



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: [info@iisdandolo.it](mailto:info@iisdandolo.it) - Web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177



SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

Esame di Stato  
A.S. 2020/2021

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe 5<sup>^</sup>

Sez. C

Indirizzo Alberghiero



Bargnano di Corzano, 15 maggio 2021

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Giacomo Bersini

## **Indice del documento**

1. Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione
2. Componenti del C.d. C., elenco degli alunni e presentazione della classe
3. Criteri di valutazione del credito scolastico.
4. Simulazione di colloquio dell'Esame di Stato
5. Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe, strumenti, metodologia e valutazione
6. Attività di sostegno e di recupero
7. Progetto d'Istituto per i PCTO
8. Cittadinanza e costituzione

## **Allegati:**

Schede consuntive per disciplina

Testi di lingua e letteratura italiana per il colloquio orale e griglia di valutazione della prova

Progetto d'Istituto per i PCTO

Documentazione relativa a Cittadinanza e Costituzione

P.D.P.

## 1. Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni avranno maturato le seguenti competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
6. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
8. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
10. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## **2. Componenti del C.d.C., elenco degli alunni e presentazione della classe.**

Componenti del consiglio di classe

Materia	Docente	Firma
Italiano	Prof. Fausto Bonomelli	
Storia	Prof.ssa Tecla Gottardi	
Lingua straniera: Inglese	Prof.ssa Patrizia Cigala	
Lingua straniera: Francese	Prof.ssa Monica Fontana	
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof. Luigi Cilla	
Scienze e cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Renata Tassi	
Lab. Cucina	Prof. Angelo Catalano	
Lab. Sala	Prof. Francesco Quarato	
Matematica	Prof.ssa Elena Foglia	
Scienze Motorie	Prof. Roberto Prandelli	
IRC	Prof. Francesco Cionti	

## Elenco degli alunni

N°	Cognome e Nome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	

## Profilo della classe

Provenienza	n°
alunni inseriti per trasferimento	18
alunni inseriti respinti in terza	
alunni inseriti respinti in quarta	
alunni inseriti respinti in quinta	

## **Presentazione della classe anche rispetto al periodo della DAD**

La classe è composta da 18 studenti di cui 9 maschi e 9 femmine, tutti provenienti dal CFP Canossa di Brescia e hanno seguito un percorso di quattro anni con il conseguimento del Diploma Professionale. Iscritti regolarmente alla scuola ma solo due non frequentanti. Si sono trasferiti presso questo Istituto per poter accedere all'Esame di Stato. Nella classe sono presenti 3 alunni con DSA ai quali è sempre stato predisposto un piano didattico personalizzato in accordo con la famiglia.

Alla luce dei risultati conseguiti durante l'anno scolastico, la classe si presenta eterogenea, caratterizzata da studenti con profitto più che discreto, altri strettamente sufficiente, mentre nella restante parte si individuano alunni con alcune difficoltà e lacune. Nel complesso l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo sono accettabili, anche se alcuni alunni mostrano delle difficoltà a mantenere la concentrazione. L'impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti a casa risulta, in generale sufficiente e profondamente differenziato a seconda del grado di adesione alle attività didattiche proposte.

I docenti del Consiglio di Classe, al fine del conseguimento degli obiettivi educativi e didattici, hanno indotto gli allievi ad affrontare il lavoro scolastico con atteggiamenti seri e responsabili sia in forma individuale che collettiva e hanno promosso nel rapporto insegnante/studente un atteggiamento di collaborazione ordinata ed efficace. Si è inoltre cercato di alternare la lezione frontale con la discussione interattiva e l'uso di strumenti multimediali.

### **3. Criteri di valutazione del credito scolastico**

Il CdC, in sede di scrutinio finale, individuata la banda di oscillazione derivante dalla media M dei voti, assegna il punteggio, secondo i seguenti indicatori:

<b>VOCE</b>	<b>DESCRITTORI</b>
Assiduità della frequenza scolastica nel periodo antecedente alla chiusura scolastica.	Regolarità della frequenza con numero di assenze, entrate in ritardo e uscite anticipate (non motivate da specifiche situazioni di salute) occasionali.
Assiduità di partecipazione alle attività di DAD.	I compiti sono stati regolarmente consegnati o solo occasionalmente evasi, così come la partecipazione in presenza alle lezioni erogate online (ad esclusione di comprovati motivi).
	Rispetto delle consegne e degli impegni di studio; attenzione durante le lezioni e le verifiche.

Interesse ed Impegno nella partecipazione al dialogo educativo.	Atteggiamento propositivo nei confronti della programmazione didattico-educativa e culturale dell'Istituto.
	Disponibilità all'assunzione di impegni e carichi di lavoro finalizzati all'approfondimento dei contenuti programmati dal Consiglio di Classe.
	Assenza di gravi sanzioni disciplinari.
Partecipazione, interesse e impegno nei percorsi di PCTO	Valutazione uguale a livello conseguita nelle competenze tecnico-professionali in stage/PW/IFS e ricaduta sul voto di condotta.
Partecipazione assidua e proficua ai percorsi curricolari ed extracurricolari (Eventi, Fiere, Concorsi, Open Day, etc.) inclusi i Progetti finanziati con Fondi Europei previsti dal Piano dell'offerta formativa	Certificazioni nelle lingue straniere e nelle competenze informatiche, corsi di lingua certificati in centri accreditati.
	Partecipazione a moduli PON-FSE e altri Progetti didattici di ampliamento dell'offerta formativa.
	Partecipazione alle attività sportive proposte dall'Istituto Scolastico o attività sportiva a livello agonistico.
	Partecipazione alle attività di formazione promosse da associazioni professionali e altri stage di formazione.
	Collaborazione all'organizzazione delle attività promosse dalla scuola (Open day, eventi, ecc...).
	Attività culturali e artistiche certificate.
Eventuali Crediti Formativi	Attività di volontariato socio assistenziali presso associazioni riconosciute, certificate nel tempo, nella modalità e nella frequenza.
	Impegno attivo come Rappresentante d'Istituto e Consulta studentesca.
	Esperienze lavorative volte all'acquisizione di specifiche competenze e partecipazione ad attività di ordine culturale che abbiano carattere di continuità.

Per ottenere la fascia alta all'interno della banda di oscillazione della tabella ministeriale è necessario avere:

- Media superiore allo 0,5
- Almeno 3 dei criteri sopra indicati

#### Situazione crediti

N.	Studente	Credito Terza	Credito Quarta	Totale crediti
----	----------	---------------	----------------	----------------

1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

**Tabella conversione classe Terza**

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2010</b>	<b>Nuovo credito assegnato per la classe terza</b>
<b>M = 6</b>	<b>7-8</b>	<b>11-12</b>
<b><math>6 &lt; M \leq 7</math></b>	<b>8-9</b>	<b>13-14</b>
<b><math>7 &lt; M \leq 8</math></b>	<b>9-10</b>	<b>15-16</b>
<b><math>8 &lt; M \leq 9</math></b>	<b>10-11</b>	<b>16-17</b>
<b><math>9 &lt; M \leq 10</math></b>	<b>11-12</b>	<b>17-18</b>



**Tabella conversione classe Quarta**

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2010 e dell'OM 11/2020</b>	<b>Nuovo credito assegnato per la classe quarta</b>
<b><math>M &lt; 6 *</math></b>	<b>6-7</b>	<b>10-11</b>
<b><math>M = 6</math></b>	<b>8-9</b>	<b>12-13</b>
<b><math>6 &lt; M \leq 7</math></b>	<b>9-10</b>	<b>14-15</b>
<b><math>7 &lt; M \leq 8</math></b>	<b>10-11</b>	<b>16-17</b>
<b><math>8 &lt; M \leq 9</math></b>	<b>11-12</b>	<b>18-19</b>
<b><math>9 &lt; M \leq 10</math></b>	<b>12-13</b>	<b>19-20</b>

#### 4.Simulazione di colloquio dell'Esame di Stato

Nella simulazione di colloquio dell'Esame di Stato sono sottoposti due studenti interni e uno esterno (IKAROS) i cui nominativi sono stati estratti a sorte.

