

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"BERNARDINO LOTTI"

MASSA MARITTIMA

ISTITUTO PROFESSIONALE

**INDIRIZZO SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"
Corso serale**

**Documento
del 15 Maggio
Consiglio di Classe 5G**

a.s. 2022- 2023

INDICE

Presentazione del Consiglio di Classe	pagina	3
Presentazione della Classe		4
Relazione finale del CdC		5
Profilo dell'indirizzo		6
Obiettivi del Consiglio di classe		6
Risultati di apprendimento raggiunti in relazione agli obiettivi prefissati dal Consiglio di classe		7
Risultati di apprendimento sulle competenze di cittadinanza		9
Modalità di lavoro del CdC		10
Strumenti di verifica utilizzati dal consiglio di classe		11
Criteri di valutazione del profitto		13
Criteri di valutazione del comportamento		13
Criteri di attribuzione del credito scolastico e del credito formativo		14
Indicazioni per la Seconda Prova (solo nei PROFESSIONALI)		15
Indicazioni per il Colloquio		15
Firme		17

Allegato A: risultati di apprendimento declinati in contenuti, abilità e competenze.

Allegato B: griglie di valutazione

Allegato C: Modalità di simulazioni di prove d'esame svolte durante l'anno scolastico.

PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO**COORDINATORE DELLA CLASSE****Prof.ssa Lucia Meucci****DISCIPLINE AREA GENERALE**

DISCIPLINA	NOME DEL DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA DALLA III-IV ALLA V	EVENTUALE SUPPLENTE	DAL	AL
Lingua e letteratura italiana	Lucia Meucci	Sì			
Storia	Lucia Meucci	Sì			
Lingua inglese	Sara Fei	No			
Lingua tedesca	Sara Fei	No			
Matematica	Maurizio Giovannetti	Sì			
Diritto e tecniche amm. delle strutture ricettive	Giulia Cecconi	No			

DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINA	NOME DEL DOCENTE	CONTINUITÀ DIDATTICA DALLA III-IV ALLA V	EVENTUALE SUPPLENTE	DAL	AL
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giulia Dragone	No			
Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore CUCINA	Maria Rosaria Russolillo	No			
Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore SALA e VENDITA	Antonio Vitale	No			

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Numero studenti	<input type="text" value="03"/>	Maschi	<input type="text" value="02"/>	Femmine	<input type="text" value="01"/>
Età media	<input type="text" value="39"/>				
Provenienza:	stessa scuola		<input type="text" value="01"/>		
	altra scuola		<input type="text" value="0"/>		
Promozioni classe precedente			<input type="text" value="02"/>		
Ripetenti			<input type="text" value="1"/>		
Abbandoni e/o ritiri durante l'anno scolastico (alunni non scrutinati)			<input type="text" value="0"/>		

RELAZIONE FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

La classe 5G si compone di 2 studenti maschi dopo l'abbandono di 1 studentessa.

Uno dei due studenti ha frequentato regolarmente il corso diurno dell'indirizzo Enogastronomico di questo stesso Istituto fino al termine del 4°anno (a.s. 2021/22) sempre con promozione finale, ma ha poi deciso, in accordo con il Consiglio di Classe, di passare al corso serale per la classe terminale (terzo periodo).

L'altro studente, all'atto dell'iscrizione al corso serale nel settembre del 2022, ha fatto richiesta al Consiglio di Classe della 5G della possibilità di sostenere delle prove in tutte le discipline per il passaggio e poi iscrizione al terzo periodo. Le prove scritte e orali svolte sono relative alle seguenti discipline: Italiano e Storia, Diritto, Lingua inglese, Seconda lingua straniera (tedesco), Matematica, Scienze degli alimenti, Laboratorio di Cucina, Laboratorio di Sala.

L'alunno ha riportato ottimi risultati in tutte le prove, come da verbale del 30/09/2022 depositato agli atti della commissione.

Entrambi gli studenti hanno frequentato abbastanza assiduamente le lezioni e uno dei due ha dimostrato anche una notevole partecipazione attiva, l'altro ha continuato a manifestare alcune difficoltà nelle discipline dell'area matematica e dell'area linguistica, ma l'impegno non è mai venuto meno dimostrando motivazione e voglia di apprendere.

Puntali nelle consegne e capaci di organizzarsi per le interrogazioni, le lezioni si sono svolte in un clima costruttivo e di reciproco rispetto.

RAPPORTI SCUOLA FAMIGLIA

Trattandosi di adulti non necessitano di particolari comunicazioni con le famiglie, neanche per l'alunno più giovane, che proviene direttamente dal corso della mattina, in quanto maggiorenne.

PROFILO DELL'INDIRIZZO

PROFILO DELL'INDIRIZZO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera è strutturato in 5 anni. Nell'articolazione ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA gli studenti acquisiscono

competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, il/la Diplomato/a avrà conseguito competenze per:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Obiettivi generali e trasversali conseguiti

Obiettivi generali:

- miglioramento del senso di responsabilità individuale;
- partecipazione alla vita scolastica;
- miglioramento della partecipazione al dialogo;
- potenziamento delle competenze comunicative.

Obiettivi trasversali

Obiettivi trasversali comportamentali più significativi:

- miglioramento del senso di responsabilità individuale;
- miglioramento della partecipazione al dialogo educativo;
- raggiungimento dell'autostima;
- aggregazione di gruppo;
- rispetto delle regole scolastiche;
- capacità di problem solving.

Gli obiettivi trasversali cognitivi ritenuti più significativi:

- acquisizione di un linguaggio corretto per ogni disciplina;
- acquisizione, interpretazione e rielaborazione delle informazioni ricevute;
- comprensione degli approcci metodologici delle varie discipline;
- individuazione di collegamenti e relazioni.

