



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 22 marzo 2024)

Documento del Consiglio di Classe

Anno scolastico 2023-2024

Classe 5^a sez. A

Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Curvatura: Enogastronomia

IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	3
PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDI.....	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA.....	4
SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO	5
ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DESCRIZIONE DEL PERCORSO	5
PERCORSO INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA	8
PCTO - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.....	10
UDA ORDINARIE SVOLTE (ELABORATE IN SEDE INTERDIPARTIMENTALE)	11
STRATEGIE/METODOLOGIE DIDATTICHE NELLE ATTIVITA'	13
PROGETTAZIONE PERCORSI DI ORIENTAMENTO E PARTECIPAZIONE AD ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	14
STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE	16
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO.....	17
ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	18
ALLEGATI.....	19
Allegato 1 - Schede informative sui singoli insegnamenti.....	19
Italiano e Storia.....	20
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	28
Francese.....	31
Inglese.....	35
Matematica.....	37
Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva.....	39
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina.....	43
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	47
Scienze Motorie	49
Religione Cattolica	51
Allegato 2 – Griglia di valutazione seconda prova.....	52

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Insegnamento	Componente del C.d.C.	Firma
Italiano e Storia	Prof.ssa Gaetanina Marchisella	F.to <i>Gaetanina Marchisella</i>
Matematica	Prof. Vincenzo Panebianco	F.to <i>Vincenzo Panebianco</i>
Lingua straniera- Inglese	Prof.ssa Rosaria Rossi	F.to <i>Rosaria Rossi</i>
Lingua straniera - Francese	Prof.ssa Rosa Filice	F.to <i>Rosa Filice</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Donatella Luzzo	F.to <i>Donatella Luzzo</i>
Lab. Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	Prof. Domenico Marinaro Manduca	F.to <i>Domenico Marinaro Manduca</i>
Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva	Prof.ssa Maria Mazzei	F.to <i>Maria Mazzei</i>
Lab. Servizi Enogastronomici Settore Cucina	Prof. Antonio Critelli	F.to <i>Antonio Critelli</i>
Scienze motorie e sportive	Prof. Sandro Mendicino	F.to <i>Sandro Mendicino</i>
Religione Cattolica	Prof. Gino Cuda	F.to <i>Gino Cuda</i>
Sostegno	Prof.ssa Antonella Crapis	F.to <i>Antonella Crapis</i>

Il coordinatore
Prof.ssa Rosaria Rossi

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

[PROFILI USCITA CURVATURE CUCINA SALA E BAR](#)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE				
N. TOTALE STUDENTI				13
N. STUDENTI CHE FREQUENTANO PER LA SECONDA VOLTA				2
N. STUDENTI PROVENIENTI DA ALTRE SCUOLE				//
N. STUDENTI STRANIERI				/
N. STUDENTI CON B.E.S.				2
CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE				
DOCENTE	INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Marchisella Gaetanina	Italiano	SÌ	SÌ	SÌ
Marchisella Gaetanina	Storia	NO	SÌ	SÌ
Panebianco Vincenzo	Matematica	SÌ	SÌ	SÌ
Rossi Rosaria	Lingua Inglese	SÌ	SÌ	SÌ
Filice Rosa	Lingua Francese	NO	SÌ	SÌ
Luzzo Donatella	Scienza e cultura dell'alimentazione	SÌ	SÌ	SÌ
Marinero Manduca Domenico	Lab. Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	NO	SÌ	SÌ
Mazzei Maria	Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva	SÌ	SÌ	SÌ
Critelli Antonio	Lab. Servizi Enogastronomici Settore Cucina	NO	SÌ	SÌ
Mendicino Sandro	Scienze motorie e sportive	NO	NO	SÌ
Cuda Gino	Religione cattolica	NO	NO	SÌ
Crapis Antonella	Sostegno	NO	NO	SÌ

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).

