## ALLEGATO 2

SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **ITALIANO**

CLASSE 5°E

DOCENTE**: Palmiero Margherita**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:** | | | | * Collocazione nel tempo e nello spazio dei principali fenomeni culturali di fine Ottocento e del Novecento) * Individuazione dei temi fondamentali di un testo. * Contestualizzazione del testo in relazione al periodo storico. * Confronto tra correnti e testi dello stesso autore e di autori diversi, individuando analogie e differenze. * Rielaborazione personale dei contenuti di un testo. * Produzione scritta di testi coerenti e coesi. | | |
| **CONOSCENZE:**   * Conoscenza dei caratteri fondamentali delle epoche considerate (Seconda metà dell’Ottocento - Novecento). * Conoscenza dei caratteri fondamentali della civiltà e della cultura. * Conoscenza delle posizioni ideologiche di autori significativi. | | | | | | |
| **Modulo** | | **Titolo** | | **Contenuti disciplinari** | | **Tempi** |
| **1** | | **NATURALISMO**  **E**  **VERISMO** | | Dal Naturalismo agli scrittori veristi italiani.  Il Naturalismo in Italia.  Giovanni Verga.  La visione del mondo e la poetica verista.  Da “Vita dei campi” “Rosso Malpelo”.  “Dalle Novelle per un anno” “La giara”.  I Malavoglia, “ Padron ‘Ntoni e il giovane “Ntoni”: due visioni del mondo a confronto.  Il Mastro-don Gesualdo.  La morte di Gesualdo. | | **Settembre-ottobre** |
| **2** | | **La FAMIGLIA: NIDO O TRAPPOLA?** | | **IL DECADENTISMO**, UNA CORRENTE CULTURALE DI DIMENSIONE EUROPEA  **GIOVANNI PASCOLI**: La vita, La visione del mondo, La poetica, La produzione poetica I temi della poesia pascoliana e le soluzioni formali. Da “Myricae”: “ “Lavandare”, “La via ferrata”.  **LUIGI PIRANDELLO** :La vita, La visione del mondo: il vitalismo, la crisi dell’identità individuale, la “trappola” della vita sociale, il relativismo conoscitivo. La poetica dell’”umorismo”. Le opere  Da “Novelle per un anno”, “Il treno ha fischiato”, “Il fu Mattia Pascal. | | **Ottobre- novembre- dicembre** |
| **3** | | **LA GUERRA, TRA IMPOTENZA E SOGNI DI ONNIPOTENZA** | | **GABRIELE D’ANNUNZIO** La vita, L’estetismo e la sua crisi , D’Annunzio e Nietzsche, Il superuomo e l’esteta, I romanzi del superuomo, L’evoluzione ideologica di D’Annunzio, Il programma politico del superuomo. Il piacere  **LA STAGIONE DELLE AVANGUARDIE EUROPEE** La nozione di avanguardia”, Gruppi e programmi: Futurismo, Espressionismo, Dadaismo, Surrealismo,. | | **Dicembre- gennaio- febbraio** |
| **3** | | **LA CONDIZIONE ESISTENZIALE: DISINCANTO, PESSIMISMO E SPERANZA** | | **ITALO SVEVO** La vita, La cultura di Svevo: i maestri di pensiero e i maestri letterari,I rapporti con il marxismo e la psicoanalisi,Il tema dell’inettitudine e i primi romanzi, “Una vita” e “Senilità”  “La coscienza di Zeno”: il nuovo impianto narrativo, il “tempo misto”, le vicende, le caratteristiche del protagonista, l’inettitudine come condizione aperta  Da “La coscienza di Zeno”, “Il fumo”  **L’ERMETISMO**  **SALVATORE QUASIMODO** La vita, La visione del mondo e la poetica. Le raccolte “Ed è subito sera” | | **Marzo - aprile- maggio** |
| **ABILITA’:** | | * Comprensione di testi di vario genere * Padronanza delle tecniche di scrittura e analisi | | | | |
| **METODOLOGIE:** | | * lezioni di diversa natura (frontale, dialogata, riassuntiva) * distribuzione di incarichi su attività di comune interesse * costruzione di mappe concettuali * accertamento dei prerequisiti prima di ogni nuova fase di lavoro * lettura e discussione guidata dei testi * dibattito a tema * lavoro per gruppi * ricerca-azione | | | | |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | | * CRITERI PER LE VERIFICHE FORMATIVE “IN ITINERE”: * la comprensione * la padronanza dei contenuti * l’organicità di pensiero * la correttezza formale (ortografica e morfosintattica, adeguatezza del lessico, coesione testuale) * la capacità critica   Nella valutazione periodica e finale si è tenuto conto dei seguenti indicatori:   * COMPORTAMENTO (responsabile, corretto, poco controllato, scorretto, ….) * IMPEGNO (costante, saltuario, inadeguato, assente, ….) * METODO DI STUDIO (costruttivo, sterile, poco proficuo) * PROGRESSO (notevole, lieve, irrilevante, trascurabile, nullo) | | | | |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | | Impiego del manuale (Autori: AA.VV. Titolo: Vivere tante vite  Editore: Paravia) nel modo più completo possibile con l'aiuto e le indicazioni dell'insegnante.  Documenti e articoli giornalistici  Schede di autoapprendimento e di verifica  Mappe concettuali | | | | |



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **STORIA**

CLASSE 5°E

DOCENTE**: Palmiero Margherita**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | | Individuare le problematiche essenziali di un fatto o di un’epoca  Individuare persistenze e mutamenti  Sapersi orientare nel tempo e nello spazio  Saper utilizzare mappe, tabelle e grafici e avviarsi alla produzione di mappe  Saper elaborare un tema di contenuto storico | |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli) | | Conoscenza dei principali avvenimenti storici del Novecento  Conoscenza delle trasformazioni e mutamenti nei sistemi sociali  Conoscenza delle radici storiche delle istituzioni democratiche |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Modulo** | **Titolo** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** | | | **1** | **LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA** | L’'Europa e il mondo all'inizio del Novecento; l'Italia giolittiana  La Prima guerra mondiale: le sue cause, i suoi esiti; la cultura del nazionalismo | **Settembre**  **Ottobre**  **Novembre** | | | **2** | **TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE** | La Rivoluzione russa; lo Stalinismo  Il fascismo: la presa del potere e la dittatura  Il dopoguerra nel mondo, la crisi del '29 e il New Deal  La Resistenza in Europa e in Italia | **Dicembre**  **Gennaio**  **Febbraio**  **Marzo** | | | **3** | **LA CIVILTA’ MONDIALE DEL NOVECENTO** | La Germania dalla Repubblica Di Weimar all’affermazione della dittatura Nazista  La Seconda guerra mondiale; | | **Aprile**  **Maggio** |   **Temi di CITTADINANZA E COSTITUZIONE**  -Educazione alla Cittadinanza Digitale  -Dittatura e Democrazia  - La Costituzione Italiana  - Il bullismo | | |
| ABILITA’: | | Saper cogliere le varie connessioni che interagiscono in un fatto, in un fenomeno o in un periodo storico  Saper leggere con una minima autonomia critica una fonte o un documento storico  Saper problematizzare fatti di particolare rilevanza storica |
| METODOLOGIE: | | Lezione frontale; Lezione interattiva (Discussione,delucidazioni);  Lettura e analisi di testi, documenti, fonti, film  Cooperative learning (Lavoro collettivo)  Costruzione di cronologie, mappe concettuali, schemi  Brevi relazioni |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | | CRITERI PER LE VERIFICHE FORMATIVE “IN ITINERE”   * la comprensione * la padronanza dei contenuti * l’organicità di pensiero * la correttezza formale (ortografica e morfosintattica, adeguatezza del lessico, coesione testuale) * la capacità critica   Nella valutazione periodica e finale si è tenuto conto dei seguenti indicatori:   * COMPORTAMENTO (responsabile, corretto, poco controllato, scorretto) * IMPEGNO (costante, saltuario, inadeguato, assente) * METODO DI STUDIO (costruttivo, sterile, poco proficuo) * PROGRESSO (notevole, lieve, irrilevante, trascurabile, nullo) |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | | -Libro di testo:AA.VV. “La nostra avventura”- Bruno Mondadori   * Dispense * Schede di lavoro * Materiali multimediali per la LIM |



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA:

**SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

CLASSE 5°E

DOCENTE: **ITRO TIZIANA**

# OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

***CONOSCENZE***

Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito, nel loro complesso, in maniera pressoché accettabile le conoscenze utili a sviluppare un adeguato lessico scientifico ed una pertinente analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione.

