alunni si sono impegnati adeguatamente per la presentazione del prodotto finale relativo alle UDA sia pur con sostanziali differenze sul piano espositivo e di completezza della progettazione e realizzazione del compito autentico.

Per quanto riguarda le lingue straniere (Inglese- Francese), alcuni alunni presentano difficoltà nella produzione orale.

Dal punto di vista disciplinare, il gruppo classe si è dimostrato sempre rispettoso verso i docenti e coeso nelle relazioni interpersonali tra pari. Solo alcuni componenti hanno evidenziato un comportamento vivace ma costruttivo, aperto, di reciproco scambio e di supporto all'altro; un altro piccolo gruppo di alunni, invece, ha manifestato una marcata riservatezza e chiusura nelle relazioni tra pari; in alcuni casi tale eccessiva riservatezza ha influenzato le prestazioni scolastiche.

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di classe ha messo in atto tutte le strategie metodologiche e didattiche per migliorare i livelli di partenza e favorire un dialogo educativo positivo, motivante e coinvolgente per garantire a tutti i ragazzi/e il successo formativo, valorizzando e facendo leva sulle attitudini dei singoli discenti, nonché sui diversi stili di apprendimento.

L'insegnamento trasversale di Educazione civica è stato articolato, come deliberato dal Collegio dei docenti, in 33 ore annuali che ha coinvolto in modo specifico alcuni insegnamenti tenendo conto di quanto i dipartimenti prima, e i singoli consigli di classe poi, hanno deciso di attuare sviluppando il macronucleo tematico relativo allo sviluppo sostenibile (Agenda 2030).

Lo scopo di tale organizzazione didattica è stato quello di attribuire all'educazione civica una valenza di matrice valoriale trasversale e, evitando superficiali aggregazioni di contenuti teorici, di far emergere in ogni aspetto del sapere e dei contenuti disciplinari la prospettiva di cittadinanza e tutto ciò che, attraverso i saperi, è possibile concretizzare nella vita. Ai fini della valutazione è stata predisposta un'apposita rubrica inserita nel PTOF.

Percorso

MACROTEMATICA: SVILUPPO ECO- SOSTENIBILE - TUTELA DEL PATRIMONIO CULTURALE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO/ALIMENTARI					
CLASSI QUINTE (ENO- SV - PD)					
DISCIPLINE	NUCLEI CONCETTUALI			CONOSCENZE	COMPETENZE
	Costituzione	Sviluppo sostenibile	Cittadinanza digitale		
ITALIANO STORIA (Tot. 6 ore)		Agenda 2030 Obiettivo 12 Consumo e produzioni responsabili		Cibo come elemento del patrimonio culturale Cibo e poeti Alimentazione in trincea Cambiamento dell'alimentazione nel Dopoguerra I vini	Riconoscere i comportamenti dannosi per l'ambiente, la società e i diritti umani e individuare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Individuare e rappresentare comportamenti mirati allo sviluppo eco-sostenibile e

					alla tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese e del proprio territorio
SCIENZE MOTORIE (Tot. ore 7)		Obiettivo 3: Salute e benessere		<p>La salute e la sicurezza personale legate alla pratica motoria</p> <p>La prevenzione degli infortuni in campo motorio e sportivo.</p> <p>Gli stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salute e del benessere</p>	<p>Applica autonomamente comportamenti che tutelano la salute e la sicurezza personale ed è consapevole del benessere legato alla pratica motoria</p> <p>Riconosce e osserva le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.</p> <p>Conosce e adotta comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti, stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salute e del benessere</p>
SCIENZE E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE (Tot. ore 6)		Obiettivo 3 Salute e benessere		Le varie tipologie di diete sostenibili	Comprendere le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibili previsti dall'Agenda 2030, mettendoli in relazione con le emergenze sociali e ambientali ai diversi livelli, dal globale al locale; valutare le proprie e le altrui scelte e stili di vita alla luce degli obiettivi di

					sostenibilità.
		Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabili		Le nuove tendenze alimentari dei prodotti agroalimentari del territorio	Identificare i soggetti del territorio che operano per la tutela ambientale, lo sviluppo eco – sostenibile e per la tutela e valorizzazione delle eccellenze locali. Valorizzare e promuovere i prodotti agroalimentari del territorio
DTASR (Tot. ore 6)		Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabile		Abitudini alimentari, economia del territorio e scelte sostenibili	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile, della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese
LAB. CUCINA PASTICCERIA-SALA (Tot. ore 8)		SALA E VENDITA: Agenda 2030 Obiettivo 12 Consumo e Produzione Responsabili. ----- Pasticceria: Obiettivo 12 Consumo e produzione responsabile		SALA E VENDITA Menù e dietologia Marchi di qualità e prodotti legati al territorio ----- Pasticceria: Tecniche di riduzione dei consumi nell'uso delle attrezzature di cottura in pasticceria.	SALA E VENDITA Impostare menu in rispetto di regimi alimentari anche particolari consapevolmente ----- Pasticceria: Acquisire pratiche tecniche atte a ridurre gli sprechi alimentari
		Agenda 2030: 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo		Sviluppo sostenibile: conoscenze essenziali Agenda 2030 Promozione della salute:	Comprendere la realtà nei suoi molteplici aspetti. Cogliere i collegamenti tra i nostri sistemi

		sostenibile, con focus su obiettivi 2 e 3.		alimentazione sana, equilibrata e sostenibile. La piramide alimentare. La dieta mediterranea. Life long nutrition: diete speciali.	<p>naturali e sociali.</p> <p>Valutare le conseguenze delle nostre azioni sull'ambiente e sulla società.</p> <p>Esplorare alternative di futuro possibile e riflettere su come modificare i propri comportamenti per contribuire ad attuare cambiamenti atti a favorire lo sviluppo sostenibile.</p>
--	--	--	--	--	--