FOCUS/NUCLEI TEMATICI E COMPETENZE CORRELATE		
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
	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.	N. 1 N. 4 N. 6 N. 9

Progettazione di un prodotto e/o servizio	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.	N. 1 N. 2 N. 3 N. 4 N. 6 N. 10
Cultura della qualità totale e sicurezza	<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>	N. 3
Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio	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.	N. 1 N. 5 N. 7 N. 8 N. 9 N. 10
Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio	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.	N. 1 N. 7 N. 8 N. 11

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

La classe 5^A ENO risulta così composta: 13 studenti, 2 dei quali entrati a far parte del gruppo classe solo quest'anno perché ripetenti, provenienti dalla 5B ENO a.s. 2022/2023.

Sono presenti 2 studenti con BES, 1 studente con Pei e programmazione differenziata e 1 studente con Pdp. Tutte le informazioni riguardo ai suddetti alunni sono contenute negli appositi allegati riservati.

Andamento educativo-didattico della classe

Durante l'anno scolastico non tutti gli alunni hanno interagito costantemente ed in modo propositivo nelle varie discipline; solo alcuni hanno partecipato in modo spontaneo al dialogo educativo, a differenza di altri che si sono dimostrati troppo passivi o disinteressati alle tematiche proposte, in alcuni casi addirittura selettivi nei confronti delle materie di studio.

Livello di preparazione raggiunto

La situazione di partenza della classe evidenziava livelli mediamente sufficienti, ma differenziati in relazione all'impegno e alla partecipazione di ogni singolo alunno. Sufficienti, ma eterogenee, le attitudini evidenziate dalla classe in ordine all'analisi, alla sintesi ed ai collegamenti, nonché alla rielaborazione personale ed alla piena autonomia nello studio. In alcuni casi si può affermare che siano migliorate le capacità legate all'attenzione e alla consapevolezza, soprattutto nel secondo periodo. Vi è difatti un piccolo numero di alunni e alunne migliorato nel profitto, apportando alle volte anche spunti e riflessioni personali. Per questi motivi una parte del gruppo-classe è nel complesso progressivamente maturata, sia nell'impegno profuso, sia nei risultati ottenuti, ma si continua a rilevare mancanza di partecipazione e impegno inadeguato da parte di alcuni studenti. In alcuni casi si registrano casi di peggioramento.

Gli obiettivi formativi, quindi, sono stati raggiunti da una parte della classe, mentre alcuni alunni hanno mostrato poco interesse per alcune discipline, a volte mirando soltanto a superare le verifiche periodiche, spesso cercando anche di evitarle con assenze strategiche e uscite fuori orario.

Per permettere a tutti di raggiungere il successo formativo i docenti del Consiglio di Classe continueranno ad adottare tutte le strategie necessarie volte al recupero e/o consolidamento di conoscenze e competenze di base essenziali per ciascuna disciplina.

Per quanto riguarda le discipline pratiche e le attività legate all'attuazione nel campo lavorativo e professionale delle conoscenze disciplinari (attività laboratoriali, stage, ecc.), gli studenti hanno sviluppato competenze a livello base; alcuni hanno partecipato ad attività didattiche extracurricolari, parte integrante di progetti e manifestazioni che hanno visto gli allievi dell'istituto Einaudi conseguire buoni traguardi.

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 ECOSOSTENIBILE - TUTELA DEL PATRIMONIO CULTURALE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO/ALIMENTARI					
CLASSI QUINTE (ENO- SV - PD)					
INSEGNAMENTI	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		La salute e la sicurezza personale legate alla pratica motoria La prevenzione degli infortuni in campo motorio e sportivo.	Applicare autonomamente comportamenti che tutelano la salute e la sicurezza personale nella consapevole del benessere legato alla pratica motoria.