Il colloquio dura circa 50 minuti e ulteriori 10 minuti sono dedicati al feedback.

Tali prove si svolgono alla presenza della Commissione d'Esame, degli studenti della classe e dell'Associazione IKAROS (a distanza) come da calendario di seguito indicato:

Venerdì 23 aprile 2021 dalle 8.45 alle 11.45

Discipline coinvolte: Laboratorio Cucina, Scienze Motorie, Scienze dell'Alimentazione, Lingua straniera Inglese, Lingua e lett. Italiana / Storia e Diritto e Tecniche Amministrative.

Venerdì 14 maggio 2021 dalle 8.45 alle 11.45

Discipline coinvolte: Lab. Cucina, Lab. Sala, Scienze dell'Alimentazione, Lingua straniera Francese, Italiano/Storia e Diritto e Tecniche Amministrative

Traccia dell'elaborato

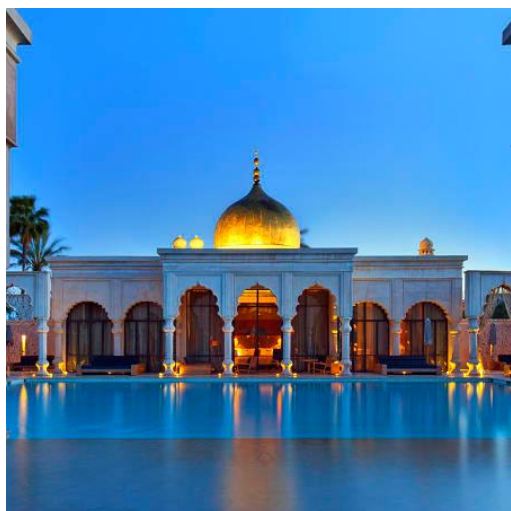
Tu futuro chef avrai dei compiti ben precisi, tra i quali la stesura del menu. Elenca le principali regole per la stesura del menù e le caratteristiche che dovrà avere. L'educazione alimentare è il primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute. il candidato, illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata nell'adulto. Nello specifico, riporti l'assunzione di riferimento dei macro e micronutrienti sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, indicando anche le fonti alimentari da preferire e da limitare, facendo riferimento anche al piatto sano.

Immagine :



Traccia dell'elaborato: Il candidato approfondisca i principi fondanti e le regole dell'alimentazione islamica. Allestisca un menu, equilibrato, per un ospite musulmano, motivandone la scelta.

حلال



La simulazione è così articolata:

1. discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo;
2. discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il corso dell'anno;
3. analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione (un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare);
4. esposizione da parte del candidato dell'esperienza di PCTO svolta nel percorso di studi;
5. accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione".

## 5. Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe, strumenti, metodologia e valutazione.

<b>Ambito relazionale/comunicativo</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>
valutare opinioni, azioni		X	
autovalutare proprie opinioni ed azioni	X		
esprimere giudizi motivati	X		
rapportarsi alle dinamiche di gruppo (autocontrollo – senso della reciprocità-adeguatezza dello stile comunicativo)		X	
<b>Ambito organizzativo</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>
collaborare in un contesto organizzativo ed operativo	X		
effettuare analisi e sintesi		X	
generalizzare criteri, principi, regole, processi	X		
pianificare le fasi di un lavoro in rapporto ad obiettivi dati	X		
Operare collegamenti interdisciplinari	X		

Legenda:

- livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
- livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite
- livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità.

Metodologie didattiche e strumenti utilizzati

Il CdC., al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha messo in atto diverse strategie e si è avvalso delle seguenti metodologie e strumenti:

Metodologie	I T A L I A N O	S T O R I A	I N G L E S E	M A T E M A T I C A	D I R I T T O E T E C . A M M . V E	FR A N C E S E	L A B . S A L A	L A B . C U C I N A	S C . A L I M	I R C	S C. . M O T O R I A
Lezione frontale	X	x	X	x	x	X	x	X	X	X	x
Lezione dialogata	X	x	X	x	x	X	x	X	X	X	x
Metodo induttivo e deduttivo	X	x	X	x	x	X	x	X		X	x
Esperienza in campo								X			x
Lavori di gruppo				x				X			
Problem solving											
Brain storming		x	X		x	X				X	
Cooperative learning										X	
Analisi dei casi	X				x						
Lavori in rete	X	x	X		x	X					x
Visite guidate											
DAD	X	x	X	x	x	X	x	X	X	X	<u>x</u>

Strumenti didattici	IT A L I A N O	S T O R I A	I N G L E S E	M A T E M A T I C A	D I R I T T O E C. A M M .V E	FR AN C E S E	L A B. S A L A	L A B. C U C I N A	S C. A L I M	I R C	S C. M O T O R I A
Libri di testo	X	x	X		x	X	x	X	X		
Riviste specializzate					x					X	
Appunti e dispense	X	x		x	x		x	X	X	X	x
Supporti multimediali	X	x	X	x	x	X	x	X	X	X	x
Rete Internet	X	x	X		x	X	x	X	X	X	x
Laboratori								X			
Palestra											x
Biblioteca											
Strumenti multimediali LIM ed altri	X	x	X	x	x	X				X	x
Videocamera											
Macchina fotografica											
Registratore											
Dizionario bilingue											
Video lezione	<u>X</u>	<u>x</u>	X	<u>x</u>	x	<u>X</u>			X	<u>X</u>	<u>x</u>

# Strumenti di verifica e di valutazione

Tipologie delle verifiche	I T A L I A N O	S T O R I A	I N G L E S E	M A T E M A T I C A	D I R I T T O E T E C . A M M . V E	F R A N C E S E	L A B . S A L A	L A B . C U C I N A	S C . A L I M	I R C	S C .. M O T O R I A
Colloquio orale	X	x	X	x	X	X	x	X	X	X	x
Verifiche a risposta aperta		x	X	x	X	X	x	X	X		
Relazioni di lavoro di gruppo											
Traduzione			X			X					
Produzione scritta	X	x	X	x	X	X	x	X	X		x
Prova pratica					X			X			x
Elaborati			X	x	X				X		x

Griglia dei criteri di valutazione riferita anche alle attività di DAD

<b>Voto</b>	<b>Giudizio</b>	<b>Impegno e motivazione</b>	<b>Indicatori di conoscenze/competenze</b>
1 - 2	Negativo	L'allievo non presenta alcun impegno e alcuna motivazione	Mancata acquisizione di elementi, nessun progresso rispetto ai livelli di partenza
3 - 4	Gravemente Insufficiente	L'allievo mostra impegno sporadico e scarsa motivazione	Acquisizione lacunosa dei contenuti e delle tecniche, numerosi e gravi errori nell'applicazione, esposizione disorganica
5	Insufficiente	L'allievo mostra impegno irregolare e incostanza nella motivazione	Acquisizione superficiale delle conoscenze, preparazione incompleta con utilizzo di termini non sempre appropriati, errori non particolarmente gravi nell'applicazione.
6	Sufficiente	L'allievo mostra impegno regolare e un adeguato grado di motivazione	Acquisizione di base con una esposizione delle informazioni di tipo manualistico, corrispondente agli obiettivi minimi, errori lievi nell'applicazione.
7	Discreto	L'allievo mostra costante impegno ed è motivato	Acquisizione diligente di informazioni essenziali espone con terminologia appropriata, soddisfacenti competenze di collegamento nell'utilizzare le informazioni per orientarsi, senza difficoltà, in situazioni note.
8	Buono	L'allievo mostra costanza nell'impegno, è seriamente motivato	Acquisizione più che soddisfacente dei contenuti e delle tecniche con la conoscenza precisa degli argomenti e un'esposizione chiara e fluida, con l'utilizzo di termini specifici e appropriati.
9	Ottimo	L'allievo mostra costanza e serietà nell'impegno, evidenzia una considerevole motivazione	Acquisizione caratterizzata da competenze di rielaborazione personale, di approfondimento con un'esposizione sicura e appropriata.
10	Eccellente	L'allievo mostra un elevato grado di impegno, serietà, costanza in tutte le attività proposte.	Acquisizione caratterizzata da competenze di collegamento ed utilizzo delle conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari con sicura padronanza della terminologia; le prove sostenute sono complete, approfondite, rigorose e personalmente rielaborate.