Gli obiettivi generali per l'attività didattica in modalità a distanza ritenuti più significativi:

- frequenza e puntualità nelle attività sincrone;
- rispetto delle consegne;
- capacità di relazione a distanza con particolare riferimento alla scelta dei tempi di intervento nel dialogo con il docente e tra pari.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO RAGGIUNTI IN RELAZIONE AGLI OBIETTIVI PREFISSATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Gli alunni hanno raggiunto, seppur in modo diversificato, gli obiettivi individuati dal Consiglio di Classe in sede di programmazione in termine di conoscenze, capacità e competenze.

In termini di conoscenze

Conoscere i nuclei essenziali delle diverse discipline.

Conoscere il linguaggio specifico delle diverse discipline.

Conoscere la terminologia tecnica specifica del settore di competenza anche in lingua straniera e codificata da organismi internazionali.

Conoscere strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera.

In termini di capacità

Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.

Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali.

Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità.

Analizzare e selezionare le informazioni con uso attento delle fonti per documentarsi su un argomento specifico

Saper operare collegamenti e confronti tra testi, epoche e autori diversi afferenti alle lingue e letterature e anche all'ambito professionale e scientifico.

Utilizzare lessico e fraseologia del settore di competenza, compresa la nomenclatura internazionale codificata.

In termini di competenze

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri delle diverse discipline per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

Utilizzare le competenze per operare e nelle filiere dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera.

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.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Sia per le discipline afferenti agli assi dei linguaggi e storico-sociale che per quelle afferenti agli assi matematico e scientifico-tecnologico, seguendo le indicazioni delle normative relative all'esame di stato, gli alunni sono stati impegnati in lavori scritti in conformità delle tipologie di prima e seconda prova, nonostante le indicazioni ministeriali relative al presente anno scolastico al fine di fornire una preparazione il più possibile consona a quella richiesta per il diploma.

Per quanto riguarda i risultati di apprendimento conseguiti nelle singole discipline si rimanda alle relazioni dei docenti che sono allegate al presente documento (Allegato A).

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di Classe ha sviluppato l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica, in modo trasversale a tutte le discipline, nell'intero percorso scolastico con un **totale effettivo di 40 ore**.

Il Consiglio di Classe, considerando la sua trasversalità, ha sviluppato l'acquisizione delle competenze di Educazione civica tenendo presenti le Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019 n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica".

La programmazione è ruotata quindi intorno ai tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate, declinate attraverso le tre UDA seguenti:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.
2. CITTADINANZA DIGITALE
3. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio.

UDA	materie	ore previste e svolte
UDA 1 Costituzione Essere cittadini del mondo Rispetto delle regole ed etica professionale	Storia	2
	Italiano	2
	Cucina	2
	Diritto	5
	Matematica	1
	Inglese	2
	Sc.Alimenti	2
	materie	ore previste e svolte
UDA 2 Cittadinanza digitale Comunicazione digitale	Matematica	1
	Tedesco	2
	materie	ore previste e svolte
UDA 3 Sviluppo sostenibile Lo sviluppo sostenibile tra diritti e doveri	Italiano	2
	Storia	2
	Diritto	11
	Sc.Alimenti	2
	Sala e Vendita	2
	Cucina	2

PERCORSI COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO - PCTO

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento non viene svolto istituzionalmente nei corsi per adulti, ma è la risultante delle loro esperienze lavorative passate e in essere. Si fa presente che uno dei due studenti ha svolto il PCTO il 3° e 4° anno durante il suo percorso nel corso diurno e che, anche se in modalità stagionale, è un lavoratore nel settore enogastronomico.

METODOLOGIE E STRATEGIE ADOTTATE

Le metodologie adottate sono state essenzialmente incentrate su lezioni frontali alternate a lezioni interattive e gli strumenti utilizzati sono stati sia quelli tradizionali (lavagna, fotocopie ad integrazione del testo, strumenti dei vari laboratori) che tecnologici (computer, strumenti multimediali, LIM).

Ove necessario oltre alla trattazione degli aspetti teorici degli argomenti affrontati, si è provveduto all'analisi matematica e all'elaborazione di schemi grafici, anche con l'ausilio di programmi computerizzati.

Per le materie di indirizzo tecnico e per la lingua inglese, gli studenti hanno potuto svolgere attività di laboratorio, sia con lavoro individuale che in gruppo.

Si ribadisce che si è sempre cercato di uniformare il linguaggio tecnico delle materie di indirizzo, curandone gli aspetti di interdisciplinarietà.

Sono stati raggiunti dagli alunni più partecipi gli obiettivi trasversali succitati.

Modalità di sostegno e di recupero

Le attività di sostegno e recupero sono state svolte in itinere.

Modalità di verifica

La verifica è stata fatta con prove scritte, interrogazioni orali frontali, test a risposta multipla, singola, esercizi di vario genere, prove grafiche, esercitazioni sulle tipologie proposte dall'Esame di Stato.

MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>MODALITÀ</i>	<i>Italiano</i>	<i>Storia</i>	<i>Lingua Inglese</i>	<i>Lingua Tedesca</i>	<i>Matematica</i>	<i>Diritto e tecniche amm. delle strutture ricettive</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>Laboratorio servizi settore CUCINA</i>	<i>Laboratorio servizi settore SALA</i>
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione con esperti								X	
Lezione multimediale	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione pratica								X	X
Problem solving	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni			X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo								X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X

STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>MODALITÀ</i>	<i>Italiano</i>	<i>Storia</i>	<i>Lingua Inglese</i>	<i>Lingua Tedesca</i>	<i>Matematica</i>	<i>Diritto e tecniche amm. delle strutture ricettive</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>Laboratorio servizi settore CUCINA</i>	<i>Laboratorio servizi settore SALA</i>
Colloquio	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Elaborati scritti	X		X	X	X	X	X	X	X
Prova di Laboratorio / multimediale								X	X
Prova pratica								X	X
Risoluzione di casi / problemi	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prova strutturata/ semistrut.		X	X	X		X	X	X	
Relazione							X	X	X
Esercizi			X	X	X	X	X	X	X
Altro									

CRITERI DI MISURAZIONE DEL PROFITTO

In riferimento alla griglia di valutazione approvata dal Collegio docenti e inserita nel PTOF, sono stati considerati i seguenti elementi:

- assiduità nella frequenza scolastica e costanza nello studio a casa;
- miglioramenti mostrati in itinere rispetto ai livelli di partenza;
- superamento delle carenze;
- interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- interesse ed impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative offerte dalla scuola.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

Si fa riferimento alla griglia di valutazione del voto di comportamento approvata dal Collegio Docenti nella quale vengono sintetizzati gli indicatori che fanno riferimento ai criteri approvati dal Collegio dei docenti e inseriti nei Documenti di valutazione e nelle rubriche valutative presenti nel PTOF.

Gli indicatori sono i seguenti:

- metodo e organizzazione del lavoro;
- impegno e partecipazione;
- disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni;
- costanza nello svolgimento delle attività;
- progressi rilevabili nell'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze, con particolare riferimento a quelle trasversali.

Le valutazioni sono riportate sul registro elettronico.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.

Il credito scolastico è determinato dalla tabella A allegata al D. Lgs. 62/2017 nonché dalle indicazioni fornite nell'art.11 dell'OM 45 del 9 marzo 2023:

Credito scolastico per candidati interni (punti)			
Media dei voti	3° anno	4° anno	5° anno
$M < 6$	0	0	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Nell'ambito della banda di oscillazione il punteggio viene attribuito sulla base della media dei voti riportati, dell'interesse e dell'impegno nella partecipazione al dialogo educativo, dell'assiduità nella frequenza scolastica, dell'interesse dimostrato nella partecipazione alle attività complementari e integrative offerte dalla scuola, dei progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza e di eventuali certificazioni acquisite.

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza del requisito di cui all'art. 13, comma 2, lettera c), del d. lgs 62/2017 di cui sotto (svolgimento dell'attività di alternanza scuola-lavoro

secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso). Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017 di cui sotto (frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale) ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122.

L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato.

È ammesso all'esame di Stato, salvo quanto previsto dall'articolo 4, comma 6, del decreto del Presidente della Repubblica del 24 giugno 1998 n. 249, la studentessa o lo studente in possesso dei seguenti requisiti:

- a) frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n. 122;
- b) partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI, volte a verificare i livelli di apprendimento conseguiti nelle discipline oggetto di rilevazione di cui all'articolo 19;
- c) svolgimento dell'attività di alternanza scuola-lavoro secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso. Nel caso di candidati che, a seguito di esame di idoneità, siano ammessi al penultimo o all'ultimo anno di corso, le tipologie e i criteri di riconoscimento delle attività di alternanza scuola-lavoro necessarie per l'ammissione all'esame di Stato sono definiti con il decreto di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo;
- d) votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo. Nella relativa deliberazione, il voto dell'insegnante di religione cattolica, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi dell'insegnamento della religione cattolica, è espresso secondo quanto previsto dal punto 2.7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1985, n. 751; il voto espresso dal docente per le attività alternative, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi di detto insegnamento, sede terminante, diviene un giudizio motivato iscritto a verbale.

SIMULAZIONI D'ESAME

Per la prima prova è stata svolta una simulazione in data 17/04/2023 della durata di 4 ore.

Per la seconda prova è stata svolta una simulazione in data 10/05/2023 della durata di 4 ore.

(Allegato C)

Per il colloquio si prevede una simulazione in data da stabilire nel mese di giugno.

INFORMAZIONI SPECIFICHE RELATIVE ALLA SECONDA PROVA SCRITTA.

La seconda prova tratta di un solo elaborato scritto che verrà svolto in due giornate. La prima servirà per lo svolgimento della prova ministeriale mentre la seconda giornata, vedrà gli studenti impegnati nell'analisi ed elaborazione di una traccia scritta dalla docente curriculare inerente le tematiche affrontate durante l'anno scolastico. Gli studenti estrarranno la traccia da elaborare la mattina stessa della prova. La durata prevista per la seconda parte sarà di 4 ore.

INDICAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Per la presente classe, il materiale da cui partire sarà proposto dalla disciplina di indirizzo: Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina e, dopo l'approvazione della sottocommissione, assegnato a ciascun candidato.

MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI

1) Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Giulia Dragone
2) Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Cucina	Prof.ssa Maria Rosaria Russolillo
3) Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Prof.ssa Giulia Cecconi

TEMPISTICHE

- Redazione del documento del consiglio di classe: entro il 15 maggio 2022
- Riunione plenaria commissione: 19 giugno 2022 ore 8.30
- Primo scritto 21 giugno 2023 ore 8.30
- Secondo scritto ministeriale 22 giugno 2022
- Secondo scritto interno 23 giugno 2022
- Colloquio al termine della correzione degli elaborati scritti

Il presente documento è stato redatto, letto e approvato all'unanimità nella seduta del consiglio di classe del 12 Maggio 2023 alla presenza dei sottoscritti docenti:

DISCIPLINA	NOME DEL DOCENTE	FIRMA
Lingua e letteratura italiana	<i>Prof.ssa LUCIA MEUCCI</i>	
Storia	<i>Prof.ssa LUCIA MEUCCI</i>	
Lingua inglese	<i>Prof.ssa SARA FEI</i>	
Lingua tedesca	<i>Prof.ssa SARA FEI</i>	
Matematica	<i>Prof. MAURIZIO GIOVANNETTI</i>	
Diritto e tecniche amm. delle strutture ricettive	<i>Prof.ssa GIULIA CECCONI</i>	
Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Prof.ssa GIULIA DRAGONE</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore CUCINA	<i>Prof.ssa MARIA ROSARIA RUSSOLILLO</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore SALA e VENDITA	<i>Prof. ANTONIO VITALE</i>	
DIRIGENTE SCOLASTICO PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	<i>Prof.ssa MARTA BARTOLINI</i>	

ALLEGATO A

RISULTATI DI APPRENDIMENTO declinati in contenuti-abilità-competenze di ogni singola disciplina

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA

Lingua e letteratura italiana

- Liceo Classico
- Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale Per L'enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera (corso serale)
- Istituto Tecnico Chimica Materiali e Biotecnologie
- Istituto Tecnico Costruzioni Ambiente e Territorio

DOCENTE Lucia Meucci

Presentazione della classe:

La classe è composta da due alunni maschi: un ragazzo proveniente dal percorso giornaliero enogastronomico settore Sala e Vendita ed un adulto proveniente da altro corso di studio.

Nel mese di ottobre, per quest'ultimo, è stato svolto l'esame integrativo per effettuare il passaggio dal secondo al terzo periodo. L'esame di Lingua e letteratura italiana è stato superato a pieni voti.

La frequenza dei discenti è regolare ed anche la partecipazione è attiva. Il metodo di studio appare continuo ed adeguato. Buoni l'interesse e la motivazione.

Articolazione del percorso svolto:

Metodologia utilizzata

La lezione di italiano ha previsto la spiegazione dell'insegnante, la lettura e una semplice analisi del testo letterario. Per ogni autore si è proceduto all'inquadramento nel contesto storico di riferimento, ad un breve profilo biografico, all'esame, a grandi linee, della poetica e a cenni di alcune delle opere principali. I testi sono stati letti in classe e commentati privilegiando, in particolare, l'aspetto tematico con l'obiettivo sia di individuare collegamenti con il nostro modo di vivere i sentimenti o alcune problematiche della società, sia di formulare un motivato giudizio critico. L'interrogazione ha previsto la trattazione autonoma di un argomento a piacere come spunto di partenza, ma gli allievi sono stati sempre invitati a comprendere i nessi tra l'epoca in cui sono vissuti i vari autori, le novità di cui sono stati artefici e le persistenze ancora riscontrabili nella nostra società. Sono stati sollecitati, inoltre, a orientarsi nei vari periodi storici, a stabilire raffronti tra gli autori, opere e temi della contemporaneità avvalendosi, per quanto possibile, del lessico specifico della disciplina. Gli strumenti tecnologici sono stati utilizzati per la ricerca in rete di immagini, opere d'arte o spiegazioni con lo scopo di semplificare

e fissare meglio gli argomenti affrontati. Sempre per facilitare lo studio, nella sezione Didattica del registro elettronico sono state messe a disposizione semplici mappe concettuali di riepilogo, utili per consolidare gli apprendimenti. L'intervento didattico è stato concentrato, inoltre, sull'elaborazione delle tipologie testuali previste dall'Esame di Stato (tipologia A, B, C) e su tali tipologie sono stati svolti i compiti scritti.

<i>Metodologia utilizzata</i>	<i>Contenuti svolti</i>	<i>Competenza di riferimento</i>	<i>Obiettivi in termini di esiti formativi raggiunti</i>
Vedi sopra	<p>LINGUA Forma orale: conversazioni e colloqui su tematiche predefinite e secondo regole strutturate argomentando il proprio punto di vista</p> <p>Forma scritta: tipologia A; tipologia B; tipologia C; comprensione del testo; riflessioni sulla lingua; testi a carattere professionale</p> <p>LETTERATURA Tra Ottocento e Novecento Tre proposte per la modernità: Positivismo, Naturalismo, Verismo.</p> <p>Il Naturalismo in Francia, il Verismo in Italia Differenze tra la cultura romantica e cultura positivista: dall'arte come espressione del sentimento e della fantasia all'arte come esigenza di realismo. Dal poeta vate al poeta scienziato. Gli scrittori sono presenti nella società con un ruolo attivo di proposta e di indirizzo. La letteratura è al servizio della trasformazione del</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi tra testi ed autori fondamentali</p>	<p>Gli alunni riescono: nel complesso a padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti anche se non sempre correttamente</p> <p>Produzione di testi: -hanno una certa padronanza grammaticale anche se permangono errori -dimostrano una non sempre sufficiente capacità nell'uso dell'interpunzione -usano un lessico semplice -riescono a sviluppare in modo nel complesso ordinato l'esposizione -usano connettivi pertinenti -scelgono argomenti pertinenti -li organizzano intorno ad una idea centrale -espongono le proprie conoscenze con sufficiente chiarezza. -rielaborano in modo semplice le informazioni -riescono a mettere in relazione la propria esperienza culturale e formativa con una tematica proposta</p> <p>Gli alunni riescono: -a individuare l'idea centrale del testo -nel complesso a contestualizzare gli autori ed i testi letterari -a individuare nell'autore i</p>