***COMPETENZE***

Si evidenzia come gli studenti abbiano acquisito una sufficiente adeguatezza terminologica negli argomenti legati al settore ristorativo. Sanno individuare i sistemi innovativi di conservazione e cottura. Sanno riconoscere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari e le funzioni degli additivi. Sanno relazionare le principali tossinfezioni alimentari alla scarsa qualità igienica dei cibi o dei servizi ristorativi e ai comportamenti scorretti nella trasformazione degli alimenti. Sanno definire gli aspetti legati alla sicurezza e alla qualità alimentare nei processi di filiera. Sanno elencare gli elementi che caratterizzano la qualità di un prodotto alimentare. Sanno valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona. Sanno indicare le caratteristiche dietologiche secondo le indicazioni LARN, le linee-guida per una sana alimentazione, la piramide alimentare, le diverse necessità fisiologiche e le più diffuse condizioni patologiche. Sanno riconoscere analogie e differenze tra allergie ed intolleranze alimentari nonché le loro conseguenze sulla salute. Sanno individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

***CAPACITA’***

Si fa rilevare come gli studenti abbiano acquisito, seppur in misura diversa in relazione alle singole abilità, la capacità di sviluppare uno stile personale che esprima chiarezza, rigore e originalità nelle realizzazioni concrete tecnico-professionali, nel comportamento e nelle relazioni sociali

Posseggono altresì, globalmente, la capacità di costruire un chiaro e realistico ideale di sé nella scelta scolastico-professionale e nell’elaborazione di un “io ideale”.

# CONTENUTI DISCIPLINARI

**ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L’ANNO ENTRO IL 15 MAGGIO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulo** | **Titolo** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** | |
| **1** | NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI | * Consumi alimentari degli italiani: evoluzione, abitudini e nuove tendenze * Sicurezza alimentare nel sistema produttivo: tracciabilità e rintracciabilità * Innovazioni tecnologiche nei processi di conservazione e cottura * Impronta produttiva ed ecosostenibilità alimentare | 5 h | |
| **2** | NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI | * Alimenti alleggeriti, arricchiti, fortificati, supplementati, funzionali, di gamma, integrali, biologici, dietetici; OGM; *convenience food*; *novel food*; integratori alimentari * Nutraceutica e nutrigenomica * Nanotecnologie * Additivi alimentari | 10 h | |
| **3** | CONTAMINAZIONI E MALATTIE ALIMENTARI | * Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche * Tipologie di microrganismi: prioni e malattie prioniche, virus e malattie virali, batteri e fattori che ne condizionano la crescita * Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche: salmonellosi, tifo, paratifo, colera, intossicazione stafilococcica, botulismo * Muffe e lieviti; micotossine * Parassitosi da protozoi e metazoi: amebiasi, teniasi, giardiasi | 10 h | |
| **4** | SISTEMA HACCP E QUALITA’ DEGLI ALIMENTI | * Requisiti generali di igiene * Sistema HACCP * Qualità alimentare: aspetti, norme e certificazioni * Frodi alimentari sanitarie e commerciali | 8 h | |
| **5** | BIOENERGETICA E ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA | * Bilancio energetico, calorimetria diretta e indiretta, metabolismo basale, fabbisogno energetico totale, peso ideale e indice di massa corporea * Fabbisogni nutrizionali e ripartizione raccomandata di macronutrienti, distribuzione ponderata dei pasti, LARN, linee-guida per una sana alimentazione, piramide alimentare, piramide della dieta   mediterranea, tempio dell’alimentazione | 6 h |
| **6** | DIETETICA E DIETOTERAPIA | * Principali modelli alimentari e tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica; *fast food* e *slow food* * Alimentazione nelle più comuni condizioni patologiche: obesità, ipertensione, aterosclerosi, diabete * Allergie e intolleranze alimentari | 13 h |

# ARGOMENTI DA COMPLETARE DOPO IL 15 MAGGIO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Modulo** | **Titolo** | **Contenuti** |
| **7** | DIETETICA | - Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche: alimentazione della donna in gravidanza, della nutrice, del lattante, del bambino, dell’adolescente, dell’adulto, dello  sportivo e dell’anziano |
| **8** | CIBO E RELIGIONI | * Valore simbolico degli alimenti nelle credenze religiose * Regole alimentari nella tradizione ebraica * Regole alimentari nel Cristianesimo * Regole alimentari nell’Islam * Regole alimentari nell’Induismo |

Consolidamento e approfondimento di argomenti già svolti

# METODI DIDATTICI

* Lezione frontale
* Conversazioni guidate
* Lavori di gruppo
* Ricerche bibliografiche

# ATTIVITA’ DI SOSTEGNO E DI APPROFONDIMENTO

Attività di sostegno attraverso:

* ridefinizione schematica dei cardini dei contenuti di base al fine di colmare quanto più possibile le lacune pregresse;
* riferimenti costanti a fatti e problemi reali, al fine di suscitare attenzione e interesse anche negli allievi più pigri e distratti;

Attività di approfondimento attraverso:

* analisi critica delle problematiche legate all’alimentazione e all’ambiente ristorativo, e trasversalità di argomenti e discipline al fine della realizzazione e dello sviluppo di una visione globale e coordinata della tematiche affrontate, nonché di una coscienza critica individuale.

# MEZZI E STRUMENTI

* Libro di testo
* Lavagna luminosa (LIM)
* Tabelle nutrizionali
* Grafici e diagrammi di flusso
* Fotocopie di materiali integrativi
* Riviste e giornali specialistici di settore

**Libri di testo utilizzati**

Autore: Silvano Rodato Titolo: Conoscere gli alimenti Editore: CLITT

# VALUTAZIONE E VERIFICA

**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

* Capacità di assimilazione dei contenuti proposti
* Capacità di esporre con linguaggio appropriato gli argomenti studiati
* Capacità di analizzare, sintetizzare ed elaborare personalmente quanto suddetto
* Raggiungimento degli obiettivi minimi
* Raggiungimento degli obiettivi prefissati in sede di programmazione generale
* Livelli di partenza singolo allievo
* Retroterra culturale e sociale
* Ritmi di apprendimento
* Metodo di studio e lavoro
* Impegno, partecipazione e interesse dimostrati durante l’attività didattica

**TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **Numero prove primo quadrimestre** | **Numero prove secondo quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
| Compiti scritti | 2 | 2 | 2 h |
| Interrogazioni orali | 2 | 2 |  |

**AGGIORNAMENTO AL 12/05/2023:**

* La simulazione della seconda prova scritta per la classe in oggetto è stata svolta sulle contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche (alimentari).