## **6. Attività di sostegno/recupero.**

Per raggiungere gli obiettivi il CDC ha adottato le seguenti strategie, anche nella DAD:

- X recupero curricolare
- X recupero guidato
- ☐ organizzazione di specifiche attività per gruppi di studenti
- X assegnazione di esercizi per casa agli studenti in difficoltà
- X corsi di potenziamento, simulazioni colloquio d'esame
- X lavori di gruppo
- ☐ esercizi di correzione e autocorrezione
- X feedback activities durante la lezione e prima dell'inizio della successiva

## **7. Progetto d'Istituto per il PCTO**

L'allegata tabella riporta le attività di PCTO svolte dalla Classe.

## **8. Cittadinanza e Costituzione**

L'allegata documentazione certifica le attività ed i progetti attivati dall'Istituto conformemente al Curricolo di Cittadinanza e Costituzione.

### **Allegati:**

- Schede consuntive per disciplina
- Testi di lingua e letteratura italiana per il colloquio orale
- Griglia di valutazione della prova del colloquio
- Progetto d'Istituto per i PCTO
- Documentazione relativa a Cittadinanza e Costituzione
- PDP

## Allegato A

### Schede consuntive per disciplina Classe 5<sup>A</sup>C alberghiero Esame di Stato 2020/2021

Docente	<b>LUIGI CILLA</b>
Materia:	<b>ECONOMIA AZIENDALE</b>
Classe:	<b>5C</b>
a. s.:	<b>2020-2021</b>

<i>N. mod.</i>	<i>Titolo del modulo</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
A	Il mercato turistico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lez 1-Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale (4-12)</b></li> <li>• <b>Lez 2 (16-21) - Enti e organismi internazionali:</b> UNWTO (16), organi principali (18-19), fonti normative e comunitarie (19-21)</li> <li>• <b>LEZ 3 - Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale (23ss):</b> I 3 indicatori domanda (25), indicatori economici (26) saldo bilancia pagamenti e turistica</li> <li>• <b>LEZ 4 - Enti e organismi interni</b></li> </ul>
	<b>EDUCAZIONE CIVICA (COSTITUZIONE)</b> 3ore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COMPETENZA:</b> Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> <li>• <b>CONOSCENZE:</b> La nascita dell'Unione Europea, Gli organi dell'Unione Europea, Le fonti normative internazionali e comunitarie</li> <li>• <b>ABILITA':</b> Conoscere i principali compiti degli organi europei, Riconoscere gli elementi principali della normativa internazionale</li> </ul>
	<b>EDUCAZIONE CIVICA (SVILUPPO SOSTENIBILE)</b> 10ore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COMPETENZA:</b> Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</li> <li>• <b>CONOSCENZE:</b> Tecniche di marketing turistico, Marketing pubblico, privato e integrato, Analisi interna ed esterna, Targeting, posizionamento e scelte strategiche, Leve di marketing, AGENDA 2030 video <a href="#">1</a>, <a href="#">2</a>, <a href="#">3</a>, In Italia <a href="#">ASVIS</a>, <a href="#">ambiente e sviluppo sostenibile</a>, Turismo Sostenibile <a href="#">1</a> (OMT e l'anno internazionale del turismo), <a href="#">2</a> Turismo sostenibile e occasioni per le imprese, <a href="#">3</a> intervista Asvis, articolo: <a href="#">il peso della carne in Italia</a> + <a href="#">grazie alla carne che mangiamo</a> (ripartire da " Gli allevamenti poi, sono affamati di terreno agricolo"), Le diete sostenibili pg 430, concetto sinergico di rete: CampagnaAmica (431), <a href="#">terminologia essenziale</a>: indotto, destagionalizzare, Unesco, patrocinio, sinergia</li> <li>• <b>ABILITA':</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari, predisporre menù coerenti con il contesto sociale-economico perseguendo obiettivi di redditività favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;</li> </ul>
B	<b>Il Marketing</b>	<p><b>L1- Marketing introduzione (62):</b> introduzione con definizione di mercato, analisi termini: marketING (azione volta a ...), potenziale, breve-medio/lungo xiodo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ diff tra Mkn strategico e operativo (64)</li> <li>○ swot analisi</li> <li>• <b>L2- Il Marketing Strategico (73):</b> steps analisi &amp; scelte (73), fonti informative e questionari (74-75), analisi interna (swot) e quota mercato (76-78), analisi concorrenza e domanda (79-81), segmentazione, targeting (84-85), determinazione degli obiettivi (87) +preparaz esame Stato ex FIN pg 323 n 9 + exFIN pg 324ss n 10-11</li> <li>• <b>L3- Il Marketing Operativo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>prodotto (93):</b> break even point + <b>ciclo di vita</b></li> <li>○ <b>prezzo (97)-101:</b> costi diretti/indiretti vs fissi/variabili, Full Cost vs Direct Cost, esercitazioni pratiche <b>calcolo prezzo di vendita</b> (food cost and full cost)</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>placement [distribuzione] (102):</b> il franchising (103)</li> <li>○ <b>publicity [comunicazione] (103)</b></li> <li>○ Break Even point (esercizi pratici)</li> <li>● <b>L4- Il Web-Marketing</b> (111)_cenni</li> <li>● <b>L5- MKTN PLAN e Business plan</b> (differenze)</li> </ul>
<b>C</b>	<b>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi dell'ambiente e scelte strategiche</li> <li>- Pianificazione e programmazione aziendale: MISSION E VISION (145)</li> <li>- Vantaggio competitivo</li> <li>- Controllo di gestione (150) + Budget e tipologie di budget (159ss) + Controllo budgetario e report</li> <li>- Business plan e suo contenuto</li> <li>- Marketing plan</li> </ul>
<b>D</b>	<b>La normativa del settore turistico-ristorativo</b>	<p><b>L 1 - SICUREZZA SUL LAVORO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicurezza del lavoro (224-226): TESTO UNICO Dlgs 81/08 + minitest 1-2</li> <li>● <b>L 2 - SICUREZZA ALIMENTARE</b></li> <li>- Sicurezza alimentare (228ss): Normativa alimentare (228-229), Etichettatura (230-232) e <a href="#">nutriform battery</a> + minitest 1-2</li> <li>- Controllo (232): Esterno (ministero della Salute) e Interno</li> <li>- HACCP (233): definizione, lettura su applicazione procedura (233), aziende e protocolli Haccp (234), Norme igieniche (236)</li> <li>- FRODE (234-235)</li> <li>● <b>TUTELA PRIVACY</b></li> <li>- Tutela della privacy (237): i tre tipi di dati (identificativi, sensibili, giudiziari) <b>cenni</b></li> <li><b>L3 - I CONTRATTI DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</b></li> <li>● TUTELA CONSUMATORI RISTORANTE: Requisiti giuridici del contratto (244-246)</li> <li>● CASE STUDY PG 249 + codice civile (cenni) e diff tra contratti tipici/atipici <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Class action (248) pubblicità fraudolenta</li> </ul> </li> <li>● <b>Contratti del settore turistico-ristorativo:</b> pg 247 "appalto, opera, vendita" per il contratto di Ristorazione <ul style="list-style-type: none"> <li>○ contratto di RISTORAZIONE (247): cenni</li> <li>○ contratto di CATERING (249-250): somministrazione, tkt restaurant</li> <li>○ contratto di BANQUETING (251): appalto (cenni)</li> </ul> </li> <li>● Responsabilità dei ristoratori (252-254): responsabilità Illimitata, concorso di colpa, lettura "Furto nella sala del ristorante" (253)</li> </ul>
<b>E</b>	<b>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abitudini alimentari ed economia del territorio</li> <li>- Fattori che incidono sui consumi alimentari</li> <li>- Tendenze in campo alimentare</li> <li>- Economia del territorio</li> <li>- Marchi di qualità alimentare</li> <li>- Prodotti a chilometro zero</li> </ul>

Docente	<b>CIONTI FRANCESCO</b>
Materia:	<b>IRC</b>
Classe:	<b>5C</b>
a. s.:	<b>2020-2021</b>