Il progetto PCTO, deliberato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio di Classe, finalizzato a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio, è stato espletato secondo una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, tenendo conto della multidisciplinarietà e/o interdisciplinarietà formativa in aula in stretta relazione a con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, legati alla peculiarità dell'offerta formativa dell'istituto e in particolar modo alla realtà territoriale, sono state sviluppate a partire dal terzo anno per un monte ore minimo di 210 e hanno previsto, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto quali convegni, concorsi, manifestazioni di vario genere, sia interne che esterne, l'introduzione di un periodo di stage in strutture ricettive e aziende del territorio. Tutte le attività espletate sia in contesti organizzativi e professionali, in aula, in laboratorio, o in forme simulate, hanno permesso agli studenti di acquisire/o potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze dell'indirizzo di studi e le competenze trasversali al fine di un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.

ARTICOLAZIONE ORGANIZZATIVA DEL PROGETTO PCTO NEGLI ANNI 2021-22, 2022-23, 2023-24

II	ATTIVITÀ TERZO ANNO		ORE
	1	ORIENTAMENTO	2
	2	CORSO HACCP	4
	3	CORSO SULLA SICUREZZA	4
	4	Attività di stage presso strutture ricettive del territorio	90
	TOTALE		100
	ATTIVITÀ QUARTO ANNO		
	1	Attività di stage presso strutture ricettive del territorio	80
	2	PARTECIPAZIONE A EVENTI INTERNI ED ESTERNI	/
	TOTALE		80
	ATTIVITÀ QUINTO ANNO		
	1	Stage nel settore di riferimento presso aziende del settore, partecipazione a manifestazioni, convegni, seminari, concorsi professionali e vari eventi inerenti al settore professionale.	30
		Alcuni studenti hanno partecipato a concorsi esterni	
	TOTALE		210

percorso PCTO ha mirato a raggiungere nel complesso i seguenti obiettivi, coerenti e previsti dal livello quarto e quinto del Quadro europeo delle qualificazioni (EQF):

- **Competenza personale**, sociale e capacità di imparare a imparare, la capacità cioè di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, per

creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.

- **Competenza in materia di cittadinanza**, ovvero quelle capacità che consentono di partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una particolare attenzione verso il tema della sostenibilità, della conoscenza delle origini del patrimonio enogastronomico italiano, legato ai marchi di qualità e non solo.
- **Competenza imprenditoriale**, capacità di pensare, gestire e sviluppare progetti che apportano valore sociale, culturale o economico e che rappresentano quindi un'opportunità per il benessere della società.
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale** che implica la comprensione e il rispetto di idee e significati espressi e comunicati in maniera differente da contesti sociali diversi, attraverso varie forme culturali, creative e artistiche. Tutto questo comporta una comprensione del proprio ruolo all'interno della società e un impegno ad esprimere il senso della propria funzione.

UDA ORDINARIE SVOLTE (ELABORATE IN SEDE INTERDIPARTIMENTALE)

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologi a	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIOD O DI SVOLGI MENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 1/6/8 CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE	Interasse	UDA: Stili di vita sani ed equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione.	Asse dei linguaggi Asse scientifico - tecnologico	Francese Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina, pasticceria, sala, DTASR, Italiano	gennaio aprile	<u>CUCINA/ARTE</u> <u>BIANCA E</u> <u>PASTICCERIA</u> Elaborazione e realizzazione, per gruppi di lavoro, di un menù di quattro portate/buffet dolce e salato in base ad una specifica situazione patologica indicata. Presentazione, anche in lingua straniera, dei piatti realizzati evidenziando caratteristiche nutrizionali, SWOT ANALYSIS.... <u>SALA VENDITA</u> Elaborazione e realizzazione, per gruppi di lavoro, di un happy hour in base ad una specifica situazione patologica indicata. Presentazione, anche in lingua straniera, di quanto realizzato, evidenziando caratteristiche nutrizionali, SWOT ANALYSIS....

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEO 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO	asse	UDA: Impresa ristorativa “differente” UDA : Progettazione e sala- bar con co- working	Asse scientifico - tecnologico	Laboratorio - sala pasticceria ed arte bianca DTASR	dicembre / febbraio	Marketing plan di un’attività imprenditoriale

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 3/4 CULTURA DELLA QUALITA’ TOTALE E SICUREZZA	Interasse	UDA: Igiene e sicurezza a tutela del cliente	Asse scientifico - tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio pasticceria, sala, scienza e cultura dell’alimentazione, lingue straniere, DTA	ottobre/ novembre	Creazione di un reel (max 2 min.) che evidenzi le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare. Ogni studente dovrà relazionare e argomentare sul lavoro svolto.

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 5/7 VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO	Interasse	UDA: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa	Asse scientifico - tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, pasticceria, sala, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere, DTASR	aprile / maggio	<p>Promozione della propria impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, bar, pasticceria, panetteria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio.</p> <p>In particolare ogni studente dovrà promuovere, all'interno dell'attività ristorativa scelta, una specialità ad interesse regionale attraverso la realizzazione di una pagina promozionale che abbia una grafica e uno stile comunicativo corrispondente alla propria idea e che includa almeno un logo che attiri e rispecchia il locale, eventualmente svolgendo una ricerca su internet.</p> <p>Ogni studente dovrà relazionare e argomentare sul lavoro svolto.</p>






In allegato sono riportate le schede informative sui singoli insegnamenti **(Al. 1)**

STRATEGIE/METODOLOGIE DIDATTICHE NELLE ATTIVITA'

METODOLOGIE	INSEGNAMENTI										
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	DIR. TECN. A. STR. RIC.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Lezioni frontali	x	x	X	X	x	x	x	x	x	x	x
Lezioni dialogate	x	x	X	X	x	x	x	x	x	x	x
Correzione sistematica del lavoro domestico	x		X		x	x	x	x			
Attività laboratoriali	x			X	x		x	x		x	
Cooperative learning	x	x	X	X		x	x	x			
Lavori di gruppo	x	x	X	X		x	x	x			x
Brain storming	x	x	X	X				x			
Problem solving								x			
Esercitazioni guidate e autonome	x	x	X	X	x	x	x	x		x	
Classe capovolta								x			
.....											