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **MATEMATICA**

CLASSE 5°E

**DOCENTE**  **DE ANGELIS ANNA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE | | Si ritiene che gli alunni, in diversa misura, abbiano acquisito le seguenti competenze:  **1.** -Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni;  **2.** Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;  **3.** Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;  **4.** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare |
| CONOSCENZE/ CONTENUTI TRATTATI | **Titolo/Contenuti disciplinari** | |
| **Elementi di raccordo:il piano cartesiano, la retta, equazioni e disequazioni**  Il Piano cartesiano e significato delle coordinate cartesiane per l’individuazione di un punto del piano. Rappresentazione di un punto nel piano mediante le sue coordinate cartesiane. Equazione della retta in forma esplicita e sua rappresentazione sul piano cartesiano. Rette parallele agli assi e retta passante per l’origine, intersezione tra retta e assi cartesiani. Equazioni di I e II grado. Disequazioni di I e II grado | |
| **Equazioni e disequazioni frazionarie**  Equazioni di I e II grado frazionare Disequazioni di I e II grado frazionarie. | |
| **Funzioni e loro rappresentazione nel piano cartesiano**  Intervalli numerici: definizione, classificazione e rappresentazione grafica, insiemistica e algebrica Definizione di funzione Classificazioni delle funzioni Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche Determinazione dell’insieme di esistenza di semplici funzione Alcune caratteristiche delle funzioni analitiche: funzioni pari e funzioni dispari, funzioni crescenti e decrescenti. Studio del segno di una funzione Calcolo dei punti d’intersezione di una funzione con gli assi cartesiani Lettura e interpretazione del grafico di una funzione | |
| **Limiti di funzioni e funzioni continue**  Introduzione al concetto di limite di una funzione. Definizione di limite finito di una funzione in un punto. Definizione di limite infinito di una funzione in un punto. Definizione di limite finito e limite infinito di una funzione all’infinto. Definizione di funzione continua. Studio delle funzioni agli estremi del campo di esistenza. Limiti che si presentano in forma indeterminata e . Asintoti: verticale e orizzontale. Lettura e interpretazione del grafico di una funzione | |
| **Studio di funzione**  Saper improntare lo studio di semplici funzioni. Riconoscere le caratteristiche delle funzioni elementari e saperle rappresentare graficamente. Saper leggere i grafici | |
| METODOLOGIE | Lezione frontale (al fine di formalizzare i concetti, enunciare le definizioni, presentare simbolismi ed in generale per abituare l’allievo ad un minimo di rigore scientifico, nonché all’utilizzo di un linguaggio specifico),  - lezione dialogata e discussione guidata (per coinvolgere l’allievo sviluppandone e potenziandone le capacità)  - lavoro/ricerca ed esercitazione per piccoli gruppi (per indirizzarli verso una collaborazione costruttiva migliorandone l’autovalutazione).  -sviluppo delle unità didattiche anche in maniera ciclica con livelli di approfondimento e di recupero.  -attività di sostegno: in itinere mediante ripasso degli argomenti, esercizi alla lavagna, esercitazioni in classe, compiti aggiuntivi per casa, verifiche di recupero (scritte e/o orali). Studio assistito mediante indicazione degli obiettivi non raggiunti e delle conoscenze non acquisite e quindi degli argomenti da studiare. | |
| CRITERI DI VALUTAZIONE | Elementi che concorrono alla formazione del voto:  I criteri e gli strumenti adottati per la valutazione delle singole verifiche sono:  - conoscenza dei contenuti specifici;  - capacità di utilizzare gli stessi nella risoluzione degli esercizi;  - corretto uso del formalismo matematico;  - corretta ed appropriata esposizione orale.  Ulteriori criteri per la valutazione finale:  - interesse e partecipazione dimostrati durante l’attività in classe;  - progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;  - impegno nel lavoro domestico e rispetto delle consegne.  **TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE**  Le verifiche, coerentemente con quanto indicato in sede di programmazione, sono state effettuate utilizzando gli strumenti previsti dall’azione didattica: prove orali e prove scritte. Le prove orali si sono svolte nelle forme dell’interrogazione tradizionale, del colloquio informale, di realizzazione di mappe concettuali, di ricerche individuali e di gruppo, di elaborati.  Nelle verifiche orali si è cercato di accertare non solo il diverso grado di conoscenza dei contenuti, ma anche l’acquisizione del linguaggio specifico, l’abilità nel calcolo e nell’impostare l’esercizio. Le verifiche sono state sia di tipo formativo che sommativo. Con le prime (interventi dal posto sollecitati o spontanei, brevi colloqui, svolgimento di qualche semplice esercizio, domande flash) si è valutato non solo il grado di apprendimento dei contenuti da parte degli allievi, ma anche la bontà dell’azione didattica; pertanto tali prove sono risultate utili nel ridisegnare, talvolta, strategie didattiche più appropriate ed efficaci. Le prove sommative sono valse, invece, a verificare unicamente il grado di raggiungimento degli obiettivi. | |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI | Libro di testo “MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO con TUTOR”  M. BERGAMINI-G. BAROZZI-A.TRIFONE  ZANICHELL  Lavagna, libro di testo, fotocopie ad uso didattico, schede di lavoro, materiale didattico proposto e fornito dal docente, mappe concettuali, ricerche individuali e di gruppo. | |



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA:

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRERSE RICETTIVE**

CLASSE 5°E

**DOCENTE MOSCA ANTONIO**

COMPETENZE RAGGIUNTE

Si ritiene che la maggior parte degli allievi abbia acquisito, in generale, le competenze professionali specifiche e l’autonomia operativa necessarie per poter

* Agire nel sistema amministrativo relativo alla filiera produttiva di interesse.
* Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
* Integrare le competenze professionali orientate al cliente con utilizzo di terminologia tecnico-economica al fine di ottimizzare le qualità del servizio.
* Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze del mercato.
* Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali.
* Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito una conoscenza alquanto completa

1. dei fenomeni economici.
2. della natura e funzioni di un documento contabile.
3. della specificità del linguaggio giuridico-economico.
4. di programmi e piani a breve medio e lungo termine.
5. delle regole, delle procedure e dei calcoli.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UDA/Modulo** | **Abilità** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** |
| 1 La pianificazione aziendale | Sapere impostare la programmazione | Il consumatore al centro delle scelte aziendali  Il processo di pianificazione e programmazione aziendale  La redazione del piano industriale e del business plan | Settembre  ottobre |
| 2 Il controllo di gestione | Sapere attuare il controllo di gestione | Il processo di controllo  La redazione del budget | Novembre |
| 3 Il marketing dell’azienda ristorativa | Capire la funzione del marketing | Sviluppo e ruolo del marketing  Il marketing strategico  Le ricerche di mercato | Dicembre |
| 4 Il marketing operativo | Organizzare la funzione marketing | Il marketing mix  La politica del prodotto  La politica del prezzo  La politica di distribuzione del prodotto  La politica di comunicazione  Il web marketing  Il piano di marketing | Gennaio  Febbraio  Marzo  Aprile |

**ARGOMENTI DA COMPLETARE DOPO IL 15 MAGGIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UDA/Modulo** | **Abilità** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** |
| 5 Qualità e sicurezza alimentare | Sapere applicare le norme sulla qualità e la sicurezza | La qualità  L’igiene e la sicurezza alimentare | Maggio |
| 6 Tracciabilità ed etichettatura  6 Tracciabilità ed etichettatura | Saper applicare le norme sulla tracciabilità | Il sistema di tracciabilità  L’etichettatura dei prodotti alimentari | Maggio |

Cittadinanza e Costituzione

|  |
| --- |
| TITOLO III DELLA COSTITUZIONE: I RAPPORTI ECONOMICI |
| Dall’Art. 35 all’art. 47 |
| Dalla tutela del lavoro, della donna della libertà di iniziativa economica alla difesa del risparmio. |
| Le istituzioni europee |

**METODOLOGIA**

Per il conseguimento degli obiettivi è stata adottata una metodologia attiva, che pone l’alunno al centro del processo di apprendimento, favorendo l’uso di tecniche di apprendimento collaborativo. Le attività didattiche hanno tenuto conto della realtà psicologica e socio-culturale degli studenti, dei loro interessi curricolari e professionali. Ogni unità didattica è stata sviluppata seguendo delle fasi ben articolate: presentazione (letture del libro di testo e il sole 24 ore, ecc..), ascolto e comprensione dello stimolo proposto, riflessione e valutazione del testo e verifica conclusiva.