				Gli stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salute e del benessere	Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo. Conoscere e adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti, stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salute e del benessere
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 (Tot. ore 8)		Obiettivo 12 Consumo e produzione responsabile		I marchi di qualità europei e locali	Individuare prodotti sostenibili di qualità e produttori territoriali che operano localmente a km 0, riducendo l'impatto ambientale

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

TIP	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	10
	TOTALE	90
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.	20
	TOTALE	210

Il 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	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	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 e tecnologico	Lingua Francese Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Elaborazione, anche in lingua straniera, di menù che tengano conto di particolari situazioni patologiche e preparazione, in laboratorio, su indicazione del professore di cucina, di un piatto del proprio menu. Presentazione orale anche in lingua straniera dei menù e dei piatti realizzati, argomentando le scelte effettuate.

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	COMPITO AUTENTICO
NUCLEO 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO	Asse	UDA: Impresa ristorativa "DIFFERENTE"	Asse scientifico e tecnologico	Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Presentazione del Marketing plan di un'attività imprenditoriale a scelta.

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 3/4 CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA	Interasse	UDA: Igiene e sicurezza a tutela del cliente	Asse scientifico e tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, 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 sul lavoro svolto anche in lingua straniera.

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 5/7 VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO	Interasse	UDA: promuovere un'impresa turistica ristorativa	Asse scientifico e tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingue straniere, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	<p>Promozione di un'impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio. In particolare ogni studente dovrà promuovere, all'interno dell'attività ristorativa scelta, una specialità e/o piatto 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 rispecchi il locale, eventualmente svolgendo una ricerca su Internet.</p> <p>Presentazione orale del prodotto finale evidenziando: stile di cucina proposto (ad esempio classico, vegano, vegetariano, moderno, ecc.); descrizione della specialità e/o piatto pubblicizzato; descrizione dei prodotti</p>

					a marchio di tutela o delle certificazioni; profilo calorico-nutrizionale ed eventuali proprietà nutraceutiche; descrizione del target dei clienti potenzialmente interessati alla proposta e motivazione della scelta del canale di comunicazione; mission e vision dell'impresa ristorativa pubblicizzata. Realizzazione, in lingua straniera, di uno slogan o un breve messaggio pubblicitario dell'impresa ristorativa e/o del prodotto realizzato.
--	--	--	--	--	---






In allegato vengono riportate le schede informative sui singoli insegnamenti (**Ail. 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				
Attività laboratoriali				X	X			X			
Cooperative learning								X		X	
Lavori di gruppo	X		X			X	X	X	X	X	X
Brain storming					X						
Problem solving			X	X	X	X	X	X	X	X	
Esercitazioni guidate e autonome	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

PROGETTAZIONE PERCORSI DI ORIENTAMENTO E PARTECIPAZIONE AD ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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 del lavoro, sulle competenze necessarie nel campo della cucina e della pasticceria. ▪ 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,

		<p>all'incongruenza tra domanda/offerta nel settore del turismo e a problemi riguardanti il territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 Midollo Osseo, finalizzato a promuovere la cultura del dono e a sensibilizzare gli studenti sull'argomento. ▪ 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

		<p>studenti sugli aspetti prettamente tecnici del mondo della carne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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											
Materiale elaborato dal docente	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Appunti e dispense			X			X	X				X
Dizionari	X				X						
Laboratori								X			
Strumenti multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Piattaforma Google Workspace per l'attivazione di classi virtuali e video conferenze	X	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	X	X		X
Quesiti vero o falso					X	X			X		
Quesiti a scelta multipla			X	X	X	X	X		X	X	X
Quesiti a risposta aperta	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Esercizi			X			X	X		X		
Problemi											
Trattazione sintetica	X		X			X	X				X
Analisi del testo	X			X	X						
Comprensione testi scritti e orali	X	X		X	X	X	X				X
Esercitazioni pratiche								X		X	
Colloqui-sondaggio	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Presentazioni	X	X		X	X	X	X	X	X		X
Relazioni scritte	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 lo scrutinio finale)
2.	Copia verbale scrutinio finale (che sarà allegato dopo lo scrutinio finale)
3.	Fascicoli personali degli alunni
4.	Prospetto ore PCTO per singolo studente