	<p>mondo: descrivere la vita dei ceti più poveri poteva aiutare a trovare strumenti utili ad un intervento sociale.</p> <p><u>Gustave Flaubert</u> Trama di "Madame Bovary" .</p> <p><u>Giovanni Verga</u> La vita, la poetica, accenno alle opere, lo stile. Da Vita dei campi: "Rosso Malpelo" Il ciclo dei vinti: analisi di "I Malavoglia" e "Mastro don Gesualdo". L'ideale dell'ostrica.</p> <p>Il Decadentismo tra Ottocento e Novecento: poesia e prosa</p> <p>In Inghilterra: <u>Oscar Wilde</u> Breve profilo biografico Cenni al romanzo: Il ritratto di Dorian Gray.</p> <p>In Italia: <u>Gabriele D'Annunzio</u> Vita, poetica, opere. Lettura e analisi: da "Il piacere": "Il conte Andrea Sperelli". Trama di "Le vergini delle rocce" Da Alcyone: "La sera fiesolana" "La pioggia nel pineto"</p> <p><u>Giovanni Pascoli</u> La vita, la poetica, accenno alle opere, lo stile. La poetica del fanciullino e il suo mondo simbolico Lettura del brano: "Il fanciullo che è in noi".</p> <p>Lettura, commento e analisi:</p>		<p>riferimenti biografici che hanno influenzato l'agire individuale</p> <ul style="list-style-type: none"> -a individuare tematiche ricorrenti in un autore -a riconoscere semplici differenze e analogie tra gli autori -stabilire nessi tra letteratura, storia e altre discipline -a commentare i testi esprimendo idee proprie semplici, ma ragionate -a collegare tematiche letterarie alla propria esperienza -a collegare tematiche letterarie alla contemporaneità
--	---	--	--

	<p>da Myrica: "Novembre"; "Il lampo"; "X agosto"</p> <p>da "Canti di Castelvecchio": "Il gelsomino notturno".</p> <p>La seconda fase del Decadentismo Il Futurismo (cenni)</p> <p><u>Italo Svevo</u> La vita, la poetica, le opere. Il tema dell'inettitudine come condizione esistenziale, come malattia della volontà attraverso i tre protagonisti dei romanzi che si lasciano vivere senza concretizzare i propri sogni. La trama e l'analisi di "Una vita"; "Senilità"; "La coscienza di Zeno".</p> <p>Lettura ed analisi dei brani: Da "La coscienza di Zeno": "L'ultima sigaretta"; "Psico-analisi".</p> <p><u>Luigi Pirandello</u> La vita, la poetica, le opere, lo stile. L'artista testimonia la crisi in atto: l'uomo non è più in grado di conoscere e padroneggiare il mondo esterno e soprattutto non conosce più se stesso e non si appartiene più. La poetica dell'umorismo.</p> <p>Lettura ed analisi dei brani: I racconti Da "Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato".</p> <p>I romanzi "Il fu Mattia Pascal": trama ed analisi. Lettura del brano: «L'amara conclusione: "Io</p>		
--	---	--	--

	<p>sono il fu Mattia Pascal"»</p> <p>“Uno, nessuno, centomila”: trama ed analisi. Lettura del brano: “Il naso di Moscarda”.</p> <p>Il teatro “Enrico IV”: trama ed analisi</p> <p>La nuova poesia del Novecento L’artista non è più né un dominatore né un fanciullo, ma un semplice e solitario testimone del dolore del mondo segnato dall’esperienza della guerra.</p> <p><u>Giuseppe Ungaretti</u> La vita, la poetica, le opere, lo stile.</p> <p>Lettura, commento e analisi: da “L’allegria” dalla sezione <i>Il porto sepolto</i>: “Il porto sepolto”; “San Martino del Carso”; “Veglia”; “Fratelli”; “Soldati”; dalla sezione <i>Naufragi</i>: “Mattina”. Da “Sentimento del tempo”: “La madre”.</p> <p><u>Umberto Saba</u> La vita, la poetica, le opere, lo stile. Lettura, commento e analisi: da “Il canzoniere” dalla sezione <i>Casa e campagna</i>: “La capra”. “A mia moglie” Dalla sezione <i>Autobiografia</i>: “Mio padre è per me «l’assassino»”. Dalla sezione <i>Mediterranee</i>: “Ulisse”</p>		
--	--	--	--

	<p><u>Salvatore Quasimodo</u> La vita, la poetica, le opere, lo stile. Lettura, commento e analisi: da <i>Erato e Apòllion</i>: "Ed è subito sera". Da <i>Giorno dopo giorno</i>: "Alle fronde dei salici".</p> <p><u>Eugenio Montale</u> La vita, la poetica, le opere, lo stile. Lettura, commento e analisi: da <i>Ossi di seppia</i>: "I limoni"; "Meriggiare pallido e assorto"; "Spesso il male di vivere ho incontrato". Da <i>Le occasioni</i>: "La casa dei doganieri"; "Non recidere, forbice, quel volto". Da <i>Satura</i>: "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale".</p> <p><u>Primo Levi (cenni)</u> La vita, le opere. L'orrore della Shoah: <i>Se questo è un uomo</i>.</p>		
--	--	--	--

La docente
Prof.ssa Lucia Meucci

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA

Storia

- Liceo Classico
- Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale Per L'enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera (corso serale)
- Istituto Tecnico Chimica Materiali e Biotecnologie
- Istituto Tecnico Costruzioni Ambiente e Territorio

DOCENTE Lucia Meucci

Presentazione della classe:

La classe è composta da due alunni maschi: un ragazzo proveniente dal percorso giornaliero enogastronomico settore Sala e Vendita ed un adulto proveniente da altro corso di studio.

Nel mese di ottobre, per quest'ultimo, è stato svolto l'esame integrativo per effettuare il passaggio dal secondo al terzo periodo. L'esame di Storia è stato superato a pieni voti.

La frequenza dei discenti è regolare ed anche la partecipazione è attiva. Il metodo di studio appare continuo ed adeguato. Buoni l'interesse e la motivazione.