PROGETTAZIONE PERCORSI DI ORIENTAMENTO

Come da D.M. n. 328/2022, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, a partire dall'anno scolastico in corso, è stato progettato il modulo di orientamento formativo "Tutti fuori... Ed ora?" così articolato:

ATTIVITÀ PREVISTE	N. ORE
1. Presentazione e Conoscenza della Piattaforma Unica	5
2. Attività di orientamento in uscita:  Visite guidate presso le università operanti sul territorio regionale.  Incontri di selezione del personale da parte di aziende presenti sul territorio regionale e nazionale.  Incontri formativi con scuole di formazione professionale.  Incontri con ex allievi di successo.  Progettazione e organizzazione eventi legati alle peculiarità della scuola, anche su richiesta del territorio (enti, istituzioni pubbliche e private)	25

Di seguito sono riportate le attività formative realizzate che hanno visto la partecipazione dell'intera classe, di gruppi o di singoli:

	TIPOLOGIA	DESCRIZIONE
<input type="checkbox"/>	Attività di orientamento in uscita	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incontro orientativo-informativo con i referenti del Tui Magic Life Calabria che hanno presentato possibili attività di tirocinio ed inserimento lavorativo nelle strutture da loro gestite. ▪ Incontro con i referenti dell'Università tematica PEGASO che hanno presentato percorsi universitari, finalità educative e lavorative dei corsi di studio dell'università. ▪ Incontro con personale del 2° Reggimento Aviazione dell'Esercito "Sirio" di Lamezia che hanno illustrato le opportunità lavorative e professionali dell'Esercito Italiano. ▪ Incontro orientativo con i docenti dell'Università UNICAL di Cosenza. ▪ Incontro formativo-informativo col responsabile delle relazioni esterne ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana che ha illustrato i fabbisogni professionali delle imprese, le competenze necessarie per svolgere una professione e i percorsi formativi da intraprendere. ▪ Incontro con lo chef della Nazionale italiana cuochi, Carmine Cataldo che ha discusso con gli studenti su come approcciarsi al mondo

		<p>del lavoro, sulle competenze necessarie nel campo della cucina e della pasticceria.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Incontro di formazione “Turismo e territorio” organizzato dall’I.M.A.H.R. delegazione Calabria che ha trattato le tematiche relative all’importanza della formazione del personale, all’incongruenza tra domanda/offerta nel settore del turismo e a problemi riguardanti il territorio ▪ Incontro con lo chef tre Stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo che ha ripercorso la sua storia e la sua visione della cucina italiana. ▪ Incontro con Alfonso Portanova della scuola di alta Formazione IN CIBUM che ha presentato le opportunità legate all’enogastronomia e all’ospitalità alberghiera, al fine di ampliare le prospettive future dei giovani professionisti di domani. ▪ Incontri con imprenditori della ristorazione del territorio per proposta di offerte di lavoro ▪ Open day con l’ITS ELAIA CALBRIA finalizzato alla presentazione dei percorsi nel settore turistico. ▪ Incontro orientativo-informativo con la società FORMAMENTIS finalizzato ad illustrare le opportunità relative alla partecipazione al programma Erasmus per tirocini professionalizzanti all’estero
<input type="checkbox"/>	Progetti e manifestazioni culturali	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizzazione e partecipazione alla seconda edizione della Fiera dell’enogastronomia e del turismo organizzata dal nostro istituto. L’evento è stato un’importante occasione di incontro e interazione col territorio finalizzato all’arricchimento dell’offerta formativa e a realizzare utili sinergie per la definizione di profili professionali competitivi per il mondo del lavoro. ▪ Partecipazione all’evento culinario internazionale “Sharing is caring a cura di Angela El Maalouy, rinomata chef libanese che ha preparato e presentato insieme agli studenti i piatti tipici della cucina libanese.
<input type="checkbox"/>	Seminari e/o convegni con esperti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attività formativa “A scuola di cucina con Grana Padano” nel corso della quale sono state approfondite le tematiche legate alle azioni intraprese dai Consorzi di Tutela per la difesa di un prodotto DOP al fine di conservare e proteggere un metodo, un territorio e una tradizione. ▪ Incontro formativo informativo con i referenti dell’ADMO, associazione Donatori

		<p>Midollo Osseo, finalizzato a promuovere la cultura del dono e a sensibilizzare gli studenti sull'argomento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Visita della mostra "Sub tutela Dei. Il giudice Rosario Livatino" presso il Palazzo di Giustizia di Lamezia Terme e incontro col dott. Giovanni Garofalo, presidente del tribunale, e col dott. Salvatore Curcio, procuratore della Repubblica. ▪ Incontro con Luca Trapanese, autore di "Nata per te" che ha raccontato la vita quotidiana insieme ad Alba e le piccole e grandi sfide di ogni giorno narrate nel libro da cui è stato tratto il film "Nata per te" diretto dal regista Fabio Mollo. L'autore ha inoltre discusso con gli studenti del volontariato e del terzo settore, nonché del mondo della disabilità. ▪ Incontro formativo e Giornata di DONAZIONE a cura dei referenti AVIS al fine di promuovere la cultura della donazione. ▪ Incontro con Cimorelli Paolo, titolare della omonima macelleria che ha discusso con gli studenti sugli aspetti prettamente tecnici del mondo della carne. ▪ Incontro formativo-informativo con la dott.ssa Filomena Ferrara, CSR Manager e Master inventor IBM ITALIA che ha relazionato su innovazione tecnologica e digitale ed esplorazioni delle nuove frontiere delle tecnologie digitali emergenti, al fine di acquisire strumenti per la formazione DIGITALE, nell'ottica del superamento del DIGITAL GAP.
--	--	--

STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE

STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE	INSEGNAMENTI										
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	DIR. TECN./A STR. RIC.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Libri di testo/web	x	x	x	X		x	x	x	x	x	x
Testi di approfondimento	x	x	x	X					x		
Materiale elaborato dal docente	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x
Appunti e dispense	x		x	X	x	x	x	x		x	x
Dizionari	x			X							
Laboratori	x	x		X	x			x		x	
Strumenti multimediali	x	x	x	X	x	x	x				
Piattaforma G Suite per l'attivazione di classi virtuali e video conferenze	x	x	x	X	x	x	x	x		x	x

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il processo di valutazione è stato incentrato non solo sulla maturazione di competenze non immediatamente riconducibili all'acquisizione di conoscenze, ma anche allo sviluppo di alcune competenze di carattere quali: apertura mentale, capacità di collaborare, creatività, flessibilità, problem solving, resilienza, comunicatività.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

TIPOLOGIE	INSEGNAMENTI										
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	DIR. TECN. A. STR. RIC.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Interrogazione	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x
Produzione testi	x	x			x	x	x				x
Quesiti vero o falso				X	x	x	x				
Quesiti a scelta multipla	x	x		X	x	x	x				
Quesiti a risposta aperta	x	x		X	x	x	x	x			
Esercizi			x	X	x	x	x			x	
Problemi			x								
Trattazione sintetica	x	x				x			x		x
Analisi del testo	x										
Comprensione testi scritti e orali	x	x		X	x	x					x
Esercitazioni pratiche			x				x	x		x	
Colloqui-sondaggio	x	x	x	X	x	x		x		x	x
Presentazioni				X							
Relazioni scritte	x	x	x		x						x

CRITERI ADOTTATI

Si rimanda alle griglie elaborate e deliberate in sede collegiale, inserite nel PTOF.

ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1.	Tabellone scrutinio finale (che sarà allegato dopo gli scrutini)
2.	Copia verbale scrutinio finale (che sarà allegato dopo gli scrutini)
3.	Fascicoli personali degli alunni
4.	Altro

ALLEGATI

Allegato 1 - Schede informative sui singoli insegnamenti

Italiano e Storia					
VALORE E SENSO DELLA FAMIGLIA – CONTESTUALIZZAZIONE STORICA					
UDA N.1					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO : La famiglia : significato e valore	interasse	Italiano Storia	Creazione di uno schema/mappa concettuale, attraverso cui spiegare il diverso modo che i due autori hanno di intendere la famiglia.	<p>Competenza N°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>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p>Competenza N°7: 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>Giovanni Verga: la vita, la fase romantica e verista; il pensiero e la poetica, la conversione al verismo, i principi della poetica verista, le tecniche narrative, l'ideale dell'ostrica. Vita dei campi; Novelle rustiche; I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo: contenuto e tematiche. Lettura e commento della Lupa;</p> <p>Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero e la poetica; il decadentismo nella poetica del fanciullino, il simbolismo: il nido, i fiori, le campane, la siepe; l'innovazione stilistica. Myricae, Canti di Castelvecchio e Primi poemetti: contenuto e tematiche. Analisi, parafrasi e commento del "X Agosto".</p>

STORIA : L'età giolittiana	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	<p>Competenza N°1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p>	<p>Destra storica; Sinistra storica. Decennio giolittiano: le riforme sociali Il suffragio universale L'invenzione delle ferrovie Il protezionismo Il triangolo industriale</p>
--	-----------	--------------------------------------	---	---	---

I poeti e la guerra					
UDA N.2					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO I poeti e la guerra	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi; confronto tra i poeti, anche servendosi di strumenti digitali; discussione	<p>Competenze N°2</p> <p>N°7</p>	<p>Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese da combattente e la marcia su Fiume, il legame con Mussolini; la differenza con Pascoli; l'estetismo, il superomismo e il panismo. Il Piacere, il Notturmo: contenuti e tematiche.</p> <p>Giuseppe Ungaretti: il poeta soldato e l'adesione al fascismo; le innovazioni stilistiche e l'ermetismo, pensiero e poetica. L'Allegria - Sentimento del tempo - il Dolore: contenuto e tematiche, la diversità stilistica. Analisi, parafrasi e commento di "Veglia", "Sono una creatura", "Soldati"</p>

STORIA Gli orrori e le crudeltà della guerra	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale dei contenuti appresi e confronto	Competenze N°1 N°4	La Prima guerra mondiale: : Triplice Intesa e Triplice alleanza; dalla guerra lampo alla guerra di trincea; interventisti e neutralisti; il tradimento dell'Italia; la disfatta di Caporetto; l'entrata in guerra degli Stati Uniti; la sconfitta della Germania; la conferenza di Parigi e il ruolo di Wilson; il trattato di Versailles La Seconda guerra mondiale: il patto di non aggressione e l'asse Roma-Berlino; la teoria dello spazio vitale; la dichiarazione di guerra e il sistema delle alleanze; la tragica soluzione finale; il 1943: lo sbarco in Sicilia e in Normandia; l'armistizio e l'Italia divisa in due; la tragica resa del Giappone e la fine della guerra.
---	-----------	------------------------	---	---	---