Molto spazio è stato dato alle attività di recupero, di consolidamento e di potenziamento. Gran parte del lavoro scolastico è stato svolto in classe per consentire agli alunni di essere seguiti in maniera costante dall’insegnante.

**TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

**LIBRO DI TESTO UTILIZZATO**

Autori: Maria Rosaria Cesarano - Maria Dolores Esposito – Teresa Acampora

Titolo: Strumenti gestionali per il turismo

Editore:CLITT

**ALTRI SUSSIDI DIDATTICI**

Altri testi e fotocopie per semplificare, approfondire o integrare gli argomenti da trattare.

**MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI**

Sono stati utilizzati computer, quotidiani e riviste. Nelle varie fasi sono state utilizzate tecniche didattiche quali: lavori individuali, lavori di gruppo, attività di ricerca-azione.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

**INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:**

TIPOLOGIA 1: QUESTIONARIO

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| VOTO→ | **2,5** | **2** | **1** | **0** |
| INDICATORI↓ |
| Individuare l’idea generale | Riesce agevolmente a cogliere le idee generali | Coglie le idee generali se le domande sono guidate | Ha qualche difficoltà a cogliere l’idea generale ma può individuarne alcuni elementi | Non si orienta nella comprensione del brano |
| Distinzione tra fatti e opinioni | Riesce a distinguere i fatti dalle opinioni individuando le espressioni che le differenziano | Riesce a distinguere i fatti dalle opinioni se quest’ultime sono esplicitamente evidenziate | Riesce a comprendere il testo e solo raramente individua le opinioni | Non distingue i fatti dalle opinioni perché non ha compreso il testo |
| Ricerca di informazioni specifiche | Riesce a scorrere il testo per localizzare le informazioni specifiche | Riesce a localizzare informazioni specifiche se inserite in strutture semplici | Localizza le informazioni più chiaramente esplicitate | Raramente localizza le informazioni specifiche |
| Inferenze | Deduce il significato di vocaboli non noti. Riesce a compiere inferenze per dedurre informazioni non esplicite | Compie semplici inferenze concettuali e deduce il significato di molte parole non note | Deduce il significato di qualche parola non nota se inserita in un contesto familiare | Non riesce a compiere inferenze né a livello lessicale né concettuale |

**INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI**:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| VOTO→ | **2,5** | **2** | | 1 | | **0** |
| INDICATORI↓ |
| Comprensione orale | Comprende agevolmente il significato della domanda rivoltagli, ricavandone tutte le informazioni specifiche | | Comprende il significato globale della domanda, ricavandone tutte le informazioni generali | | Coglie il significato globale della domanda, ricavandone la maggior parte delle informazioni generali | Nono comprende il significato della domanda rivoltagli |
| Correttezza formale | Usa correttamente le strutture grammaticali e sintattiche | | Commette qualche lieve errore grammaticale e/o sintattico che non incide sulla comprensione | | Commette alcuni errori di natura grammaticale e/o sintattica che talvolta inficiano la comprensione | Commette gravi errori grammaticali e sintattici che impediscono la comprensione |
| Organizzazione del discorso | Organizza il testo con coerenza e coesione. Individua adeguati rapporti di subordinazione | Organizza il testo in modo abbastanza coerente e coeso | | Non sempre riesce ad organizzare il testo in modo coerente e coeso | | Organizza il discorso in modo completamente disarticolato e confuso |
| Fluenza e capacità di rielaborazione | Il messaggio prodotto, costruito con padronanza di lessico, scorre fluentemente. Ottime capacità di rielaborazione personale | Il messaggio scorre abbastanza fluentemente ed è costruito con un lessico per lo più appropriato, anche se standardizzato | | Il messaggio è per lo più breve e scorre in modo talvolta faticoso | | Il messaggio utilizza un lessico inappropriato ed è incoerente e poco comprensibile |