Approvato dal Consiglio di classe in data 13 maggio 2024

ALLEGATI

Allegato 1 - Schede informative sui singoli insegnamenti

Italiano e Storia

DOCENTE	MARCHISELLA GAETANINA
INSEGNAMENTO	Lingua e Letteratura Italiana - Storia

VALORE E SENSO DELLA FAMIGLIA – CONTESTUALIZZAZIONE STORICA

UDA N.1					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO Valore e senso della famiglia	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Creazione di uno schema concettuale, mappa, confronto attraverso cui spiegare alla classe il diverso modo che i due autori hanno di intendere la famiglia.	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. 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. 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.	<u>Positivismo, Naturalismo e Verismo:</u> contesto storico e culturale, caratteristiche generali e tecniche narrative. <u>Giovanni Verga:</u> <ul style="list-style-type: none"> - biografia; - pensiero e la poetica; - le raccolte di novelle (<i>Vita dei campi</i> e <i>Novelle rusticane</i>); - testi letti: - <i>Rosso Malpelo</i> da <i>Vita dei campi</i>; - i romanzi: <i>I Malavoglia</i>, <i>Mastro don Gesualdo</i>; - brani letti: - <i>La famiglia</i> <i>Malavoglia</i> cap. I. <u>Il Decadentismo di Giovanni Pascoli:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Cenni biografici; - pensiero e poetica del <i>Fanciullino</i>; - raccolte poetiche: (<i>Myricae</i>; <i>Poemetti</i>, <i>Canti di Castelvecchio</i>: struttura, tematiche, caratteristiche formali); - Analisi, parafrasi e commento di: - <i>Lavandare</i>, <i>X Agosto</i>; <i>L'Assiuolo</i>; <i>Il lampo</i> da <i>Myricae</i>; <i>Il gelsomino notturno</i> e <i>La mia sera</i> da <i>I</i>

					<i>canti di Castelvecchio.</i>
STORIA : L'età giolittiana	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e /o produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	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.	<u>Decennio giolittiano:</u> Le riforme sociali; il suffragio universale; l'invenzione delle ferrovie; il protezionismo; il triangolo industriale; la conquista della Libia.

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>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</p>	<p><u>Decadentismo:</u> contesto storico e culturale, caratteristiche generali, tematiche e tendenze.</p> <p><u>Le Avanguardie storiche:</u> il Futurismo; il Crepuscolarismo.</p> <p><u>Gabriele D'Annunzio:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - biografia - attività politica - il pensiero e la poetica; - opere poetiche (<i>Le Laudi</i>); - opere narrative (<i>Il Piacere</i>; <i>Le vergini delle rocce</i>; <i>Forse che sì forse che no</i>; <i>Notturmo</i>); - analisi, parafrasi e commento di: <i>La pioggia nel pineto</i> da <i>Alcyone</i>. <p><u>L'Ermetismo:</u> contesto storico e culturale, caratteristiche generali, tematiche.</p> <p><u>Giuseppe Ungaretti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - biografia - l'esperienza di poeta soldato e l'adesione al Fascismo; - le innovazioni stilistiche; - il pensiero e la poetica; - le raccolte poetiche (<i>L'Allegria</i>, <i>Il sentimento del</i>

				comunicazione in rete.	<i>tempo; Il dolore);</i> - analisi, parafrasi e commento di: <i>Veglia, In memoria, il Porto sepolto, Fratelli, Solo una creatura, Soldati da L'Allegria; La madre da Il sentimento del tempo; Non gridate più da Il dolore.</i>
STORIA : La guerra e i suoi orrori	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	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. 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.	<u>La Prima guerra mondiale:</u> 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; <u>La Seconda guerra mondiale:</u> il patto di non aggressione e l'asse Roma-Berlino; 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.