La pura follia umana					
UDA N.3					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO Le debolezze della psiche umana	interasse	Italiano Storia	Relazione orale o scritta su uno degli autori studiati, dalla quale possa emergere il concetto di follia, facendo riferimento anche ai regimi totalitari	Competenze N°2 N°7	Luigi Pirandello: l'adesione al fascismo; le disavventure familiari; il contrasto tra vita e forma; la maschera e il relativismo conoscitivo; l'umorismo e il sentimento del contrario. Le Novelle per un anno, Il Fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila: contenuto e tematiche. Lettura e commento di "Il treno ha fischiato". Primo Levi: partigiano ed ebreo; la vita e l'esperienza del lager; Se questo è un uomo, La tregua, I Sommersi e i Salvati: contenuto e tematiche. L'appello al mondo.
STORIA I regimi totalitari	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale dei contenuti appresi e confronto	Competenze N°1 N°4	I totalitarismi: Fascismo: il biennio rosso; la formazione dei fasci di combattimento; la marcia su Roma; dallo stato parlamentare allo stato autoritario. L'assassinio di Matteotti e la secessione

					<p>dell'Aventino; le leggi fascistissime; i Patti Lateranensi.</p> <p>Nazismo: le condizioni del trattato di Versailles; l'esposizione della teoria razzista in Mein Kampf e la fondazione del partito nazista; la nazificazione della Germania e il lager; le leggi di Norimberga; la notte dei cristalli; il regime del Terrore.</p>
--	--	--	--	--	---

Cambiamenti ed evoluzioni dopo la guerra					
UDA N.4					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Storia IL MONDO DEL DOPOGUERRA	interasse	Educazione civica Storia	Strutturazione mappe concettuali o schemi riassuntivi dai quali dovranno emergere i principali cambiamenti storico-politico-sociali	<p>Competenze N°1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p>	<p>Il mondo diviso in due blocchi: differenze ideologiche ed economiche.</p> <p>L'Italia Repubblicana: il referendum istituzionale e la nascita della Repubblica; dalla ricostruzione al miracolo economico; uno sviluppo squilibrato e l'emigrazione interna.</p>

DOCENTE	Prof. PANDOLFO Massimo
INSEGNAMENTO	ITALIANO e STORIA

Libro di testo utilizzato
<ul style="list-style-type: none"> • RONCORONI ANGELO, MIA NUOVA LETTERATURA (LA) - VOLUME 3 - DALL'UNITA' D'ITALIA A OGGI, CARLO Signorelli Editore. • CALVANI VITTORIA, STORIA E PROGETTO - VOLUME 5, A. Mondadori Scuola.

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA

UDA N. 1: Igiene e sicurezza a tutela del cliente

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori"	Interasse	Diritto e tec.amm.	Presentazioni multimediali e e/o relazione individuale	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di	Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione

				<p>lavoro.</p> <p>-Predisporre 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</p>	dei prodotti dolciari e di arte bianca.
--	--	--	--	---	---

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE					
Insegnamento: Scienza e cultura dell'alimentazione					
UDA N. 2: "Stili di vita sani e equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione"					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
"Tratta il cliente come se fosse unico"	Interasse	<p>Diritto e tec.amm.</p> <p>Lab. cucina</p> <p>Lab. sala-bar</p> <p>Lingue straniere</p>	Presentazioni multimediale e/o relazione individuale	<p>n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e</p>	<p>-Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni</p>

				<p>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. (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.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. (LIVELLO QNQ 3/4)</p>	<p>alimentari</p> <p>- Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. (LIVELLO QNQ 3/4)</p>
--	--	--	--	---	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

UDA N.3: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LA CALABRIA... DENTRO E FUORI LO STIVALE	Interasse	Diritto e tec.amm. Lab. cucina Lab. sala-bar	Presentazioni multimediale e/o relazione individuale	<p>-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione , di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enog.</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>-Contribuire alle strategie di Destination Marketing</p>	<p>-Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>-Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione / presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>-Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>

				attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni , per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	

DOCENTE	Prof. ssa Gallo Antonella
INSEGNAMENTO	Scienza e cultura dell'alimentazione

Libro di testo utilizzato
<ul style="list-style-type: none"> Scienza e cultura dell'alimentazione Vol.5 autore A. Machado

Francese

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

UDA N.1

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE Alimentation et nutrition. Se nourrir veut dire donner à notre corps toutes les substances dont il a besoin pour rester en bonne santé	interessante	Francese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Presentazione in power point di tematiche proposte	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione e visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione e in rete.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentation et nutrition ▪ Nutriments : macronutriments et micronutriments ▪ Fonctionnement : vitamines et sels minéraux ▪ Hydratation, circulation et nettoyage : l'eau ▪ Pyramides alimentaires : Nouvelle pyramide alimentaire 2020 et double pyramide durable eau-alimentation ▪ Le cholestérol ▪ Antioxydants : les cinq couleurs de la vie <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.

UDA N.2

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE Promotion de la santé: alimentation saine, équilibrée et durable. Prévention des maladies alimentaires	interessante	Francese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	<p>N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>N. 5 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>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Alimentation et santé : alimentation saine, équilibrée et durable Diète méditerranéenne et durabilité. Régimes alimentaires Maladies liées à l'alimentation : hypercholestérolémie, obésité, diabète. Allergies et intolérances (maladie coeliaque) <p><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.

Igiene e sicurezza in cucina

UDA N.3

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE Contamination des aliments	interasse	Francese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	<ul style="list-style-type: none"> La sécurité alimentaire en restauration: HACCP. Les différents types de contaminations alimentaires Funzioni Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.