<i>N. mod.</i>	<i>Titolo del modulo</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
----------------	--------------------------	------------------------------------

1	<b>Il senso del limite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Lez 1-Il limite nel contesto biblico parte prima:</b> il significato di Genesi 1-3.</li> <li>● <b>Lez 2 – Il limite nel contesto biblico parte seconda:</b> contestualizzazione del messaggio biblico.</li> <li>● <b>LEZ 3 – Il concetto di limite attraverso il film:</b> 28 giorni.</li> <li>● <b>LEZ 4 – Considerazioni degli alunni circa il senso del limite.</b></li> </ul>
2	<b>L'alterità</b>	<p><b>Lez 1- L'altro secondo Papa Francesco nell'enciclica Fratelli tutti:</b> analisi del quarto e quinto capitolo.</p> <p><b>L2- Uno sguardo all'importanza dell'altro secondo la filosofia moderna:</b> la visione di Levinas e Satre.</p> <p><b>L3- L'altro oggi:</b> la canzone di Nicolò Fabi: "Io sono l'altro".</p>
3	<b>La Bioetica</b>	<p><b>LEZ 1 Introduzione alla Bioetica:</b> gli inizi, il significato ed il messaggio principale.</p> <p><b>LEZ 2 Le nuove biotecnologie:</b> prospettive morali.</p> <p><b>LEZ 3 Il senso della vita nella Bibbia (A.T e N.T)</b></p>
4	<b>L'eutanasia</b>	<p><b>LEZ 1 Il significato dell'eutanasia:</b> l'etimologia del termine.</p> <p><b>LEZ 2 L'eutanasia nel tempo:</b> il significato dall'epoca greca sino ad oggi.</p> <p><b>LEZ 3 Esiste una differenza?:</b> I concetti di eutanasia attiva, passiva ed il suicidio assistito.</p> <p><b>LEZ 4: Gli articoli 13 e 34:</b> l'inviolabilità dell'individuo ed il consenso informato.</p> <p><b>LEZ 5: Le cure palliative e l'accanimento terapeutico:</b> la prospettiva della Chiesa.</p> <p><b>Riflessioni degli alunni</b></p>

Docente	<b>CIGALA PATRIZIA</b>
Materia:	<b>INGLESE</b>
Classe:	<b>5C</b>
a. s.:	<b>2020-2021</b>

<b>N. mod.</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Argomenti e attività svolte</b>
<b>1</b>	<b>APPROFONDIMENTO GRAMMATICALE</b>	<p>Strutture grammaticali:</p> <p>Revisione dei tempi presenti ,passati e futuri</p> <p>pronomi relativi</p> <p>Il passivo</p>

		La forma ipotetica
<b>2</b>	<b>MICROLINGUA</b>	<p><b>FOOD and HEALTH</b></p> <p>Healthy eating</p> <p>Mediterranean Diets</p> <p>Alternative diets</p> <p>Food allergies and intolerances</p> <p><b>FOOD SAFETY and HYGIENE</b></p> <p>Food contamination and poisoning</p> <p>Food preservation</p> <p>Food legislation</p> <p><b>HACCP</b></p> <p>Sustainable diet</p> <p>Slow food</p> <p>Food waste reduction</p> <p><b>WORK IN CATERING</b></p> <p>Job advertisement</p> <p>Writing a CV</p> <p>Marketing basis</p> <p>Buying food and dealing with suppliers</p>
<b>3</b>	<b>CIVILTÀ</b>	<p>Le istituzioni americane</p> <p>Le istituzioni britanniche.</p> <p>Le istituzioni europee.</p>
<b>4</b>	<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Ecosostenibilità: contaminazione del cibo/ spreco del cibo

<b>Disciplina</b>	Lingua Francese
<b>Docente</b>	Monica Fontana
<b>Testo in adozione</b>	Profession oenogastronomie . Hoepli

<b>Module</b>	<b>Contenus</b>
---------------	-----------------

<p><b>Module 1</b> <b>Point</b> <b>grammaire</b></p>	<p>Le passé composé: sa formation et choix de l'auxiliaire. Accord du participe passé avec avoir. La formation de l'imparfait. Le plus-que-parfait. Valeurs des temps du passé: l'emploi du passé composé et de l'imparfait. Le futur simple et le futur antérieur. Le conditionnel présent et passé Les verbes impersonnels. Les pronoms compléments COI/COD. Les pronoms relatifs. Les pronoms indéfinis. L'hypothèse</p>
<p><b>Module 2</b> <b>Le monde de</b> <b>l'oénogastro</b> <b>nomie</b></p>	<p>La cuisine fait le tour du monde : Les USA, le Mexique, l'Asie, la Chine, Saveurs d'Orient, l'Afrique, l'Europe. Gastronomie moléculaire. Diffusion dans le grand public. Street Food, terrain d'inspiration pour les chefs étoilés. Les cafés littéraires d'aujourd'hui. Le Petit Ney ou Bistrot Les Cascades, le Café Procope à Paris. Menu mariage : un cocktail dînatoire. Un buffet. Un "vrai" repas de mariage. La mode du Cake design.</p>
<p><b>Module 3</b> <b>Le vin.</b> <b>Histoire et</b> <b>tradition</b> <b>dans un</b> <b>verre/</b> <b>Le Bar</b></p>	<p>L'Histoire du vin. Les régions vinicoles françaises. Les cépages français. Histoire de la Syrah. La dégustation et la vente : phase visuelle, olfactive et gustative. Les effets bénéfiques du vin mais aussi les dangers et les risques. Le champagne. L'art de la champagnisation. Les eaux-de-vie(Le Cognac, l'Armagnac, le Calvados, L'Écosse de whiskies) Les liqueurs (la Chartreuse- Grand Marnier) Les apéritifs (l'Anisette, l'Ouzo, un raki le Pastis)</p>
<p><b>Module 4</b> <b>Culture</b></p>	<p>L'Alsace : Strasbourg- Colmar. Les institutions européennes. Leurs pouvoirs, les Etats qui en font partie. Les traditions alsaciennes par sa cuisine. La Provence : les villes ; les produits typiques. la table de Provence. La Champagne : son vignoble. Paris entre passé et avenir. Tables capitales. La gastronomie francophone : La cuisine des Antilles françaises, la cuisine de la Réunion, de la Polynésie française et du Maghreb.</p>
<p><b>Module 5</b> <b>Alimentation</b> <b>biologique et</b> <b>diététique</b></p>	<p>Alimentation Bio. OGM et réglementation. Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation. Opérer des choix sur l'utilisation des produits BIO et OGM. La pyramide alimentaire. Intolérances alimentaires: maladie coeliaque. Mieux manger pour mieux vivre: le régime crétois. Le régime macrobiotique. Les régimes religieux . L'Islam et l'alimentation - Manger "cacher". Le végétarisme.</p>
<p><b>Module 6</b> <b>Emploi. De</b> <b>l'école au</b> <b>monde du</b> <b>travail</b></p>	<p>Stage et entreprise. HACCP en Europe Le droit du travail. École et formation professionnelle Échanges-Stages entre lycées hôteliers italiens et lycées hôteliers français. Lettre de demande d'emploi. Curriculum Vitae.</p>

<b>Module 7</b>  <b>Durabilité environnementale (éducation à la citoyenneté)</b>	<p>Le développement durable comme boussole, depuis toujours. Du lait de prairie en faveur de la biodiversité. Les légumes suisses contre le CO<sub>2</sub> et pour la protection du climat.</p> <p>Respectueux du climat : nos chefs maîtrisent l'art du végétarien.</p> <p>Écologique et durable, du tablier au couvre-chef.</p> <p>Économiser de l'énergie à chaque repas.</p>
--	--

Docente	<b>Quarato Francesco</b>
Materia:	<b>Sala e vendita</b>
Classe:	<b>5C</b>
a. s.:	<b>2020-2021</b>