PURA FOLLIA UMANA

UDA N.3

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO La mente umana	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi; confronto tra i poeti.	<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><u>Luigi Pirandello:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - biografia; - il pensiero e la poetica; - <i>Novelle per un anno</i> (struttura, tematiche); - i romanzi: trama e tematiche (<i>Il fu Mattia Pascal</i>; <i>Uno nessuno e centomila</i>); - attività teatrale: <i>Così è (se vi pare)</i>; <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>; <i>Enrico IV</i>. <p><u>Primo Levi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - biografia - opere narrative: con particolare riferimento a <i>Se questo è un uomo</i>; - lettura del brano: <i>Questo è l'inferno</i> da <i>Se questo è un uomo</i>, cap. 2.

STORIA I regimi totalitari	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e/o 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><u>I totalitarismi.</u></p> <p>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 dell'Aventino; le leggi fascistissime; i Patti Lateranensi; politica estera.</p> <p>Nazismo: le condizioni del trattato di Versailles; l'esposizione della teoria razzista nel 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>
---	-----------	--------------------	---	---	--

EVOLUZIONI DOPO LA GUERRA

UDA N.4

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO La letteratura del II dopoguerra	interasse	Italiano e storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	<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><u>Neorealismo:</u> contesto storico e culturale, caratteristiche generali, tematiche; cinema neorealista.</p> <p><u>Pier Paolo Pasolini:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - biografia; - Il pensiero; - <i>Gli scritti corsari</i> e la polemica contro il consumismo e l'omologazione (struttura, tematiche); - I romanzi: contenuti e tematiche (<i>Ragazzi di vita</i>; <i>Una vita violenta</i>); - L'attività cinematografica (<i>La ricotta</i>).

STORIA Il mondo nel dopoguerra	interasse	Italiano e storia	Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Strutturazione mappe concettuali o schemi riassuntivi dai quali dovranno emergere i principali cambiamenti storico-politico-sociali.	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. 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.	<u>Il mondo diviso in due blocchi:</u> differenze ideologiche ed economiche; principali “teatri di scontri” tra le due potenze; crollo del comunismo; de-colonialismo. <u>L’Italia Repubblicana:</u> il referendum istituzionale e la nascita della Repubblica; dalla ricostruzione al miracolo economico; uno sviluppo squilibrato e l’emigrazione interna; il Sessantotto italiano, il terrorismo nero e rosso, il fenomeno mafioso; il movimento femminista.
---	-----------	-------------------	---	--	--

Libro di testo utilizzato

LA MIA NUOVA LETTERATURA, Roncoroni – Cappellini – Dendi- SIGNORELLI SCUOLA
LA STORIA INTORNO A NOI, Calvani – Mondadori scuola

Scienze e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE	LUZZO DONATELLA
INSEGNAMENTO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE					
UDA N.1 "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	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LINGUE STRANIERE	Presentazioni multimediali 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.</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.</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>	<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 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 - CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA					
UDA N.2 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
"Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori"	Interasse	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA LINGUE STRANIERE	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.</p> <p>N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</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.</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>Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Tecnologie 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>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</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 Lingue straniere	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.</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.11: Contribuire alle strategie di 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>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>

Libro di testo utilizzato
Scienza e cultura dell'alimentazione 5°anno, A. Machado, Casa Ed. Poseidonia Scuola

Francese

DOCENTE	FILICE ROSA
INSEGNAMENTO	LINGUA FRANCESE

FOCUS NUCLEO TEMATICO CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE					
UDA N. 1: ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE					
UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Alimentation et nutrition. Se nourrir veut dire donner à notre corps toutes les substances dont il a besoin pour rester en bonne santé	Interasse	Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina	Presentazioni sulle tematiche affrontate	<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>	<p>Alimentation et nutrition. Nutriments : macronutriments et micronutriments. Le parcours des glucides dans l'organisme. 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.</p> <p>Funzioni</p> <p>Funzioni linguistico-comunicative con riferimento alle tematiche trattate.</p> <p>Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate</p>