Promuovere un'impresa turistica sul web					
UDA N.4					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE Promouvoir son restaurant	interasse	Francese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	. Étude du marché · Marketing mix · Publicité

DOCENTE	Prof. ssa Parisi Novella
INSEGNAMENTO	Lingua Francese

Libro di testo utilizzato
<ul style="list-style-type: none"> D. Bertone, P. Bovero, "Et comme dessert?", Loescher Editore

Inglese

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA n 1 NUTRITION AND HEALTH

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
NUTRITION AND HEALTH	interasse	<p>Inglese</p> <p>Francese</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio cucina</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p> <p>Interazione orale.</p>	<p>N. 5 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>N. 7</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Nutrition and health</p> <p>Nutrition and food science</p> <p>The nutrients in food</p> <p>Nutrients and their function</p> <p>Water</p> <p>Carbohydrates</p> <p>Lipids</p> <p>Proteins</p> <p>Vitamins</p> <p>Minerals</p> <p>Healthy eating</p> <p>The healthy eating pyramid</p>

					<p>The traditional healthy Mediterranean diet pyramid.</p> <p>The danger list: food allergies and food intolerances.</p> <p>The coeliac disease</p> <p>Funzioni</p> <p>▪Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</p>
--	--	--	--	--	---

UDA N. 2: PROMOZIONE DELLA SALUTE E PREVENZIONE DELLE MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
HEALTH PROMOTION: THE HEALING POWER OF FOOD	interasse	Inglese Francese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina.	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Presentazione anche in lingua straniera, di prodotti di pasticceria o da forno che tengano conto di particolari situazioni patologiche.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	Lifelong nutrition Special diets menus Pregnant and lactating women's diet Kid's diet Adolescent's' diet Older adults' diet Athlete's diet Diabetics' diet Vegetarians' diet The vegan food pyramid Eating disorders Anorexia nervosa (AN)

				<p>N. 7</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Bulimia nervosa (BN)</p> <p>Binge Eating Disorder (BED)</p> <p>Pica</p> <p>The treatment</p> <p>Cardiovascular diseases. Risk factors of cardiovascular</p> <p>diseases. The diet. Obesity and overweight.</p>
--	--	--	--	--	---

UDA N.3 Contamination and food safety

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Contamination and food safety	interasse	<p>Inglese</p> <p>Francese</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio cucina</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p> <p>Interazione orale.</p> <p>Redigere, anche in lingua straniera, una lista di avvertenze e/o indicazioni da affiggere nei vari settori delle imprese ristorative.</p>	<p>N. 5 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>N. 7</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Food Contamination</p> <p>Food borne diseases</p> <p>Bacteria and food poisoning</p> <p>Food safety and food hazards HACCP</p> <p>Critical Control Points.</p> <p>Funzioni:</p> <p>Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate.</p> <p>Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</p> <p>Dare istruzioni.</p>

UDA N.4 MARKETING AND PROMOTION

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Marketing and promotion	interasse	<p>Inglese</p> <p>Francese</p> <p>Laboratorio cucina e sala</p> <p>Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva</p> <p>Italiano</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p> <p>Interazione orale.</p> <p>Promuovere sui social (Instagram, ecc) l'apertura di un ristorante tipico.</p>	<p>N. 5 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>N. 7</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>The Marketing Mix.</p> <p>Marketing and promotion</p> <p>Business Image</p> <p>Customer Profiling</p> <p>Marketing Strategies</p> <p>The Effect of The Internet On The Catering Industry</p>

DOCENTE	Prof. ssa Franca Notaro
INSEGNAMENTO	Lingua Inglese

Libro di testo utilizzato
<ul style="list-style-type: none"> Materiale fornito dal docente

Matematica

UDA N.1: COMPLEMENTI DI ALGEBRA (RICHIAMI E/O APPROFONDIMENTO)

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
MATEMATICA- COMPLEMENTI DI ALGEBRA	Monodisciplinare	MATEMATICA	Compito di realtà (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le conoscenze acquisite	N°8 – N°12	<ul style="list-style-type: none"> · Equazioni e disequazioni di primo grado · Sistemi di disequazioni di primo grado e disequazioni fratte di primo grado Equazioni e disequazioni di secondo grado · Sistemi di disequazioni e disequazioni fratte di secondo grado · Intervalli di numeri reali · Problemi di primo e secondo grado

UDA N.2: LE FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE E LO STUDIO DI FUNZIONI

Insegnamento/UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
MATEMATICA- COMPLEMENTI DI ALGEBRA	Monodisciplinare	MATEMATICA	Compito di realtà (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le conoscenze acquisite	N°8 – N°12	Le funzioni: <ul style="list-style-type: none"> · Le funzioni e loro proprietà; concetto di funzione anche nella vita reale · Funzioni reali di variabile reale · Classificazione delle funzioni · Funzioni elementari e relativi grafici · Dominio di una funzione e sua rappresentazione grafica nel piano cartesiano · L'algebra dei limiti: · Approccio intuitivo al concetto di limite · Limite di una funzione in un punto o all'infinito, limiti finiti e infiniti · Operazioni sui limiti · Il calcolo dei limiti e le forme indeterminate · Le funzioni continue · Gli asintoti e loro ricerca · EVENTUALE APPROFONDIMENTO: Le derivate · Le derivate fondamentali e le principali regole di derivazione

DOCENTE	Prof. Marano Luana
INSEGNAMENTO	Matematica

Libro di testo utilizzato

- MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO Bergamini / Barozzi / Trifone Ed. Zanichelli

Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CLIENTE ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N.1: Alimentazione salute e nuove tendenze in campo alimentare

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Alimentazione, salute e nuove tendenze in campo alimentare	Interasse	Laboratorio di pasticceria Lingua Francese Lingua Inglese Matematica Scienza e cultura dell'alimentazione	Presentazione orale dei contenuti. Breve presentazione cartacea/multimediale di un'offerta BIO.	<p>N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.4: Predisporre 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 ed equilibrati.</p> <p>N. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>N.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>	<ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione dei consumi e abitudini alimentari. • I marchi di qualità alimentare e relativa normativa. • I prodotti a KM 0 • Analizzare il mercato turistico nelle sue forme e interpretare le dinamiche. • Le nuove tendenze del turismo mondiale promosse dall'OMT. • Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime

FOCUS NUCLEO TEMATICO : VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

UDA N.2: La promozione d'immagine di un locale "ECO FRIENDLY" nel proprio territorio

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
La promozione d'immagine di un locale "Eco friendly" nel proprio territorio	Interasse	Laboratorio di pasticceria Lingua Francese Lingua Inglese Matematica Scienze e cultura dell'alimentazione	Presentazione orale dei contenuti. Una breve presentazione multimediale che rappresenti una proposta di marketing mix per promuovere il locale	N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. N. 2 Supportare la pianificazione e la gestione di processi di approvvigionamento di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione N.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari di panificazione locale, nazionale ed internazionale utilizzando tecniche tradizionali ed innovative. n. 11 Contribuire alla strategie di destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali ed ambientali delle tipicità enogastronomiche delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Agenda 2030: obiettivo 12 - Le tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico operativo. Le tecniche di web marketing. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime

FOCUS NUCLEO TEMATICO: PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO				
UDA N.3: Un'impresa di successo				
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze
Un'impresa di successo	Interasse	Laboratorio di pasticceria	Presentazione orale dei contenuti delle norme per avviare e gestire un'attività. Produrre un elaborato scritto multimediale su una storia aziendale di successo che evidenzi le scelte di pianificazione e programmazione.	<p>N.4: Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari)</p> <p>Perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>N.9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione e efficienza aziendale.</p> <p>N.10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CLIENTE ESIGENZE E ASPETTATIVE					
UDA N.4 La strategia di sicurezza dai campi alla tavola (from farm to fork)					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
La strategia di sicurezza dai campi alla tavola (from farm to Fork	Interasse	Laboratorio di pasticceria Lingua Francese Lingua Inglese Scienze e cultura dell'alimentazione	Esposizioni orali sulle normative analizzate Presentazione di una filiera	N.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • La normativa relativa all'igiene alimentare dei prodotti. • Sicurezza sul lavoro. • I contratti delle imprese turistico-ristorative. • La responsabilità degli operatori di settore

DOCENTE	Prof. Fiamingo Antonella
INSEGNAMENTO	Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva

Libro di testo utilizzato
<ul style="list-style-type: none"> • Gestire le imprese ricettive. Vol. 3 – S. Rascioni – F. Ferriello – Ed. Tramontana

FOCUS “Cultura della Qualità Totale e Sicurezza”, NUCLEO TEMATICO 3/4

UDA N.1: Igiene e sicurezza a tutela del cliente

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
Igiene e sicurezza a tutela del cliente	Interass e	Laboratorio servizi enogastronomici sala. Scienza e cultura dell'alimentazione. Lingue straniere. Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Creazione di un reel (max 2 min.) che evidenzia le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare. ogni studente dovrà relazionare e argomentare.	n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovere le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. n° 2: 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. n°3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. n°4: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo	-Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. -Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio. -Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. -Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. -Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. -Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. -Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. -Elementi di eco-gastronomia. -Concetti di sostenibilità e certificazioni. -Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. -Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. -Tecniche innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. -Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. -Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. -Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.

				<p>obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>n°5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>n°7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>-Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>-</p>
--	--	--	--	---	--

FOCUS "Progettazione di un prodotto e/o servizio", NUCLEO TEMATICO 2					
UDA N. 2: Impresa ristorativa differente					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
Impresa ristorativa differente	interasse	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Produzione e presentazione di un elaborato multimediale su una attività a scelta.	1-2-3-4-6-10	Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Valore culturale del cibo e

					<p>rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Il marketing e le tipologie di clientela.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione dei piatti.</p>
--	--	--	--	--	---

FOCUS "Cliente: esigenze e aspettative", NUCLEO TEMATICO 1/6/8/					
UDA N. 3 Stili di vita sani ed equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza /e	Conoscenze
Stili di vita sani ed equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione.	Interasse	Scienza e cultura dell'alimentazione. Lingue straniere. Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva. Italiano e Storia.	Elaborazione e presentazione di menù e piatti che tengano conto di particolari situazioni patologiche	1-2-4-5-6-7-9	<p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di programmazione e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p> <p>Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi.</p> <p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Agenda 2030: obiettivo 12.</p> <p>Tecniche innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Concetti di qualità.</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p>

					<p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>
--	--	--	--	--	---

FOCUS "Valorizzazione del made in itali e promozione del territorio" NUCLEO TEMATICO 5/7					
UDA N. 4: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
Promuovere un'impresa turistica/ristorativa	Interasse	<p>Laboratorio servizi enogastronom. sala.</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione.</p> <p>Lingue straniere.</p> <p>Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.</p>	<p>Presentazione orale e scritta dei contenuti.</p> <p>Promuovere la propria impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio</p>	1-5-7-8-9-11-	<p>Agenda 2030: obiettivo 12</p> <p>Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione dei piatti.</p> <p>Riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi.</p> <p>Metodologie e tecniche diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro</p>

					delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità.
--	--	--	--	--	--

DOCENTE	Prof. Antonio Palaia
INSEGNAMENTO	Laboratorio dei servizi Enogastronomici Cur. Arte Bianca e Pasticceria

Libro di testo utilizzato
<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di pasticceria 2.0 di Paolo Gentili • Materiale fornito dal Docente

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA

UDA N. 1: Igiene e sicurezza a tutela del cliente

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
"Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori"	Interasse	Diritto e tec.amm. Lab. cucina Lab. sala-bar	Presentazioni multimediali e e/o relazione individuale	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. -Predisporre 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	Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni

					<p>alimentari</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione / presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p>
--	--	--	--	--	---

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE				
UDA N. 2: "Menù e diete per stili di vita sani, eco sostenibili e equilibrati "				
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze
"Tratta il cliente come se fosse unico"	Interasse	<p>Diritto e tec.amm.</p> <p>Lab. cucina</p> <p>Lab. sala-bar</p> <p>Lingue straniere</p>	Presentazioni multimediale e/o relazione individuale	<p>n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.4 Predisporre 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. (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale,</p>

				applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (LIVELLO QNQ 3/4)
--	--	--	--	---

FOCUS NUCLEO TEMATICO VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Insegnamento: Sala e Vendita

UDA N.3: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LA CALABRIA...DENTRO E FUORI LO STIVALE	Interasse	Diritto e tec.amm. Lab. cucina Lab. sala-bar	Presentazioni multimediali e e/o relazione individuale	-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative -Contribuire alle strategie di	-Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. -Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione / presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. -Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel

				<p>Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>
--	--	--	--	--	--

DOCENTE	Prof. Vatalaro Antonio Onofrio
INSEGNAMENTO	Laboratorio sala e vendita

Libro di testo utilizzato
<ul style="list-style-type: none"> Maitre e Barman con masterlab (A. Faracca, E. Galiè, A. Capriotti, T. Ficcadenti)

Scienze Motorie

UDA N. 1 ...Il battito vitale

Insegnamento/UD A (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze motorie e sportive	Monodisciplinare	Scienze Motorie	Conoscere organi, apparati e semplici elementi di anatomia	Competenza area generale: COMPETENZA n. 9 liv. 5 QNQ	Conoscere l'apparato cardiocircolatorio e il suo funzionamento.	Ottobre - maggio

UDA N. 2Alta intensità

Insegnamento/UD A (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze motorie e sportive	Mono disciplinare	Scienze Motorie	Praticare attività di movimento per migliorare la forza massima, veloce e resistente. Rilevare la frequenza cardiaca prima, durante e dopo l'attività fisica	Competenza area generale: COMPETENZA n. 9 liv. 5 QNQ	Conoscere gli effetti dell'attività fisica sull'apparato cardiocircolatorio. Conoscere le attività fisiche a carattere anaerobico lattacido e alattacido.	Ottobre - maggio

DOCENTE	Prof. Gianluca Butera
INSEGNAMENTO	Scienze Motorie
Libro di testo utilizzato	
<ul style="list-style-type: none"> Energia pura – Fit for school. A. Rampa – M. C. Salvetti – Ed. Juvenilia scuola 	

Religione Cattolica

FOCUS NUCLEO TEMATICO

UDA N. L'UOMO E IL MONDO

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<p>L'Etica del lavoro.</p> <p>La questione ambientale.</p> <p>La formazione e della persona umana</p>	Monodisciplinare	Religione Cattolica	Dissertazioni sintetiche e dialogate sulle tematiche trattate.	<p>n.1) Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>n.8) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>	Conoscere, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con riferimento alla bioetica, lavoro, giustizia sociale, questione ecologica e sviluppo sostenibile.
DOCENTE	Prof.ssa MARCELLA SERVIDONE				
INSEGNAMENTO	Religione				

Libro di testo utilizzato

- La vita davanti a noi . Autore: L. Solinas

Allegato 2 – Griglia di valutazione seconda prova

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA CURVATURA PRODUZIONE DOLCIARIA ARTIGIANALE E INDUSTRIALE

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
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Comprende parzialmente e seleziona con difficoltà le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	1	
	II	Comprende e seleziona limitatamente agli aspetti essenziali, le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	2	
	III	Comprende e seleziona correttamente tutte le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Utilizza in maniera limitata e poco pertinente le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera parziale le connessioni tra tematiche di ambiti affini	1-2	
	II	Utilizza con ridotta consapevolezza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera essenziale le connessioni tra tematiche di ambiti affini	3	
	III	Utilizza in maniera adeguata le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera sufficiente le connessioni tra tematiche di ambiti affini	4	
	IV	Utilizza con coerenza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera efficace le connessioni tra tematiche di ambiti affini	5	
	V	Padroneggia con consapevolezza e senso critico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera completa ed efficace le connessioni tra tematiche di ambiti affini	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Coglie in maniera superficiale gli aspetti delle problematiche proposte ma non è in grado di proporre soluzioni	1-2	
	II	Rileva parzialmente gli aspetti essenziali delle problematiche, attivando conoscenze e abilità non sempre pertinenti alla richiesta ed elaborando percorsi risolutivi talvolta non efficaci	3-4	
	III	Rileva gli aspetti essenziali delle problematiche ed attiva, in maniera quasi sempre coerente, conoscenze e abilità che utilizza per elaborare soluzioni prevedibili	5	
	IV	Identifica correttamente le problematiche, selezionando con pertinenza conoscenze ed abilità che utilizza, in maniera adeguata, per elaborare soluzioni; limitate le capacità di controllo, auto-regolazione e di pensiero critico	6	
	V	Identifica correttamente le problematiche, seleziona, in maniera coerente alla richiesta, conoscenze ed abilità che utilizza, efficacemente, per proporre soluzioni, anche originali. Discrete le capacità di controllo, auto-regolazione e di pensiero critico	7	
	VI	Analizza correttamente situazioni problematiche di diversa complessità, attivando, nella risoluzione, conoscenze ad abilità che utilizza in maniera coerente, flessibile e creativa. Mostra buone capacità di controllo e auto-regolazione, giustificando con senso critico le soluzioni proposte	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o non sempre corretto, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico di settore	2	
	III	Si esprime con piena padronanza lessicale e semantica e utilizza in modo preciso e accurato un lessico del settore professionale vario e articolato	3	
Punteggio totale della prova				