Articolazione del percorso svolto:

Metodologia utilizzata:

La lezione di storia ha previsto la spiegazione dell'insegnante di eventi storici sia nella loro dimensione sincronica, relativa al momento in cui si sono verificati, sia in quella diacronica in quanto è nello svolgersi del tempo che i fatti acquistano significato. Tenendo fermi questi due aspetti, la lezione dialogata, mantenendo un filo conduttore tra il passato, il presente ed il vissuto degli alunni, ha affrontato interrogativi, curiosità, questioni attuali e personali poste dagli studenti e dall'insegnante stesso. Gli argomenti sono stati affrontati con lo scopo di far comprendere l'utilità dello scambio e del dialogo con il passato, non come una forma di memoria e basta, ma come consapevolezza che certe nostre conoscenze personali e certi valori si sono prodotti nel tempo. Si è puntato, pertanto, a cercare di far incrociare le conoscenze specifiche della disciplina con altre, in particolare con l'orizzonte letterario e con la dimensione personale degli alunni. Il modo di osservare e analizzare la storia è stato, dunque, l'occasione per tentare di formare l'abitudine ad analizzare i vari argomenti nella duplice dimensione sincronica e diacronica e a sviluppare una visione di insieme.

L'interrogazione ha previsto la trattazione autonoma di un argomento a piacere come spunto di partenza, ma in particolare si è provato a far scaturire le riflessioni mediante immagini ritenute significative tratte da altri manuali, come dipinti o fotografie, mediante le quali costruire una rete di collegamenti per abituare alle caratteristiche della prova orale.

Gli strumenti tecnologici sono stati utilizzati per la ricerca in rete di immagini, opere d'arte o spiegazioni con lo scopo di semplificare e fissare meglio gli argomenti affrontati. Sempre per facilitare lo studio, nella sezione Didattica del registro elettronico sono state messe a disposizione semplici mappe concettuali di riepilogo, utili per consolidare gli apprendimenti.

<i>Metodologia utilizzata</i>	<i>Contenuti svolti</i>	<i>Competenza di riferimento</i>	<i>Obiettivi in termini di esiti formativi raggiunti</i>
Vedi sopra	<p>Le illusioni della belle Epoque</p> <p>La seconda rivoluzione industriale: nuovi luoghi per produrre, nuovo sistema economico, nuove classi sociali, nuovi mezzi di trasporto, nuovi prodotti. I lavoratori di fabbrica si organizzano: la nascita dei sindacati.</p> <p>Italia. La politica della Sinistra storica. La Sinistra di Francesco Crispi.</p> <p>L'assassinio del re Umberto I di Savoia da parte dell'anarchico Gaetano Bresci.</p> <p>L'età di Giovanni Giolitti</p> <p>La svolta storica con la neutralità dello Stato nei conflitti di lavoro.</p> <p>L'alleanza con i socialisti e con i cattolici tornati alla vita politica con il patto Gentiloni. Colonialismo e guerra di Libia.</p> <p>L'Europa in fiamme</p> <p>La Prima guerra mondiale</p>	<p>COMPETENZA DI BASE n.1</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>L'alunno riesce a grandi linee:</p> <ul style="list-style-type: none"> -a inserire gli eventi nella linea del tempo -a definire il contesto storico -a individuare i nessi e distinguere le cause -a stabilire semplici raccordi tra le conoscenze dei fatti storici e le altre discipline oggetto di studio -a organizzare un breve testo espositivo - a comprendere che i fenomeni storici sono il frutto di dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche -a comprendere le relazioni e le conseguenze tra avvenimenti storici, movimenti culturali e tendenze letterarie - a mettere in relazione idee, usi e costumi contemporanei a quelli del passato -a cogliere i valori e i disvalori espressi da una determinata epoca e li confronta con la contemporaneità.

	<p>Cause politiche, sociali ed economiche; fasi della guerra; caratteristiche delle operazioni militari e nuove tecnologie; il 1917 anno cruciale, l'uscita dell'Impero russo ed entrata degli USA; conclusione della guerra, vincitori e vinti, il trattato di Versailles.</p> <p>La rivoluzione russa I bolscevichi al potere; Lenin; la guerra civile e la nascita dell'URSS. L'URSS di Stalin La lotta per la successione tra Trockij e Stalin. Dalla NEP di Lenin ai Piani quinquennali; l'industrializzazione forzata; il "terrore" staliniano e le "purghe".</p> <p>La crisi del dopoguerra il nuovo ruolo delle masse Il Novecento "secolo delle masse"; il difficile ritorno dei reduci; l'industria culturale; la scorciatoia dell'autoritarismo.</p> <p>Il fascismo al potere in Italia. L'Italia di Mussolini</p> <p>Il dopoguerra in Italia situazione esplosiva, i partiti di massa, il Biennio rosso; Benito Mussolini e le spedizioni punitive contro gli scioperanti, la nascita del Fascismo, la marcia su Roma, lo stato autoritario, l'assassinio di Matteotti, le leggi "fascistissime", il</p>		
--	--	--	--

	<p>Concordato con il Vaticano, le opere pubbliche, la campagna demografica, la conquista dell’Etiopia, le leggi razziali, verso la guerra.</p> <p>La Germania: dalla democrazia alla dittatura</p> <p>La repubblica di Weimar, la crisi economica, nascita ed ascesa del nazismo, Adolf Hitler al potere, il razzismo e le leggi razziali, lo stato totalitario; la persecuzione degli oppositori e delle minoranze; verso la soluzione finale.</p> <p>Le democrazie alla prova Gli Stati Uniti, una società industriale avanzata; la crisi del 1929: il crollo di Wall Street; il New Deal di Roosevelt. Il caso austriaco. Le democrazie occidentali.</p> <p>L’aggressione nazista all’Europa e la Guerra civile spagnola. La Spagna terra di scontro tra destra e sinistra; il colpo di Stato di Franco e la guerra civile. L’alleanza di Italia, Germania e Giappone. Annessioni e invasioni nel cuore dell’Europa. Il patto Molotov-von Ribbentrop.</p> <p>La Seconda Guerra Mondiale L’invasione della Polonia nel 1939 e lo scoppio della</p>		
--	--	--	--