FOCUS NUCLEO TEMATICO CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE					
UDA N. 2: <i>Igiene e sicurezza in cucina.</i>					
UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Contaminations alimentaires : comment les prévenir?	Interasse	Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva	Esposizione orale e produzione di testi scritti sulle tematiche trattate.	N. 5 N. 7	La sécurité alimentaire en restauration: HACCP. Les différents types de contamination alimentaires. Funzioni Funzioni linguistico- comunicative in riferimento alle tematiche trattate. Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. Dare istruzioni per regolamentare

FOCUS NUCLEO TEMATICO CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE					
UDA N. 3: <i>Promozione della salute e prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione.</i>					
UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Promotion de la santé: alimentation saine, équilibrée et durable. Prévention des maladies alimentaires	Interasse	Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva Matematica Italiano e Storia	Elaborazione e presentazione di menu e piatti che tengano conto di particolari situazioni patologiche.	N. 5 N. 7	Alimentation et santé : alimentation saine, équilibrée et durable. Diète méditerranéenne et durabilité. Maladies liées à l'alimentation : dyslipidémies (hypercholestérolémie, hypertriglycémie, dyslipidémies mixtes) ; athérosclérose ; obésité ; hypertension artérielle ; diabète; maladie cœliaque. Nouvelles tendances alimentaires de 2024. Funzioni Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.

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

UDA N. 4: Promuovere un'impresa turistica

UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Promouvoir son restaurant	Interasse	Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva Laboratorio sala bar e vendita	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Promuovere la propria impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio	N. 5 N. 7	Cuisine calabraise et produits locaux (Da concludere presumibilmente entro la fine di maggio) Funzioni Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. Informare e convincere. Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.

Libro di testo utilizzato

Materiale elaborato dal docente

Inglese

DOCENTE	ROSSI ROSARIA
INSEGNAMENTO	LINGUA INGLESE

FOCUS NUCLEO TEMATICO CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N. 1: ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<i>"More than nutrition"</i>	Interasse	Lingue straniere Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina	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.	Nutrition and health The nutrients in food Nutrients and their function <ul style="list-style-type: none"> - Water - Carbohydrates - Lipids - Proteins - Vitamins - Minerals Healthy eating Diet and nutrition The healthy eating pyramid The traditional healthy Mediterranean diet pyramid Junk food

FOCUS NUCLEO TEMATICO – CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

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

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<i>"Health promotion: the healing power of food"</i>	Interasse	Lingue straniere Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina Italiano e Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Elaborazione e presentazione di menu e piatti 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. 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.	Lifelong nutrition Special diets menus Adolescent's diet Athlete's diet Pathologies and customers' needs Cardiovascular disease Diabetes The coeliac disease Food allergies and intolerances Eating disorders Anorexia nervosa (AN) Bulimia nervosa (BN) Binge Eating Disorder Pica (da concludere entro maggio)

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

UDA N. 3: PROMUOVERE UN'IMPRESA TURISTICA SUL WEB

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<i>“People working in catering”</i>	Interasse	Lingue straniere Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina e sala bar e vendita Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Promuovere l'apertura di un ristorante tipico.	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.	Marketing and Catering The Marketing Mix Marketing and promotion Business image How to keep your customers happy in four steps Customer profiling Presenting food Plating and presenting recipes Local recipes Local products

FOCUS NUCLEO TEMATICO – CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA

UDA N. 4: IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<i>“Contamination and food safety”</i>	Interasse	Lingue straniere Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina	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.	Food contamination Risks and preventive measures Food storage procedures Cured meat, cooked meat, deep-frozen food, long-life canned food Food borne diseases Bacteria and food poisoning Food safety and food hazards HACCP Critical Control Points How to read food labels Food information labels: nutrition-information panel