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **SALA E VENDITA**

CLASSE 5°E

**DOCENTE GIANCARLO FERRANDINO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze acquisite alla fine dell’anno   * Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale nei vari contesti; * utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; * valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; * applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; * attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; * predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; * adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici   **PERCORSO PER CITTADINANZA E COSTITUZIONE:**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **UDA/Modulo** | **Abilità** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** | | **LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI** | Riconoscere i prodotti di qualità e le tecniche per valorizzare le produzioni locali. | * Sistemi e prodotti di qualità; * Le etichette alimentari; * Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio. | ***Novembre***  ***Dicembre*** |   **CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:**  **SCANSIONE DELLE ATTIVITA’**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N° 1**  **ATTREZZATURE E TECNICHE DI LAVORAZIONE E DI GESTIONE NELLA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE AL SETTORE ENOLOGICO E ALLE BEVANDE** | | | | | **MODULO** | **CONOSCENZE** | | **TEMPI** | | **NUMERO 1:**  GLI EVENTI SPECIALI | * L’ATTIVITÀ DI BANQUETING; * LE TIPOLOGIE DEGLI EVENTI; * ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI UN RICEVIMENTO; * IL CATERING-BANQUETING; * TECNICHE DI PRODUZIONE E TRASPORTO; * LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE. | | I° QUADRIMESTRE | | **NUMERO 2:**  L’ENOLOGIA… OLTRE IL VINO | * LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE * LA PRODUZIONE VITIVINICOLA EUROPEA * LA PRODUZIONE VITIVINICOLA EXTRAEUROPEA * L’ABBINAMENTO CIBO-VINO , CIBO –ALTRE BEVANDE | | I° QUADRIMESTRE | | **NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N° 2**  IL SISTEMA DELLA QUALITA’: SICUREZZA,TRACCIABILITA’ E CERTIFICAZIONE | | | | | **MODULO** | | **CONOSCENZE** | **TEMPI** | | **NUMERO 3:**  IL SISTEMA DELLA QUALITA’ LA TRACCIABILITA’ E  LA CERTIFICAZIONE | | * LA SICUREZZA NELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE( HACCP) * I MARCHI ALIMENTARI * COMUNICARE LA QUALITÀ * I SISTEMI E I PRODOTTI DI QUALITÀ * QUALITÀ ENOGASTRONOMICA E RISTORAZIONE ETICA E SOSTENIBILE | I° QUADRIMESTRE | | **NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°3**  **IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE** | | | | | **MODULO** | | **CONOSCENZE** | **TEMPI** | | **NUMERO 4 :**  I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTROMOMICHE | | FATTORI DIEDETICI  FATTORI CULTURALI | I° QUADRIMESTRE | | **NUMERO 5:**  **COMUNICARE L’OFFERTE ENOGASTRONO**  **MICA** | | I MEZZI DI COMUNICAZIONE  COMUNICARE ATTRAVERSO IL MENU  LE CARTE DEI VINI  ALTRE CARTE  LA COMUNICAZIONE INTERNA | II° QUADRIMESTRE | | **NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°4**  OTTIMIZZARE IL SERVIZIO PER VALORIZZARE IL TERRITORIO E PROMUOVERE IL “MADE IN ITALY” | | | | | **MODULO** | **CONOSCENZE** | | **TEMPI** | | **NUMERO 6**  **ROMUOVERE IL MADE IN ITALY** | * TIPICIZZAZIONE DEI PRODOTTI E IL MADE IN ITALY * GLI STRUMENTI DI VENDITA * CONOSCERE IL TERRITORIO * VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO * I SISTEMI TURISTICI LOCALI * VALORIZZARE I PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO | | II° QUADRIMESTRE | | | | | | | |
| **NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°5**  **GESTIOE VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE** | | | | |
| **MODULO** | | **CONOSCENZE** | | **TEMPI** |
| **NUMERO :7**  **AL .BAR** | | * CREARE UN COCKTAIL * REALIZZAZIONE DI DIVERSI TIPI DI COCKTAIL * BEVERAGE COST * GESTIONE DEL BAR * LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI * LE DIVERSE TIPOLOGIE DI BAR | | II° QUADRIMESTRE |
| **NUMERO 8:**  **LE TECNICHE DI GESTIONE** | | * ASPETTI PECULIARI DEI ZERVIZI ENOGASTRONOMICI * FORME DI GESTIONE * LE RISORSE UMANE * LE PRINCIPALI NORMATIVE DEL SETTORE * IL VALORE STRATEGICO DELL’APPROVIGIONAMENTO * L’APPROVVIGIONAMENTO DI QUALITA’ * LA GESTIONE DEL MAGAZZINO * LA CESTIONE DELLA CANTINA | | II° QUADRIMESTRE |
| **NUMERO 9**  **L’INFORMATICA E L’ENOGASTRONOMIA** | | * LE TECNOLOGIE INFORMATICHE; * I VANTAGGI PER LE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE; * I SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO. | | II° QUADRIMESTRE |
| ABILITA’ | | **SAPER ORGANIZZARE, PREPARARE ED ESEGUIRE IL SERVIZIO DI UN EVENTO SPECIALE NELLE DIVERSE FORME .**  **CONOSCERE I PRINCIPALI VINI MONDIALI E GLI ABBINAMENTI DEL CIBO SIA CON IL VINO CHE CON ALTRE BEVANDE.**  **CONOSCERE LE VARIE FASI DELL’H.A.C.C.P. , FINO A REALIZZARE UN REGISTRO PER L’AUTOCONTROLLO, CONOSCERE E PROMUOVERE I MARCHI DI QUALITA’**  **Conoscere l’evoluzione delle abitudini alimentari che hanno determinato il passaggio dalla cucina all’enogastronomia**  **CONOSCERE IL MENU QUALQ ESPRESSIONE IMMEDIATA DEL PRODOTTO REALIZZATO DDALL’AZIENZA ENOGASTRONOMICA OLTRE A SAPER DEFINERNE IL FOOD COST**  **CONOSCERE GLI STRUMENTI UTILIZZABILI PER STUDIARE IL MERCATO DI RIFERIMENTO, I MEZZI PER COMUNICARE LE SPECIFICITÀ DI UNA ATTIVITÀ ENOGASTRONOMICA E LE TECNICHE PER VALORIZZARE LE PRODUZIONI LOCALI IN CHIAVE DI PROMOZIONE DEL TERRITORIO**  **CONOSCERE LE TIPOLOGIE DI LOCALI I CRITERI PER LA CREAZIONE DI DRINK, SAPER REALIZZARE I COCKTAIL CODIFICATI I.B.A.,DETERMINARE IL COSTO DEI DRINK**  **CONOSCERE I CRITERI E LE NORMATIVE PER LA GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE NONCHÉ LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI CONTENENDO I COSTI SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ**  **CONOSCERE LE TECNICHE INFORMATICHE, I VANTAGGI E I SOFTWARE SPECIFICI PER L’AZIENDA RISTORATIVA** | | |
| METODOLOGIE | | LEZIONI FRONTALI, IN AULA, ROLE PLAY, PLOBLEM SOLVING, LAVORI DI GRUPPO, RICERCHE INDIVIDUALI | | |
| CRITERI DI  VALUTAZIONE | | * Verifica orale; * Esercizi scritti; * Compiti a casa;   Nella valutazione si utilizzerà  l’intera griglia dei voti da 1 a 10 secondo e i criteri stabiliti nel PTOF dell’Istituto | | |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | | * Libri di testo * Utilizzo della LIM * Risorse da internet | | |



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **INGLESE**

CLASSE 5°E

**DOCENTE GIANCARLO PAPA**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:** | **Si ritiene che gli alunni siano in grado di 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.** |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**  **(anche attraverso UDA o moduli)** | Module 1: PLANNING MENUS   * Menus * Types of menus * Breakfast, lunch and dinner menus * Talking about menus * Explaining menus to customers * Explaining dishes   Module 2: DIET AND NUTRITION   * Healthy eating * The Slow Food Movement * The Mediterranean diet * Alternative diets * Alternative diets: Fruitarian diet- Dissociated diet- Paleo diet * Religious dietary choices * Teen and sports diet * Eating disorders * Special diets for food allergies and intolerances   Module 3: SAFETY PROCEDURES   * Food safety and food quality * HACCP * HACCP principles * Food contamination * Risks and preventive measures * Food preservation   **ARGOMENTI DA AFFRONTARE VEROSIMILMENTE DOPO IL 15 MAGGIO**   * The food supply chain * Sustainable supply chain * GMOs * Traceability * Wine * Asprinio wine |
| **ABILITA’:** | - Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell’interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro  - Utilizzare strategie nell’ interazione e nell’esposizione orale in relazione agli elementi di contesto  - Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d’attualità, di studio e di lavoro  - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d’indirizzo  - Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro  - Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano  - Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo  - Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa nomenclatura internazionale codificata.  - Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all’ambito di studio e di lavoro e viceversa |
| **METODOLOGIE:** | La metodologia didattica utilizzata è di tipo funzionale-comunicativo. Particolare attenzione è stata posta sullo sviluppo delle abilità orali per cercare di dare agli studenti l’opportunità di usare la lingua in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie e di gruppo. È stata utilizzata, inoltre, la didattica laboratoriale in collaborazione con i docenti tecnico-pratici che consente agli alunni di sperimentare sul campo l’utilizzo della lingua in contesto. In particolare, la risoluzione di casi e l’organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all’orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell’acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. È stata utilizzata, inoltre, la didattica a distanza, attività tenute dal docente e programmate cercando l’equilibrio tra attività proposte e la reale capacità degli studenti di seguire, comprendere e sostenere il carico di lavoro. Ogni unità di lavoro si articola nelle seguenti fasi:  **1)** Introduzione di un testo orale o scritto (dialogo, lettera, e-mail, testi di carattere professionale…) accompagnato da immagini per stimolare la curiosità dell'allievo, il suo interesse e favorire la sua partecipazione  2) Comprensione del senso globale e delle informazioni specifiche riguardanti il testo proposto attraverso esercizi quali vero/falso, scelta multipla, questionari  3) Ricerca e scoperta degli elementi linguistici e comunicativi del testo proposto (formulazione di ipotesi sul funzionamento della lingua, memorizzazione del lessico e della fraseologia utili per raggiungere determinati scopi comunicativi)  4) Osservazione dei modelli linguistici proposti e riflessione sul funzionamento della lingua  5) Formulazione di regole grammaticali ed esercizi di applicazione  6) Ascolto di termini e/o brevi frasi, esercizi di discriminazione, classificazione e riproduzione dei suoni anche attraverso l’uso del laboratorio linguistico multimediale  7) Riutilizzo del lessico, della fraseologia e delle strutture grammaticali apprese in attività di interazione e di produzione scritta e orale  8) Utilizzo di un blog interattivo, della LIM e realizzazione di e-book al fine di fornire agli allevi diversi strumenti comunicativi in L2.  Il percorso formativo è organizzato per moduli e si basa sul criterio della flessibilità. Si pone particolare attenzione alla scelta degli argomenti che devono essere attuali e vicini al contesto sociale e lavorativo. |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Elementi che concorrono alla formazione del voto: progressi nello sviluppo delle quattro abilità di base e nell’acquisizione degli obiettivi cognitivi, funzionali e comunicativi, impegno, attenzione, frequenza, metodo di studio, comportamento in classe.  TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **TIPO** | **Numero prove**  **primo quadrimestre** | **Numero prove**  **secondo**  **quadrimestre** | **Tempo assegnato** | | Compiti scritti | 1 | 1 | Un’ora per compito | | Verifiche orali | 2 | 2 | Tre ore al mese |   Es. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di esercizi, compiti scritti etc. | |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | * **LIBRO DI TESTO: *MASTERING SERVICE*, autore CATRIN ELEN MORRIS, edizioni ELI LA SPIGA.** * MATERIALE IN FOTOCOPIE * LAVAGNA INTERATTIVA MULTIMEDIALE (LIM) |