<p>guerra, l'Italia entra in guerra nel 1940, l'invasione della Russia nel 1941; il fronte del Pacifico Pearl Harbor e gli USA contro il Giappone nel 1941; la svolta nel conflitto e l'Italia della Resistenza; le rappresaglie dei nazifascisti.</p> <p>La fine della guerra: Auschwitz e Hiroshima Lo sbarco in Normandia nel 1944. La terribile tragedia della Shoah. La bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki pone fine alla guerra nel 1945. L'Italia contemporanea</p> <p>Il dopoguerra e la ricostruzione; il ritorno alla vita democratica; finisce la monarchia, nasce la Repubblica; una nuova Costituzione.</p> <p>Uno sguardo sul mondo contemporaneo.</p>		
---	--	--

La docente
Prof.ssa Lucia Meucci

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA**Scienze e Cultura dell'Alimentazione**

- Liceo Classico
- Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale Per L'enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera (corso serale)
- Istituto Tecnico Chimica Materiali e Biotecnologie
- Istituto Tecnico Costruzioni Ambiente e Territorio

DOCENTE: Giulia Dragone**Presentazione della classe:**

La classe è composta da due alunni maschi: un ragazzo proveniente dal percorso giornaliero enogastronomico settore Sala e Vendita ed un signore proveniente da altro corso di studio.

Nel mese di settembre, per quest'ultimo, è stato svolto l'esame integrativo per effettuare il passaggio dal secondo al terzo periodo. L'esame di Scienze dell'Alimentazione è stato superato a pieni voti.

La frequenza dei discenti è regolare ed anche la partecipazione è attiva. Il metodo di studio appare continuo ed adeguato. Buoni l'interesse e la motivazione.

Articolazione del percorso svolto:

<i>Metodologia utilizzata</i>	<i>Contenuti svolti</i>	<i>Competenza di riferimento</i>	<i>Obiettivi in termini di esiti formativi raggiunti</i>
Lezione frontale, lezione interattiva, condivisione materiale didattico su registro elettronico.	ALIMENTI E DIETA EQUILIBRATA <ul style="list-style-type: none"> ▪ I Principi nutritivi e le loro funzioni; ▪ alimentazione e nutrizione; ▪ classificazione degli alimenti.; ▪ i cinque gruppi alimentari primari; ▪ dieta equilibrata: valutazione del peso corporeo (ICM), fabbisogno energetico giornaliero (FE), distribuzione dell'energia nei pasti giornalieri, LARN 2014 e linee guida per una sana alimentazione, piramide alimentare; 	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela.	Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale. Illustrare le principali fonti alimentari di macronutrienti e micronutrienti. Riconoscere le funzioni principali degli alimenti in base al contenuto di nutrienti. Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ calcolo calorico-nutrizionale. 		
<p>Lezione frontale, lezione interattiva, condivisione materiale (dispense, video etc.) su registro elettronico.</p>	<p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La dieta nelle malattie cardiovascolari; ▪ la dieta nelle malattie metaboliche; ▪ allergie e intolleranze alimentari; 	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con alcune patologie. Saper elaborare uno schema dietetico semplice elencando gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie. Descrivere le caratteristiche dei principali disturbi collegati all'alimentazione.</p>
<p>Lezione frontale, lezione interattiva, condivisione materiale (dispense, video etc.) su registro elettronico.</p>	<p>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ contaminazione fisico-chimica degli alimenti; ▪ contaminazione biologica degli alimenti; ▪ igiene degli alimenti; ▪ i manuali di buona prassi igienica; ▪ il sistema HACCP e le certificazioni di qualità. 	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-</p>	<p>Individuare le cause principali di contaminazione alimentare. Predisporre attività operative che garantiscano la sicurezza chimica, nutrizionale e microbiologica del cibo. Applicare le norme di igiene per gli addetti alla manipolazione degli alimenti. Conoscere i fondamenti del sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.</p>

		fisico, nutrizionale e gastronomico.	
Lezione frontale, lezione interattiva, condivisione materiale (dispense, video etc.) su registro elettronico.	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il concetto di filiera agroalimentare; ▪ Filiera corta o a Km0; ▪ Frodi alimentari; ▪ Nuovi prodotti alimentari. 	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.	Conoscere le regole alimentari.
Lezione frontale, lezione interattiva, condivisione materiale (dispense, video etc.) su registro elettronico.	DIETE E STILI ALIMENTARI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il concetto di dieta; ▪ la dieta mediterranea, ▪ la piramide sostenibile e la piramide della dieta mediterranea; ▪ dieta vegetariana. 	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Conoscere le caratteristiche di varie tipologie dietetiche e stili alimentari. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

*La docente
Prof.ssa Giulia Dragone*

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA**Inglese**

- Liceo Classico
 Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
 Istituto Professionale Per L'enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera (corso serale)
 Istituto Tecnico Chimica Materiali e Biotecnologie
 Istituto Tecnico Costruzioni Ambiente e Territorio

DOCENTE: Sara Fei**Presentazione della classe:**

La classe è composta da due studenti frequentanti, così suddivisi: un adulto, in pensione, interessato a prendere il diploma e a finire i suoi studi e un ragazzo che fino a settembre 2022 frequentava le lezioni regolarmente la mattina e da ottobre ha scelto di intraprendere il percorso serale. Entrambi partecipano attivamente alle spiegazioni e alle esercitazioni in classe, sebbene non presentino la stessa assiduità per lo svolgimento dei compiti assegnati a casa. Il metodo di studio risulta frammentario e non sempre efficace. Hanno difficoltà nelle lingue straniere, mal'impegno è notevole. La programmazione ha subito ritardi e cambiamenti, dovuti alla difficoltà della classe. Sono state usate strutture comunicative più semplici rispetto a quelle programmate e lo stesso vale per gli argomenti e il modo in cui sono stati trattati. La parte di studio grammaticale della lingua inserita nella programmazione iniziale ha subito una riduzione dei contenuti e si è lavorato solo su quelle ritenute necessarie (present simple e present continuous; past simple e past continuous; comparativo).