Libro di testo utilizzato

MASTERING COOKING AND SERVICE – Catrin Elen Morris, Silvana Sardi - ELI
Materiale prodotto dal docente

Matematica

DOCENTE	PANEBIANCO VINCENZO
INSEGNAMENTO	MATEMATICA

UDA N. 1: COMPLEMENTI DI ALGEBRA EQUAZIONI, DISEQUAZIONI, SISTEMI

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
COMPLEMENTI DI ALGEBRA	Mono disciplinare	MATEMATICA	Compiti e prodotti 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	<p>N°8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>N°12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	Equazioni e disequazioni di primo grado Equazioni e disequazioni 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					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LE FUNZIONI DI VARIABILE REALE E LO STUDIO DI FUNZIONI	Mono disciplinare	MATEMATICA	Compiti e prodotti 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	<p>Concetto di funzione anche nella vita reale</p> <p>Classificazione delle funzioni</p> <p>Funzioni elementari e grafici</p> <p>Dominio e codominio di funzione</p> <p>Intersezione con assi e segno.</p> <p>Crescenza.</p> <p>Algebra dei limiti e concetto di limite</p> <p>Limite in un punto o all'infinito, limiti finiti e infiniti</p> <p>Calcolo di semplici limiti e limiti notevoli</p> <p>Funzioni continue e teoremi. Gli asintoti orizzontali e verticali</p> <p>Derivate semplici e principali regole di derivazione</p>

Libro di testo utilizzato
Matematica in cucina, in sala, in albergo Ed. Zanichelli Autori: M. Bergamini - G. Barozzi - A. Trifone

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE	MAZZEI MARIA
INSEGNAMENTO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA 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
Abitudini alimentari e scelte sostenibili	Interasse	Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua Inglese Lingua Francese Laboratorio cucina	Presentazione orale dei contenuti. Breve presentazione multimediale dell'evoluzione del turismo, stili alimentari e nuove tendenze alimentari.	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. 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. 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.	Evoluzione dei consumi e abitudini alimentari. I marchi di qualità alimentare e relativa normativa. I prodotti a KM 0. Il mercato turistico nelle sue forme e le nuove tendenze del turismo mondiale promosse dall'OMT. Le diverse tecniche di marketing.

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

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

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Promozione e sostenibilità	Interasse	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Lingua Francese</p> <p>Laboratorio cucina</p>	<p>Presentazione orale e scritta dei contenuti</p> <p>Una breve presentazione multimediale che rappresenti una proposta di marketing mix per promuovere un ristorante nel tuo territorio.</p>	<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.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.</p> <p>N.11: Contribuire alle strategie di 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>Agenda 2030: obiettivo 12</p> <p>Le tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico operativo.</p> <p>Le tecniche di web marketing .</p>

FOCUS NUCLEO TEMATICO: PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO					
UDA N.3: Un' impresa ristorativa di successo					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Impresa ristorativa "DIFFERENTE"	Interasse	Laboratorio cucina	<p>Presentazione orale dei contenuti, delle norme per avviare e gestire un'attività turistica .</p> <p>Produzione e presentazione di un elaborato multimediale di un'attività a scelta</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.</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 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</p>	<p>Pianificazione programmazione e controllo di gestione. Il business plan. Il marketing plan</p> <p>.</p>

				redditività attraverso opportune azioni di marketing.	
--	--	--	--	---	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA					
UDA N.4 : La strategia di sicurezza dai campi alla tavola(from farm to fork)					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Sicurezza alimentare e responsabilità degli operatori	Interasse	Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua Inglese Lingua Francese Laboratorio cucina	Esposizione orale 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.	La normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Sicurezza sul lavoro. I contratti delle imprese turistico-ristorative. La responsabilità degli operatori di settore.