<b>N. mo d.</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Argomenti e attività svolte</b>
<b>1</b>	<b>La comunicazione e i linguaggi</b>	<p>le diverse personalità</p> <p>cenni sui linguaggi della comunicazione</p> <p>comunicazione efficace</p>
<b>2</b>	<b>Menu</b>	<p>le funzioni del menu</p> <p>tipologie di menu</p> <p>composizione del menu</p> <p>grafica del menu</p>
<b>3</b>	<b>Distillati</b>	<p>tecnica della distillazione</p> <p>principali distillati</p> <p>tecnica e servizio</p>
<b>4</b>	<b>La vite e la vinificazione</b>	<p>tipologie di vinificazione</p> <p>metodo classico e Charmat</p>
<b>5</b>	<b>Tecnica della degustazione del vino</b>	<p>Analisi del vino</p>

		<p>aspetto visivo, olfattivo, gustativo</p> <p>La successione dei vini in un menu</p>
<b>6</b>	<b>L'enogastronomia regionale italiana</b>	principali regioni italiane
<b>7</b>	<b>Educazione Civica</b>	i marchi di qualità

Docente	<b>BONOMELLI FAUSTO</b>
Materia:	<b>ITALIANO</b>
Classe:	<b>5C</b>
a. s.:	<b>2020-2021</b>
Libro di testo	<b>“Laboratorio di Letteratura” vol.3 - Dal Positivismo alla letteratura contemporanea. (M.Sambugar- G.Sala, La nuova Italia, 2017)</b>

<b>N. mod.</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Argomenti e attività svolte</b>
<b>1</b>	<b>L'età realista e l'età decadente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realismo, Verismo e Naturalismo</li> <li>- La seconda rivoluzione industriale e le condizioni della classe lavoratrice</li> <li>- Il Positivismo e la fiducia nella scienza</li> <li>- La crisi del progresso: il Decadentismo</li> </ul>
<b>2</b>	<b>Giovanni Verga</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biografia</li> <li>- <i>I Malavoglia</i>: trama e caratteristiche del romanzo</li> <li>- “Prefazione”</li> <li>- “La famiglia Malavoglia”</li> <li>- “L'arrivo e l'addio di 'Ntoni”</li> </ul>
<b>3</b>	<b>Gabriele D'Annunzio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biografia</li> <li>- <i>Il piacere</i>: trama e caratteristiche del romanzo,</li> <li>- “Il ritratto di un esteta”</li> <li>- <i>Laudi</i></li> <li>- “La pioggia nel pineto”</li> </ul>
<b>4</b>	<b>Giovanni Pascoli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biografia</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Myrica</i></li> <li>- “Lavandare”</li> <li>- “X agosto”</li> <li>- “Temporale”</li> <li>- “Lampo”</li> <li>- “Tuono”</li> </ul>
5	Italo Svevo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biografia</li> <li>- I romanzi psicologici di <i>Senilità</i> e <i>Una vita</i></li> <li>- <i>La coscienza di Zeno</i>: trama e caratteristiche del romanzo</li> <li>- “L’ultima sigaretta”</li> </ul>
6	Luigi Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biografia</li> <li>- <i>Il fu Mattia Pascal</i>: trama e caratteristiche del romanzo</li> <li>- “Premessa”</li> <li>- “Cambio Treno”</li> </ul>
7	Giuseppe Ungaretti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biografia</li> <li>- <i>L’allegria</i></li> <li>- “Veglia”</li> <li>- “Soldati”</li> <li>- “In memoria”</li> <li>- “Fratelli”</li> <li>- “Sono una creatura”</li> <li>- “San Martino del Carso”</li> <li>- <i>Sentimento del tempo</i></li> <li>- “La madre”</li> </ul>
8	Eugenio Montale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biografia</li> <li>- “La primavera hitleriana”</li> <li>- <i>Ossi di seppia</i> e <i>Satura</i></li> <li>- “Non chiederci la parola”</li> <li>- “Ho sceso, dandoti il braccio”</li> </ul>

9	Elsa Morante	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>La Storia:</i></li> <li>- “Il bombardamento di Roma”</li> </ul>
10	Attività di ricerca e scrittura su diverse tematiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scienza, tecnologia e conoscenza</li> <li>- L'emancipazione femminile</li> <li>- Democrazia e libertà</li> <li>- Agenda 2030: diritto allo studio</li> </ul>

Docente	FOGLIA ELENA
Materia:	MATEMATICA
Classe:	5C
a. s.:	2020-2021

<i>N. mod .</i>	<i>Titolo del modulo</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1	Analisi del grafico di una funzione	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Definizione e classificazione di funzione</p> <p>Dominio e codominio</p> <p>Funzioni pari e dispari</p> <p>Segno della funzione</p> <p>Intersezioni della funzione.</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Riconoscere il grafico di una funzione</p> <p>Determinare il dominio sia per via algebrica, sia per via grafica</p> <p>Determinare le eventuali simmetrie della funzione sia per via algebrica, sia per via grafica</p> <p>Studiare il segno della funzione sia per via algebrica, sia per via grafica</p> <p>Calcolare le intersezioni della funzione con gli assi e dedurle dal grafico</p>

<b>2</b>	<b>Approfondimento funzioni</b>	<p>Concetti di funzione, dominio, intersezione con gli assi, segno per funzioni algebriche razionali intere e fratte, algebriche irrazionali semplici (rappresentazione grafica)</p>
<b>3</b>	<b>Limiti</b>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Concetto di limite</p> <p>Algebra dei limiti</p> <p>Teoremi sul calcolo dei limiti</p> <p>Forme indeterminate e loro eliminazione</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Determinare il valore del limite dal grafico</p> <p>Calcolare limiti</p> <p>Riconoscere ed eliminare le forme indeterminate di funzioni razionali</p>
<b>4</b>	<b>Asintoti e funzioni continue</b>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Concetto di funzione continua in un punto, asintoti orizzontali, verticali e obliqui</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Individuare gli asintoti di una funzione.</p> <p>Tracciare il grafico approssimato di una funzione.</p>
<b>5</b>	<b>Derivate</b>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Definizione geometrica di derivata</p> <p>Derivate elementari e regole di derivazione</p> <p>Punti stazionari, massimi e minimi relativi</p> <p>Funzioni crescenti e decrescenti</p> <p>Analisi del grafico di una funzione.</p> <p><u>COMPETENZE</u></p>

		<p>Calcolo derivate e determinazione punti stazionari (minimi/massimi relativi)</p> <p>Determinare gli intervalli di crescita/decrecita della funzione</p> <p>Determinare gli intervalli in cui la funzione volge la concavit� verso l'alto/il basso (solo grafico)</p>
6	<p><b>Problemi di scelta in condizioni di certezza e ricerca operativa</b></p>	<p><u>CONOSCENZE</u></p> <p>Metodi della ricerca operativa, legge domanda/offerta, classificazione modello decisionale, scelta in condizioni di certezza, problemi di scelta fra pi� alternative</p> <p>Massimo e minimo di una funzione obiettivo soggetta a pi� vincoli con il metodo della regione ammissibile</p> <p><u>COMPETENZE</u></p> <p>Risolvere semplici problemi</p>

<b>Disciplina</b>	<b>CUCINA</b>
<b>Docente</b>	<b>Catalano Angelo</b>
<b>Classe</b>	<b>5�C</b>
<b>Testo in adozione</b>	<b>Sar� Chef</b>

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>
<b>1. La ristorazione</b>	<p>- Conoscere le diverse tipologie e caratteristiche delle aziende della ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>-Conoscere la domanda della ristorazione collettiva e le caratteristiche strutturali e qualitative</p> <p>-Produrre impasti di base</p>

	- La lievitazione
<b>2.L'approvvigionamento</b>	<p>-Conoscere le tecniche di approvvigionamento, la determinazione delle scorte e la scelta dei fornitori.</p> <p>-Conoscere i canali di approvvigionamento e i parametri che ne determinano la scelta.</p> <p>-Conoscere l'organizzazione del magazzino dal punto di vista amministrativo e tecnico.</p> <p>-Conoscere i metodi di conservazione degli alimenti.</p> <p>- Conoscere i piatti con prodotti del territorio.</p>
<b>3. La corretta prassi igienica</b>	<p>-Conoscere il sistema H.A.C.C.P da un punto di vista concettuale e giuridico.</p> <p>-Conoscere i principi dell'igiene riferiti all'ambiente, agli operatori e agli alimenti.</p> <p>-Conoscere le procedure di controllo igienico in fase di produzione e conservazione.</p> <p>”</p>
<b>4. L'organizzazione del lavoro</b>	- Conoscere e saper implementare i principi di sicurezza
<b>5. Catering, banchetti e buffet</b>	<p>Conoscere le principali tipologie di servizi ristorativi come i buffet, i banchetti e altre tipologie di servizio.</p> <p>-Conoscere attrezzi e prodotti per la</p>