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **TECNICHE DELLE COMUNICAZIONI**

CLASSE 5°E

**DOCENTE IACOLARE SILVANA**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:**  **TECNICHE DI COMUNICAZIONE** | * Individuare e utilizzare gli strumenti dicomunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento * Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato * Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell’esercizio del proprio ruolo * Acquisire la consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**  **(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)** | 1 I principi della comunicazione  2 La comunicazione verbale, paraverbale e non verbale  3 La comunicazione efficace  4 La comunicazione in azienda |
| **ABILITA’:** | 1 Individuare gli elementi della comunicazione  Riconoscere il rapporto tra comportamento e comunicazione  2 Riconoscere i linguaggi verbale, paraverbale e non verbale  Acquisire consapevolezza dei meccanismi che regolano il processo comunicativo  3 Individuare gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione  Riconoscere i fattori che stimolano “l’ascolto attivo” e le tecniche per imparare a comunicare  4 Riconoscere tecniche e strategie della comunicazione interna ed esterna all’impresa  Individuare linguaggi funzionali ai contesti comunicativi |
| **METODOLOGIE:** | - Lezione frontale  - dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo  - brainstorming  - lavoro individuale  - lavoro di gruppo |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | Capacità di rielaborare i contenuti acquisiti ed applicazione nella soluzione di problemi  Capacità di acquisire una visione chiara e generale della materia  Grado di partecipazione alle lezioni  Regolarità nello studio  Comportamento  Puntualità nelle consegne  Valutazione dei contenuti |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | Testo utilizzato: Tecniche di comunicazione nell’impresa turistico-ristorativa di F. Cammisa Editore: Mondadori  Materiali prodotti e forniti dal docente  Lim  File multimediali |



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE**

CLASSE 5°E

DOCENTE**: DIANA ANTONIO**

## CONOSCENZE

* si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:
* regole della pallavolo e del tennis-tavolo;
* Caratteristiche dei paramorfismi;
* Alimentazione dello sportivo;
* Disturbi alimentari: Anoressia e Bulimia;
* Traumatologia e primo soccorso**.**
* Storia dello sport.

## COMPETENZE

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito quanto segue:

* agire in modo responsabile;
* conoscenza dei ruoli e applicazione delle regole nei giochi sportivi di squadra;
* sapersi rapportare adeguatamente;
* saper comunicare conservando il proprio ruolo e adattandolo al contesto sociale- lavorativo;
* sapersi comportare nel partecipare ad iniziative sportive;
* saper applicare e rispettare le regole nel rispetto e nella salvaguardia della salute;
* aver acquisito una preparazione adeguata al programma svolto.

## CAPACITA’

* Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito la capacità di rielaborare a le proprie capacità coordinative nonché la capacità di rielaborare le proprie capacità condizionali.

# Metodologie:

Per lo sviluppo delle capacità operative nei vari ambiti

delle attività motorie sono state privilegiate le situazioni implicanti l’autonoma ricerca di soluzioni e favorire il passaggio ha un approccio globale ad una sempre maggiore precisione anche tecnica del movimento. Un’adeguata utilizzazione delle diverse attività permesso di valorizzare la personalità dello studente, generando interessi e motivazioni specifiche utili a scoprire ed orientare le attitudini personali che ciascuno ha potuto sviluppare nell’ambito a lui più congeniale. A tal fine il docente ha potuto anche cogliere e valorizzare stimoli culturali legati alla tradizione ed alle realtà locali. La pratica degli sport individuali e di squadra, anche quando assumeva carattere di competitività, doveva realizzarsi in armonia con l’istanza educativa in modo da promuovere in tutti gli studenti, anche nei meno dotati, l’abitudine alla pratica motoria e sportiva.

# Tipologia delle prove di verifica utilizzate:

Gli strumenti utilizzati per la verifica formativa sono:

Controllo dei lavori eseguiti dagli alunni individualmente e/o in gruppo.

Verifica delle conoscenze specifiche riguardanti l’Educazione Fisica attraverso prove pratiche

Gli strumenti utilizzati per la verifica sommativa sono: Prove pratiche inerenti l’unità didattica

.

# CONTENUTI TRATTATI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER UNITA’

**PRIMO QUADRIMESTRE:**

UDA N.1 Potenziamento fisiologico e metodologia di allenamento

UDA N.2 Pallavolo: teoria e tecnica dei fondamentali individuali, regole di gioco e schemi tattici elementari

UDA N.3 Calcetto: teoria e tecnica dei fondamentali individuali regole di gioco e schemi tattici elementari

UDA N.4 Esercizi di coordinazione oculo-manuale e oculo-podalica UDA N.5 Esercizi di mobilità articolare, tonicità muscolare ed equilibrio

UDA N.6 Educazione al ritmo

# SECONDO QUADRIMESTRE:

UDA N.7 Pallacanestro: teoria e tecnica dei fondamentali individuali, regole di gioco e schemi tattici elementari

UDA N.8 Atletica Leggera: tecnica del salto in alto

UDA N.9 Atletica Leggera: tecnica del salto in lungo

UDA N.10 Atletica Leggera tecnica del getto del peso

UDA N.11 Atletica Leggera tecnica del lancio del disco

UDA N.12 Ping-Pong: teoria e tecnica dei fondamentali individuali, regole di gioco e schemi tattici elementari.