Libro di testo utilizzato
"Gestire le imprese ricettive" Volume 3 Autori: S. Rascioni- F. Ferriello- Tramontana

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

DOCENTE	CRITELLI ANTONIO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

FOCUS NUCLEO TEMATICO 3 “Cultura della qualità totale e sicurezza”					
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	Interasse	Laboratorio servizi enogastronomici sala. Scienza e cultura dell'alimentazione. Lingue straniere. Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Produzione di un reel che evidenzia le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare	3	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.

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

					tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.
--	--	--	--	--	--

FOCUS "Progettazione di un prodotto e/o servizio", NUCLEO TEMATICO 2					
UDA N. 3: 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 rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Il marketing e le tipologie di clientela.

FOCUS "Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio" NUCLEO TEMATICO 5/7

UDA N. 4: Promuovere un'impresa ristorativa

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
Promuovere un'impresa ristorativa	Interasse	Laboratorio servizi enogastronom. sala. Scienza e cultura dell'alimentazione. Lingue straniere. Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Presentazione orale e scritta dei contenuti. Promuovere la propria impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio	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 di 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 delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità.</p>

Libro di testo utilizzato: "Professionisti in Cucina" tecniche e pratiche per i futuri chef

Autori: Giovanni Salvini

Editore: Hoepli Milano

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

DOCENTE	MARINARO MANDUCA DOMENICO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA BAR E VENDITA

FOCUS “Cultura della qualità totale e sicurezza”, NUCLEO TEMATICO 3

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	Interasse	Laboratorio servizi enogastronomici sala. Scienza e cultura dell'alimentazione. Lingue straniere. Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Redigere una lista di avvertenze e/o indicazioni da affiggere nei settori delle imprese ristorative	1 e 11	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.

**UDA N. 2: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE-TECNICHE DI GESTIONE
NUCLEI 1-6-8 FOCUS CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	competenze LIVELLO QNQ 3/4	Conoscenze
L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	INTERASSE	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Cucina DTA Lingue straniere Sc. Cultura dell'alimentazione	Presentazione multimediale e/o relazione individuale	N1 N2 N3 N9	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta.

Libro di testo utilizzato

TECNICHE BASE PER SALA BAR E VENDITA LUIGI MANZO

Scienze Motorie

DOCENTE	MENDICINO SANDRO
DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE

UDA N.1: IL BATTITO VITALE					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	Mono disciplinare	Scienze motorie	Conoscere organi, apparati e semplici elementi di anatomia.	Area generale: COMPETENZA N.9 liv.5 QNQ Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	Conoscere l'apparato cardiocircolatorio e il suo funzionamento.

UDA N.2: Alta intensità					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Salute, benessere, sicurezza, prevenzione	Monodisciplinare	Scienze Motorie	Esposizione orale e pratica sui contenuti appresi. Rilevare la frequenza cardiaca prima, durante e dopo l'attività fisica.	Competenza area generale: COMPETENZA n. 9	Conoscere l'apparato cardiocircolatorio e il suo funzionamento. Conoscere gli effetti dell'attività fisica sull'apparato cardiocircolatorio. Conoscere le attività fisiche a carattere anaerobico lattacido e alattacido.

			Praticare attività di movimento per migliorare la forza massima, veloce e resistente.		
--	--	--	---	--	--

Libro di testo utilizzato

ENERGIA PURA Fit for school. Rampa - Salvetti . Juvenilia Scuola. Mondadori Education

Religione Cattolica

DOCENTE	CUDA GINO
INSEGNAMENTO	RELIGIONE CATTOLICA

UDA: <i>Persona, Ambiente e Società. Studio dei comportamenti sociali e antisociali.</i>					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
La formazione del sé. La formazione della coscienza sociale. La libertà. L'etica del lavoro. La questione ambientale. Studio delle sostanze stupefacenti	Monodisciplinare		Dissertazioni sintetiche e dialogate sulle tematiche trattate.	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.	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.

Libro di testo utilizzato
Materiale elaborato dal docente

Allegato 2 – Griglia di valutazione seconda prova

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

INDICATORI	Livelli	DESCRIPTORI	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 ed 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				