	<p>realizzazione di decorazioni.</p> <p>-Conoscere il banqueting e i modi per organizzare, pianificare e realizzare il servizio</p>
<b>6.Programmazione e coordinamento nell'attività ristorativa</b>	<p>- Conoscere l'organizzazione dei menù.</p> <p>- identificare vari tipologie di menu a seconda dell'attività lavorativa.</p>
<b>7.La costruzione del menu</b>	<p>- Conoscere l'organizzazione dei menù rotativi e dei menù territoriali</p> <p>-Conoscere i vari tipi di menu</p> <p>-Conoscere come costruire un menu</p> <p>-Conoscere le intolleranze e gli allergeni</p>

Docente	<b>GOTTARDI TECLA</b>
Materia:	<b>STORIA</b>
Classe:	<b>5C</b>
a. s.:	<b>2020-2021</b>

N. mod.	Titolo del modulo	Argomenti e attività svolte
1	<b>Ripristino Competenze sull'Ottocento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Caratteri della Prima e Seconda Rivoluzione Industriale</li> <li>● Società di massa</li> <li>● L'età giolittiana</li> </ul>
2	<b>Conflitti e tensioni nell'Europa del primo Novecento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Politica interna ed estera, economia e società nell'Italia del primo Novecento</li> <li>● La Grande Guerra: cause – scenari –eventi fondamentali - trattati di pace</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>La rivoluzione russa: eventi fondamentali del processo rivoluzionario e conseguenze</li> </ul>
3	<b>Sistemi totalitari del primo Novecento e Seconda Guerra Mondiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il primo dopoguerra: situazioni politiche e sociali, tensioni in Europa, con particolare riferimento alla Germania, all'Italia</li> <li>Il fascismo: origini e affermazione del fascismo – politica, cultura, economia e società nell'Italia fascista</li> <li>Il nazismo: caratteristiche ed eventi fondamentali</li> <li>Stalinismo: caratteristiche ed eventi fondamentali</li> <li>Seconda Guerra Mondiale: cause, eventi principali – Shoa</li> </ul>
4	<b>Il mondo diviso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'Europa del secondo dopoguerra: il piano Marshall - Guerra Fredda: contrapposizioni ideologiche e politiche e divisione del mondo in blocchi contrapposti</li> <li>L'ONU: organizzazione di base e funzioni</li> <li>Cenni ai processi politici volti al superamento della contrapposizione dei blocchi</li> <li>Formazione dell'U.E.</li> </ul>
5	<b>Ed. civica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il cibo fra le due guerre</li> </ul>

Docente	<b>TASSI RENATA ALESSANDRA</b>
Materia:	<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
Classe:	<b>5C</b>
a. s.:	<b>2020-2021</b>

MODULO N.1 <b>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</b>	<b>CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA</b>
---	--------------------------------------

#### DEGLI ALIMENTI:

- Aspetti generali
- Tipi di contaminazione
- Le micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori o imballaggi per alimenti
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

#### CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI:

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- Agenti biologici e modalità di contaminazione:
  - I prioni
  - I virus dell' epatite A/E
  - I batteri
  - I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari
  - o Salmonellosi
  - o Stafilococco
  - o Listeriosi
  - o Botulismo
- I funghi microscopici: lievi e muffe
- Le parassitosi:
  - o Teniasi



	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Anisakidosi</li> <li>o Toxoplasma gondii</li> </ul> <p>ADDITIVI ALIMENTARI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli additivi alimentari</li> </ul> <p>SICUREZZA ALIMENTARE: IL SISTEMA HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La sicurezza alimentare</li> <li>• Autocontrollo e HACCP</li> </ul>
<b>MODULO N.2:</b> <b>LA DIETA nelle varie età e situazioni fisiologiche</b>	<p>LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta del neonato e del lattante</li> <li>• L'alimentazione complementare</li> <li>• La dieta del bambino</li> <li>• La dieta dell'adolescente</li> <li>• La dieta dell'adulto</li> <li>• L'alimentazione nella terza età</li> <li>• L'alimentazione in gravidanza</li> <li>• L'alimentazione della nutrice</li> <li>• La piramide alimentare</li> </ul> <p>DIETE E STILI ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta e benessere</li> <li>• Stili alimentari</li> <li>• Dieta mediterranea</li> <li>• Dieta vegetariana</li> <li>• Dieta sostenibile</li> <li>• La dieta e lo sport</li> </ul> <p>L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE</p>

	<p>COLLETTIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La ristorazione</li> <li>• Tipologie di ristorazione</li> <li>• Norme di sicurezza alimentare</li> <li>• Formulazione dei menu</li> <li>• La mensa scolastica</li> <li>• La mensa aziendale</li> <li>• La ristorazione nelle case di riposo</li> <li>• La ristorazione ospedaliera</li> </ul>
<p>MODULO N.3</p> <p><b>La dieta nelle principali patologie</b></p>	<p>LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le malattie cardiovascolari</li> <li>• Ipertensione arteriosa</li> <li>• Iperlipidemie e aterosclerosi</li> </ul> <p>LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le malattie del metabolismo</li> <li>• Il diabete mellito</li> <li>• L'obesità</li> </ul> <p>ALIMENTAZIONI E TUMORI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I tumori</li> <li>• I radicali liberi e lo stress ossidativo</li> </ul>
<p><b>modulo n.4:</b></p> <p><b>ALIMENTAZIONE NELL' ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenti arricchiti</li> <li>• Alimenti alleggeriti</li> <li>• Gli integratori</li> <li>• Gli alimenti funzionali</li> <li>• I superfoods</li> </ul>

<b>Modulo n. 5: Educazione civica: Ecosostenibilità e tutela del patrimonio</b>	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: <ul style="list-style-type: none"> <li>• -la dieta sostenibile e l'impronta ecologica degli alimenti.</li> <li>• -la doppia piramide alimentare/ambientale</li> </ul>

Docente:	Prof. Prandelli Roberto
Materia:	S. Motorie
Classe:	5 C alb
a. s.	2020-2021

<b>Modulo 1 Potenziamento fisiologico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercizi di potenziamento muscolare individuali</li> <li>- Esercizi Aerobici di potenziamento cardio-circolatorio</li> </ul>
<b>Modulo 2 Discipline sportive individuali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salto in lungo</li> <li>- Getto del peso</li> <li>- 30/60/100 metri . velocità</li> <li>- 800 metri . resistenza</li> </ul>
<b>Modulo 3 Rielaborazioni degli schemi motori</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercizi di rieducazione posturale</li> <li>- Stretching e mobilità articolare</li> <li>-</li> </ul>
<b>Modulo 4 Elementi teorici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezioni multimediali in DAD ( educazione alimentare, educazione posturale, anatomia funzionale, dipendenze, disturbi alimentari...)</li> </ul>
<b>Modulo 5 Giochi sportivi di squadra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pallacanestro</li> <li>- Volley</li> <li>- Badminton</li> <li>- Calcio</li> </ul> <p>(La gestione di queste attività è stata modificata rivisitata per rispettare i protocolli di protezione da Covid-19)</p>
<b>Modulo 6 Ed. Civica</b>	Sostenibilità e tutela del patrimonio: La mobilità sostenibile

## ***Allegato B***

### ***Testi di lingua e letteratura italiana per il colloquio orale e griglia di valutazione.***

***Classe 5<sup>^</sup>C alberghiero***

***Esame di Stato 2020-2021***

### ***Testi di lingua e letteratura italiana per il colloquio d'esame.***

**Giovanni Verga**, Prefazione, La famiglia Malavoglia, L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (da "I Malavoglia").