CONTENUTI DISCIPLINARI ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L’ANNO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Modulo** | **Titolo** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** |
| 0 | Abilità iniziali | Prove d’ingresso e recupero competenze indispensabili per poter affrontare i contenuti progettati | Settembre |
| 1 | Effetti alimenta ri;  Tecniche di gioco | Dieta dello sportivo  Malnutrizione: Anoressia e bulimia  Tecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo | Ottobre/Novembre |
| 2 | Doping;  Tecniche di gioco | Il doping; Gli integratori; Le droghe  Tecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo | Dicembre/Gennaio |
| 3 | Traumatologi a e Primo soccorso;  Patologie fisiche;  Tecniche di gioco | Tecniche di primo soccorso  Paramorfismi e dismorfismi  Tecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo | Febbraio/Marzo |
| 4 | Enti territorialie organismi sportivi ;  Atletica e  giochidi squadra | Sport moderno e società sportive  Nozioni di atletica leggera  Tecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo | Aprile/Maggio/  Giu gno |



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **Lab. serv enogastronomici: Enog**

CLASSE 5°E

DOCENTE: **ATERO DI BIASE GABRIELE**

## Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Rispetta e applica correttamente e in autonomia procedure e processi definiti nell'iter produttivo anche in contesti non conosciuti: · progettazione · approvvigionament o · trasformazione · produzione · vendita · assistenza  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica. Utilizza correttamente ed inautonomia, anche in contesti non noti, le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti: · enogastronomici · ristorativi · accoglienza turistica  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 dei colleghi Utilizza gli strumenti linguistici inmodo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale. Utilizza in modo con sapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non. Comprende e valorizza i punti di vi sta altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Realizza autonomamente prodotti e servizi scegliendo in modo critico e consapevole. Individua, analizza e interpreta i dati relativi alle tendenze e trasformazione del mercato. Individua le soluzioni adeguate per promuovere e potenziare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.  Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applica ed attua le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti sia in ambito conosciuto sia in situazioni nuove.  Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto Applica strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in contesto conosciuto e non. |

|  |  |
| --- | --- |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI) | Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Proporre indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro. Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici e organizzativi. Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.  Piani di sicurezza aziendali. Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera. Caratteristiche tecniche delle attrezzature. I fattori che determinano la qualità del servizio. Le certificazioni di qualità. Il contratto di lavoro. I principali contratti delle aziende enogastronomiche. I Principali Sistemi di Cottura. Gli Ortaggi e i Legumi. Le Erbe Aromatiche. I Condimenti Vegetali e Animali. I Fondi di Cottura e le Salse di Base. Le Minestre. Il Riso. I Farinacei. Il Latte. Le Uova. Gli Ingredienti della Pasticceria di base. Le Carni Bianche, Rosse e Alternative.  Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi. Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina. Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera. Preparazioni enogastronomi-che di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet. Il sottovuoto nella produzione enogastronomica. Il sistema Cook & Chill. Le innovazioni tecnologiche in cucina. Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici. I modelli tradizionali ed innovativi dell'impianto di cucina. Il buffet, il cocktail party e il coffee break. Utilizzo del sistema cook and chill, della cucina sottovuoto e della cucina di assemblaggio. Utilizzo della modulistica e dei software in cucina.  Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso la scelta dei piatti. L'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori. Pratica di degustazione. Le dinamiche del gusto. La cucina fra tradizione ed innovazione. Le cucine del mondo. La cucina di ricerca.  Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing. Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. Descrive re in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche.  Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, anche in lingua straniera. La fisiologia del gusto e l’accostamento degli ingredienti.  Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoliambienti di lavoro. Ilsistema HACCP: analisi, progettazione, applicazionipratiche, modulistica. Ilsistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo. H.A.C.C.P.: Adempimentirichiesti all'operatore, responsabilità individuali. I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.  Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.  Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto alrisultato prefissato e motivare l'opzione scelta. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo. Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali. Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative.  Organizzazione del lavoro. Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi). Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi. Le forme di finanziamento aziendale. I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio. La contabilità analitica. I finanziamenti a breve, medio e lungo termine. La programmazione a breve, medio e lungo termine. Il budget. Organizzazione e pianificazione dei carichi di lavoro del personale, in riferimento all’utenza (volume e tipologie). L’offerta gastronomica nelle diverse tipologie di eventi. Tipologie di menu preconcordati. Produzione per regole e non per eccezioni. La standardizzazione della produzione (tecnica del “Recipes”). Il controllo del budget. Il food cost. |
| ABILITA’: | Adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare le caratteristiche degli alimenti, le aspirazioni e le motivazioni dei collaboratori, i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità e la potenzialità dell'ambiente.  Monitorare lo stato delle scorte e le giacenze di magazzino. Definire e gestire gli ordini: mettere in relazione necessità, esistente, richiesta - -Valutare e selezionare i fornitori tipo che possono rispondere alle esigenze definite in simulazione  Rilevare le esigenze del cliente e definire l'offerta di servizio in relazione alle proprie competenze e potenzialità operative - -Gestire gli eventuali reclami, richieste, esigenze del cliente sia in fase progettuale, sia durante la realizzazione dell’evento progettato. Monitorare l’andamento del servizio.  Realizzare menu complessi e costituiti da piatti che rispecchino le tradizioni enogastronomich e del territorio Valorizzare i prodotti tipici riconosciuti a livello nazionale e internazionale e prodotti in ambito regionale.  Promuovere l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione degli infortuni sul posto di lavoro |
| METODOLOGIE: | Interdisciplinarietà (anche nelle ore in compresenza), Flipped classroom, Role playing, Cooperative learning, Didattica laboratoriale |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Si fa riferimento ai criteri di valutazione espressi nel PTOF |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | Libro di testo, LIM, materiali multimediali audio-video, esercitazioni in laboratorio con attrezzatura professionale |



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **RELIGIONE** **CATTOLICA**

CLASSE 5°E

DOCENTE: **RUSSO NUNZIO**

**COMPETENZE RAGGIUNTE**

**Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:**

- la consapevolezza che ogni uomo si pone interrogativi di senso;

- la capacità di confrontarsi e dibattere il significato ed il valore della conoscenza di sé nel rispetto della dignità umana;

- la capacità di discutere e rilevare il valore della solidarietà come via per realizzare la giustizia e la pace;

- la capacità di confrontarsi con i problemi della vita, della sofferenza e della morte;

- la capacità di esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati;

- la capacità di discutere e riconoscere la necessità di uno stile di vita responsabile verso l’ambiente.

**CONOSCENZE**

**Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:**

-alcuni dei concetti fondamentali della visione di fede cristiana in Gesù Cristo;

- individuazione nel Vangelo scelte di libertà per un proprio progetto di vita;

- individuazione degli obiettivi dell’agenda 2030 per la difesa e la responsabilità di ognuno nei confronti della natura .

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UDA/Modulo** | **Abilità** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** |
| **1**  **L’uomo si interroga** | **correlare** esperienze vissute e domande esistenziali;  **argomentare** i diversi modi di rispondere alle domande esistenziali; | **Le domande esistenziali La ricerca di risposte alle domande esistenziali Identificare la fonte di decisioni libere e consapevoli nella coscienza** | **Ottobre** |
| **2**  **Rapporto tra scienza e fede** | **Confronta** i ruoli specifici della scienza e della fede in un lavoro di ricerca della verità. | **Il predominio della scienza.**  **Due realtà distinte e complementari** | **Nov.**  **Dic.** |
| **3**  **L’uomo e l’etica** | **individuare** il processo di acquisizione dell’identità, dell’autonomia e della responsabilità come centrali nella crescita verso la maturità; | **I fondamentali dell’etica: libertà, responsabilità, coscienza, Decalogo e Beatitudini;- Responsabilità e coscienza nell’etica laica e cristiana La persona è relazione** | **Gen.**  **Feb** |
| **4**  **La custodia del creato.**  **Connessioni con educazione civica** | **presentare ed argomentare** gli obiettivi dell’agenda 2030.  Obiettivo 3: salute e benessere | **La persona è relazione Solidarietà e giustizia Conflitti e costruzione della pace La responsabilità umana verso il creato.**  **Etica e ambiente: lo sviluppo sostenibile** | **Marzo**  **-**  **Aprile** |
| **5**  **Il valore della persona umana** | **Argomentare i problemi etici contemporanei.** | **Cenni di bioetica.**  **L’aborto.**  **La fecondazione assistita**  **L’eutanasia e l’accanimento terapeutico** | **Maggio** |