**Gabriele D'Annunzio**, Il ritratto di un esteta (da "Il Piacere"), La pioggia nel pineto (da "Laudi").

**Giovanni Pascoli**, Lavandare, X agosto, Temporale, Lampo, Tuono, ( da "*Myricae*").

**Italo Svevo**, L'ultima sigaretta (da "*La coscienza di Zeno*").

**Luigi Pirandello**, Premessa, Cambio Treno (da "*Il fu Mattia Pascal*").

**Giuseppe Ungaretti**, Veglia, Soldati, In memoria, Fratelli, Sono una creatura, San Martino del Carso (da "*L'allegria*"), La madre (da "*Sentimento del tempo*").

**Eugenio Montale**, La primavera hitleriana ("La Bufera"), Non chiederci la parola, Ho sceso, dandoti il braccio (da "*Ossi di seppia e Satura*").

**Elsa Morante**, Il bombardamento di Roma (da "*La Storia*")

## Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## *Allegato C*

### *PCTO classe 5^C Alberghiero Esame di Stato 2020/2021*

#### ***IL PROGETTO D'ISTITUTO PER I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO***

##### ***Finalità del percorso:***

- Sviluppare la cultura del lavoro ed acquisire la consapevolezza dell'importanza dell'impegno personale
- Sviluppare competenze di cittadinanza attiva sia tecnico-professionali che “soft skill” utili all'orientamento in ambito lavorativo - professionale / per la prosecuzione degli studi
- Comprendere le modalità di funzionamento dell'organizzazione del lavoro e dell'impresa nella dimensione globale
- Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
- Sviluppare il concetto di imprenditorialità e promuovere l'iniziativa personale nello studio e nel lavoro
- Sviluppare vocazionali per la formazione integrale dello studente ai fini di facilitare le scelte di orientamento dei giovani

L'esperienza si è articolata in una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro: incontri con esperti, visite aziendali, project work, tirocini, partecipazioni ad iniziative organizzate da enti accreditati, oltre alla formazione in tema di sicurezza; le attività si sono svolte in contesti organizzativi diversi (scuola – azienda) , sia durante il periodo delle lezioni che, in parte, in orario extrascolastico.

##### ***Contenuti del progetto***

Il Consiglio di classe, ai fini del raggiungimento delle finalità dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento si è attivato nella progettazione di percorsi formativi individualizzati, coerenti con il profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo di studi.

Gli studenti della 5^C alberghiero sono provenienti dal CFP Canossa di Brescia pertanto le esperienze attivate nelle classi 3^ e 4^ sono riportate nel Curriculum dello studente.

<b>Annualità</b>	<b>Progetti attivati</b>	<b>N° destinatari (studenti coinvolti)</b>	<b>Periodo di attuazione/ durata</b>	<b>Competenze</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Strumenti di verifica e di valutazione delle competenze</b>
<b>5^ anno (a.s.20/21)</b>	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli studenti	orario scolastico ed extrascolastico 120 ore	Competenze tecnico – professionali  Competenze trasversali  Competenze di cittadinanza	Laboratori Italiano  Voto di condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto)  Relazione tecnica (voto) Questionario autovalutazione
	Project work Orientamento al mondo del lavoro I contratti di lavoro Il cv. La simulazione del colloquio di lavoro	Tutti gli studenti	orario scolastico 8 ore	Competenze tecnico – professionali  Competenze trasversali	Economia Italiano	Griglie di valutazione del prodotto (voto) Griglie di osservazione del processo per livelli
	Incontro formativo con panificatore	Tutti gli studenti	Orario scolastico	Competenze professionali		
	Corso sicurezza integrazione Covid19	Tutti gli studenti	Settembre/ottobre	Competenze contenimento contagio da Covid		Corso e Test online
	Incontro con il Direttore dell'Accademia Symposium di Rodengo Saiano in merito al Corso ITS post-diploma: Manager dell'enoturismo.	Tutti gli studenti	Incontro online in modalità streaming in orario scolastico	Attività di orientamento in uscita		

### Competenze agite nei PCTO

#### LE COMPETENZE TRASVERSALI OGGETTO DI VALUTAZIONE NEI PCTO

		COMPETENZE TRASVERSALI		
		Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Competenze in materia di cittadinanza	Competenza imprenditoriale
SCHEDA DI OSSERVAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO IN TIROCINIO-IFS-PW	ORGANIZZA LO SPAZIO DI LAVORO E LE ATTIVITÀ PIANIFICANDO IL PROPRIO LAVORO (PRIORITÀ, TEMPI) IN BASE ALLE DISPOSIZIONI RICEVUTE	X		
	ACCETTA LA RIPARTIZIONE DEL LAVORO E LE ATTIVITÀ ASSEGNATE DAL TEAM LEADER, COLLABORANDO CON GLI ALTRI ADDETTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEI RISULTATI PREVISTI	X		
	RISPETTA GLI ORARI E I TEMPI ASSEGNATI GARANTENDO IL LIVELLO DI QUALITÀ RICHIESTO	X		
	ACCETTA E PRENDE IN CARICO COMPITI NUOVI O AGGIUNTIVI, RIORGANIZZANDO LE PROPRIE ATTIVITÀ IN BASE ALLE NUOVE ESIGENZE			X
	AFFRONTA I PROBLEMI E LE SITUAZIONI DI EMERGENZA MANTENENDO AUTOCONTROLLO E CHIEDENDO AIUTO E SUPPORTO QUANDO È NECESSARIO	X		
	UTILIZZA UNA TERMINOLOGIA APPROPRIATA E FUNZIONALE NELLO SCAMBIO DI INFORMAZIONI, SIA VERBALE CHE SCRITTO	X		
	GESTISCE I RAPPORTI CON I DIVERSI RUOLI O LE DIVERSE AREE AZIENDALI	X		



	ADOTTANDO I COMPORTAMENTI E LE MODALITÀ DI RELAZIONE RICHIESTE			
	MANTIENE COSTANTEMENTE L'ATTENZIONE SULL'OBIETTIVO, RILEVANDO EVENTUALI SCOSTAMENTI DAL RISULTATO ATTESO ERRORI O INSUCCESSI	X		
	RISPETTA LO STILE E LE REGOLE AZIENDALI		X	
	ANALIZZA E VALUTA CRITICAMENTE IL PROPRIO LAVORO E I RISULTATI OTTENUTI, RICERCANDO LE RAGIONI DEGLI EVENTUALI ERRORI	X		
PW	RIFLETTE SU SE' STESSI PER INDIVIDUARE LE PROPRIE ATTITUDINI	X		
	GESTISCE IL PROPRIO APPRENDIMENTO E LA PROPRIA CARRIERA	X		
	GESTISCE EFFICACEMENTE IL TEMPO E LE INFORMAZIONI	X		
	LAVORA CON GLI ALTRI IN MANIERA COSTRUTTIVA	X		
	COMUNICA COSTRUTTIVAMENTE IN AMBIENTI DIVERSI	X		

LE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI OGGETTO DI VALUTAZIONE NEI PCTO

		<b>COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI</b>					
	<b>DESCRIPTORI PERFORMANCE OSSERVATI IN</b>	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organoleptico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera	Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
<b>SCHEDA DI</b>	<b>OSSERVA/PARTECIPA ALL'ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI NECESSARIE AL PROCESSO DI</b>	<b>X</b>	<b>X</b>				

	PRODUZIONE AZIENDALE						
	RILEVA LE MODALITÀ DI UTILIZZAZIONE DI MACCHINE, STRUMENTI E ATTREZZI NECESSARI AL PROCESSO PRODUTTIVO AZIENDALE	X	X				
	EFFETTUA SOTTO LA SUPERVISIONE LA MANUTENZIONE ORDINARIA LA SANIFICAZIONE DI LOCALI, MACCHINARI, ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI			X			
	UTILIZZA PROTEZIONI E DISPOSITIVI NECESSARI ED EFFETTUA LE OPERAZIONI NECESSARIE PER IL CONTROLLO E LA RIDUZIONE DEI RISCHI					X	
	OSSERVA E REGISTRA LE AZIONI LAVORATIVE DURANTE IL LORO SVOLGIMENTO				X		X