**METODOLOGIA**

* Lezioni frontali
* Lezioni interattive
* Gruppi di lavoro
* role playng
* problem solving/poning

**LIBRI DI TESTO UTILIZZATI**

Marinoni/Cassinotti Sulla tua Parola

Marietti scuola

**MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

* Schemi dei contenuti
* Giornali e settimanali
* Strumenti multimediali.
* Siti internet di rilevanza e attinenza alla Religione.
* La Bibbia. Documenti Concilio Vaticano II

**CRITERI VALUTAZIONE ADOTTATI**

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO**  Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla | **Numero prove**  **primo quadrimestre** | **Numero prove**  **secondo**  **quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
|  | 2 | 2 | 1 ora |

Es. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di relazioni

**ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA**

L’apparato di verifica ha portato gli studenti a trarre validi stimoli formativi attraverso il riscontro concreto della conoscenza ed interiorizzazione dei valori umani e religiosi proposti e l’accertamento dei dati conoscitivi di base relativamente all’insegnamento della Religione Cattolica. La verifica perciò, ha verificato:

* se il linguaggio disciplinare è diventato familiare agli alunni;
* se le informazioni fornite sono state apprese;
* se i concetti sono stati acquisiti, correlati, interconnessi;
* l’apprezzamento degli alunni verso la disciplina;
* comunicare efficacemente in forma verbale ed espressiva;



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **ACCOGLIENZA TURISTICA**

CLASSE 5°E

DOCENTE: **STALTARI GIUSEPPE**

**OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI**

***CONOSCENZE***

si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:

* La conoscenze dell’articolazione del prodotto turistico
* La conoscenza delle formule di arrangiamento alberghiero
* La conoscenza delle principali procedure di front e back office nelle varie fasi del ciclo cliente.
* I canali di distribuzione turistica: definizione

***COMPETENZE***

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:

* La competenza di analizzare il prodotto turistico di un territorio
* La competenza di applicare le procedure di registrazione del cliente dall’arrivo alla partenza
* La competenza di riconoscere la modulistica di settore (BASE)

***ABILITA’***

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito

* Capacità di redigere un pacchetto turistico (BASE senza scheda tecnica)
* Capacità di promuovere i servizi di un territorio e di una struttura ricettiva utilizzando diverse tecniche comunicative
* Saper relazionarsi in modo positivo con i colleghi di lavoro

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

**ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L’ANNO**

**ENTRO IL 15 MAGGIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Modulo** | **Titolo** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** |
| **1** | **Il prodotto turistico**  **Le camere e gli arrangiamenti in hotel** | **Concetti fondamentali**  **Analisi del territorio**  **Le attrattive culturali e naturali**  **Stesura tabella e listino prezzi in laboratorio** | **Primo quadrimestre** |
| **2** | **I canali di distribuzione** | **Gli attori del turismo**  **La commercializzazione del prodotto turistico**  **Tipologie di canali di distribuzione** | **Primo quadrimestre** |
| **3** | **La valorizzazione del territorio** | **Le destinazioni turistiche**  **I prodotti tipici del territorio**  **Organizzazione pacchetti e percorsi enogastronomici** | **Primo e secondo quadrimestre** |
| **4** | **I pacchetti turistici**  **I pacchetti alberghieri** | **Iniziative promozionali di un territorio e di una struttura ricettiva** | **Secondo quadrimestre** |
| **5** | **La valorizzazione dell’ambiente**  **ED CIVICA** | **Il prodotto turistico**  **Il turismo sostenibile (cittadinanza e costituzione)** | **Primo e secondo quadrimestre** |

**METODI DIDATTICI**

* dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo
* lezione interattiva
* lavoro di gruppo

**MEZZI E STRUMENTI**

* libro di testo
* laboratorio informatico
* web
* lavoro di ricerca
* schede operative

**LIBRO DI TESTO UTILIZZATO**

**N.B Essendo la classe di provenienza enogastronomica e sala e vendita, per lo svolgimento delle lezione relative alla disciplina di accoglienza turistica, inserita nel loro ultimo anno di studi, Il docente ha ritenuto opportuno non far acquistare il testo in uso degli allievi del corso turistico ed utilizzare quello in uso per il primo biennio, decisione, scaturita anche dal basso livello della classe in termini didattici e di studio.**

**Testo in oggetto:**

**Benvenuti da noi,** corso e laboratorio di accoglienza turistica, Paramond

Consultato per la parte laboratoriale e teorica

**VALUTAZIONE**

**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

* Comportamento
* Miglioramenti rispetto ai livelli di partenza
* Interazioni verbali

**TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **Numero prove**  **primo quadrimestre** | **Numero prove**  **secondo**  **quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
| Verifiche orali | due | due | Secondo la necessità |
| Attività di laboratorio | 4 | 4 | Secondo la necessità |

ES. Interrogazioni orali, test a risposta multipla, svolgimento di esercizi, compiti scritti etc.



SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **FRANCESE**

CLASSE 5°E

DOCENTE**: Martiniello Annalisa**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE SPECIFICHE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina** | Capacità di esprimersi in lingua straniera (francese) per i principali scopi comunicativi ed operativi  Capacità di produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. |
| **Competenze di Cittadinanza correlate** | * Comunicare * Acquisire ed interpretare l’informazione * Individuare collegamenti e relazioni * Risolvere problemi * Imparare ad imparare * Collaborare, progettare, partecipare |
| **ABILITÀ:** | Capacità di leggere, analizzare ed utilizzare testi di microlingua per produrre autonomamente elaborati riguardanti sia lo specifico indirizzo tecnico che quotidiano. |
| **CONOSCENZE o CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI:**  **(anche attraverso UDA o moduli)** | * Révision de la grammaire et des structures linguistiques. * Révision accueil, cuisine, Haccp. * Le barman * Régimes et nutrition : les habitudes alimentaires, les aliments bons pour la santé, le régime méditerranéen, les groupes alimentaires, les aliments biologiques, les OGM, les menus religieux, allergies et intolérances alimentaires,   Agenda 2030: alimentation biologique durable   * Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine. Itinéraire gastronomique * Trouver un travail : le CV et la lettre de motivation. |
| **ATTIVITÀ SVOLTE E METODOLOGIE ADOTTATE:** | La metodologia didattica utilizzata sarà di tipo funzionale-comunicativo, corrispondente a quanto previsto dalla programmazione dipartimentale.  Lezioni frontali   * Lezioni frontali * Didattica laboratoriale * Ricerche individuali e di gruppo con presentazione al gruppo classe * Elaborazione di mappe concettuali |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE:** | Informal Assessment – verifiche diagnostiche effettuate durante il processo di apprendimento, in modo informale  Formal Assessment - verifiche effettuate al termini di ciascuna unità di lavoro (almeno due per quadrimestre) sia orali che scritte  Self-Assessment – autovalutazione diagnostica ad intervalli regolari per aiutare gli allievi a riflettere sul proprio processo di apprendimento. |
| **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:** | * Libro di testo: C. Duvallier, Sublime-Enogastronomie et Service, Ed. ELI * Fotocopie * Internet * Software didattici * LIM * Strumenti audiovisivi |