PW	ORGANIZZA LA COMUNICAZIONE RISPETTO ALLO SCOPO E AL CONTESTO						X
	UTILIZZA LE CONOSCENZE APPRESE E ORGANIZZA IL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO						X

***Allegato D***

***CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA classe 5<sup>^</sup>C Alberghiero***

***Esame di Stato 2020/2021***

TOTALE QUINTA CLASSE		36 ore	primo periodo: 18 ore
Eventuali Attività Extra-Scolastiche		0	secondo periodo: 18 ore
Eventuale Partecipazione a temi di pubblico dibattito (Pecup n.5)		0	
<u>Totale Ore</u>		<u>36 ore</u>	
classe	TITOLO UDA		PERIODO
	“Ecosostenibilità e tutela del patrimonio”		-primo trimestre-

**COMPETENZE (ALLEGATO C - Linee guida DM 35/2020)**

1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

AMBITO	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		DISCIPLINA	NUMERO DI ORE
	Conoscenze	Abilità		
COSTITUZIONE	● Le fonti normative interne	● Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale	Diritto e tecniche amministrative	1

3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

AMBITO	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		DISCIPLINA	NUMERO DI ORE
	Conoscenze	Abilità		
COSTITUZIONE	I marchi di qualità. La filiera alimentare. I prodotti tipici. Il sistema di approvvigionamento agroalimentare.	Riconoscere i prodotti di qualità. Scegliere i prodotti nella filiera alimentare. Valorizzare i prodotti d'eccellenza della filiera alimentare.	sala bar	2

12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

AMBITO	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		DISCIPLINA	NUMERO DI ORE
	Conoscenze	Abilità		

SVILUPPO SOSTENIBILE	la doppia piramide alimentare/ambientale;  la dieta sostenibile e l'impronta ecologica degli alimenti.	Acquisire comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco e salvaguardare l'ambiente.	Scienze e cultura dell'alimentazione	3
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali				
<b>AMBITO</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>		<b>DISCIPLINA</b>	<b>NUMERO DI ORE</b>
	Conoscenze	Abilità		
COSTITUZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>La nascita dell'Unione Europea</li> <li>Gli organi dell'Unione Europea</li> <li>Le fonti normative internazionali e comunitarie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere i principali compiti degli organi europei</li> <li>Riconoscere gli elementi principali della normativa internazionale</li> </ul>	Diritto e tecniche amministrative	2
13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.				
<b>AMBITO</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>		<b>DISCIPLINA</b>	<b>NUMERO DI ORE</b>
	Conoscenze	Abilità		
SVILUPPO SOSTENIBILE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di marketing turistico</li> <li>Marketing pubblico, privato e integrato</li> <li>Analisi interna ed esterna</li> <li>Targeting, posizionamento e scelte strategiche</li> <li>Leve di marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari</li> </ul>	Diritto e tecniche amministrative	10

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche e strumenti di web marketing</li> <li>• Piano di marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menù coerenti con il contesto sociale-economico perseguendo obiettivi di redditività favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;</li> </ul>		
Totale ore di lezione				18



classe	TITOLO UDA		PERIODO	
	“Ecosostenibilità e tutela del patrimonio”		-pentamestre	
COMPETENZE (ALLEGATO C - Linee guida DM 35/2020)				
13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.				
AMBITO	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		DISCIPLINA	NUMERO DI ORE
	Conoscenze	Abilità		
SVILUPPO SOSTENIBILE	Conoscere i metodi di conservazione degli alimenti ,evitando gli sprechi;  Conoscere come costruire un menu valorizzando i prodotti e i marchi di qualità; Conoscere i canali di approvvigionamento e i parametri che ne determinano la scelta.	-Calcolare i costi di produzione specifici del settore.  -Realizzare piatti con prodotti del territorio	CUCINA	2
6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.				
AMBITO	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		DISCIPLINA	NUMERO DI ORE
	Conoscenze	Abilità		

SVILUPPO SOSTENIBILE	- Visione del film: Il ragazzo che catturò il vento	-Cogliere la complessità delle scelte umane  - Ragionare su diverse possibilità di crescita ecosostenibile nei paesi in via di sviluppo	Lingua e  letteratura italiane	2
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.				
<b>AMBITO</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>		<b>DISCIPLINA</b>	<b>NUMERO DI ORE</b>
	Conoscenze	Abilità		
COSTITUZIONE	- Approfondire i benefici dell'esercizio fisico sulla comunità; in particolare per quanto riguarda la sostenibilità (trasporti...), i minori costi della sanità (prevenzione) ed i benefici psico-fisici	- Comprendere e saper descrivere gli enormi vantaggi dell'attività fisica sulla qualità della vita in generale, con particolare attenzione all'aspetto della sostenibilità	Scienze motorie	2
8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.				
<b>AMBITO</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>		<b>DISCIPLINA</b>	<b>NUMERO DI ORE</b>
	Conoscenze	Abilità		

SVILUPPO SOSTENIBILE	FOOD WASTE  FOOD RECYCLE	SAPER COMPRENDERE E RIPORTARE ORALMENTE E PER ISCRITTO CONTENUTO DI BRANI TECNICI;  INTEGRARE LE CONOSCENZE CON LE ALTRE DISCIPLINE;	INGLESE	1
SVILUPPO SOSTENIBILE	<p>Le développement durable comme boussole, depuis toujours.</p> <p>Un plus un ça fait trois. Le développement durable est payant.</p> <p>Du lait de prairie en faveur de la biodiversité.</p> <p>Les légumes suisses contre le CO 2 et pour la protection du climat.</p> <p>Respectueux du climat : nos chefs maîtrisent l'art du végétarien.</p> <p>Santé: la gamme de produits fairtrade s'agrandit.</p>	<p>Comprendere e produrre messaggi orali e testi scritti su argomenti relativi allo Sviluppo sostenibile; Esprimersi con lessico adeguato su alcune tematiche dell'ecosostenibilità.</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari. Predisporre menù coerenti con il contesto socio-economico</p>	FRANCESE	2

	<p>Écologique et durable, du tablier au couvre-chef.</p> <p>Économiser de l'énergie à chaque repas. Les menus fourchette verte.</p>	<p>perseguido obiettivi di redditività favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita</p> <p>sostenibili ed equilibrati.</p>		
9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.				
AMBITO	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		DISCIPLINA	NUMERO DI ORE
	Conoscenze	Abilità		
COSTITUZIONE	Conoscere il coordinamento di una brigata e delle risorse nell'azienda della ristorazione	<p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food cost) .</p> <p>Saper predisporre l'organizzazione delle risorse umane e l'organizzazione degli strumenti Saper predisporre un piano di evacuazione e antincendio.</p>	CUCINA	2
COSTITUZIONE	FOOD CONTAMINATION	<p>SAPER COMPRENDERE E RIPORTARE ORALMENTE E PER ISCRITTO CONTENUTO DI BRANI TECNICI;</p> <p>INTEGRARE LE CONOSCENZE CON LE ALTRE DISCIPLINE</p>	INGLESE	1

12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.				
AMBITO	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		DISCIPLINA	NUMERO DI ORE
	Conoscenze	Abilità		
SVILUPPO SOSTENIBILE	- Agenda 2030: principi di base e obiettivi di massima del documento.	- Riconoscere funzioni e finalità del documento in relazione a problematiche contemporanee.	Lingua e letteratura italiane	2
SVILUPPO SOSTENIBILE	la doppia piramide alimentare/ambientale;  la dieta sostenibile e l'impronta ecologica degli alimenti.	Acquisire comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco e salvaguardare l'ambiente.	Scienze e cultura dell'alimentazione	2
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni				
AMBITO	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		DISCIPLINA	NUMERO DI ORE
	Conoscenze	Abilità		
SVILUPPO SOSTENIBILE	Il cibo fra le due guerre: ricette, metodi di conservazione e di uso delle materie prime	Riconoscere le problematiche legate all'alimentazione durante le due guerre mondiali	Storia	2
Totale ore di lezione				18

Il Coordinatore

*Monica Fontana*