Articolazione del percorso svolto:

<i>Metodologia utilizzata</i>	<i>Contenuti svolti</i>	<i>Competenza di riferimento</i>	<i>Obiettivi in termini di esiti formativi raggiunti</i>

<p>Lezione frontale Esercitazioni Condivisione di materiale didattico</p>	<p>The kitchen: kitchen areas, food preparation appliances and devices, pots and pans, kitchen utensils.</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p>	<p>Utilizzare repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.</p> <p>Comprendere in maniera globale testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Scrivere brevi frasi chiare e coerenti, utilizzando il lessico specifico, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>
---	--	--	--

<p>Lezione frontale Esercitazioni Condivisione di materiale didattico</p>	<p>Ingredients: vegetable and animal - origin ingredients (microlingua)</p> <p>Milk and dairy products</p>	<p>Utilizzare i i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p>	<p>Utilizzare repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.</p> <p>Comprendere in maniera globale testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Scrivere brevi frasi chiare e coerenti, utilizzando il lessico specifico.</p>
---	--	--	--

<p>Lezione frontale Esercitazioni Condivisione di materiale didattico</p>	<p>Meals and menus: Traditional food and meals In the UK; daily meals; Types of menus</p> <p>Recipes: "Pizza margherita"</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p>	<p>Acquisire lessico tecnico-specialistico settoriale.</p> <p>Comprendere in maniera globale, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>
---	--	---	---

<p>Lezione frontale Esercitazioni Condivisione di materiale didattico</p>	<p>Cooking processes: Food Preparation techniques (verbi e utilizzo); Cooking methods (wetmethods,drymethods,fat-basedmethods). R e c i p e s : " T o r t e l l i maremmani";Passatelli noodles in broth; Steak tartare</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative Nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici,tecnologici e professionali.</p>	<p>Utilizzare repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Comprendere brevi testi del linguaggio settoriale e legato alle tradizioni culinarie delle diverse cucine internazionali e scrivere brevi frasi chiare e coerenti adeguate allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>
---	--	---	--

***La docente
Prof.ssa Sara Fei***

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA**Tedesco**

- Liceo Classico
 Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
 Istituto Professionale Per L'enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera (corso serale)
 Istituto Tecnico Chimica Materiali e Biotecnologie
 Istituto Tecnico Costruzioni Ambiente e Territorio

DOCENTE: Sara Fei**Presentazione della classe:**

La classe è composta da due studenti frequentanti, così suddivisi: un adulto, in pensione, interessato a finire gli studi e prendere il diploma e un ragazzo che fino a settembre 2022 frequentava regolarmente la lezione la mattina e dal mese di ottobre ha scelto di intraprendere il percorso serale. Entrambi partecipano attivamente alle varie proposte dell'insegnante, quali spiegazioni o esercitazioni, sebbene non presentino la stessa assiduità per lo svolgimento dei compiti assegnati a casa. Il metodo di studio risulta frammentario e non sempre efficace. Hanno difficoltà nelle lingue straniere, ma l'impegno è notevole. La programmazione ha subito ritardi e cambiamenti di programma, dovuti alla difficoltà della classe (uno dei due studenti non aveva mai studiato tedesco, mentre l'altro, sebbene abbia frequentato la scuola fino al mese di settembre 2022 e fosse regolarmente in pari, presentava difficoltà nel creare frasi e nelle basi grammaticali) – ritardi significativi dunque a livello sia di contenuti lessicali che di strutture grammaticali.

Articolazione del percorso svolto:

Metodologia utilizzata	Contenuti svolti	Competenza di riferimento	Obiettivi in termini di esiti formativi raggiunti
------------------------	------------------	---------------------------	---

<p>Lezione frontale Esercitazioni Condivisione di materiale didattico video</p>	<p>Dal libro Kochkunst neuDie Hauptmahlzeiten in dieEssgewohnheiten inDeutschlandundinItalien: - Frühstück - Mittagessen - Abendessen LebensmittelundGetränke. - DasKüchenpersonal: - Berufsbekleidung - Küchengeräte- undMaschinen</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali,culturali, scientifici,economici, tecnologici e professionali. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p>	<p>Utilizzare repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Comprendere in maniera globale, con discreta autonomia, semplici testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti attinenti alla micro lingua dell’ambito professionale di appartenenza. Scrivere brevi frasi chiare e coerenti,adeguate allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico,su argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.</p>
---	---	--	--

<p>Lezione frontale Esercitazioni Condivisione di Materiale didattico</p>	<p>Dal libro GanzgenauA! Einheit0;Einheit1;Einheit 2;Einheit3:Forme di saluto, numeri,paesi-lingue e nazionalità,oggetti Scolastici e colori, famiglia, Professioni e animali, sport E attività del tempo libero. Grammatica: pronomi Personali soggetto,presente indicativo, forma interrogativa, pronome Indefinite <i>man</i>, preposizioni <i>ineaus</i>, aggettivi possessivi delle prime 3persone singolari, verbi ausiliari. Caso nominativo e accusativo</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di Studio e di lavoro. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative Nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p>	<p>Utilizzare repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Comprendere brevi testi del linguaggio settoriale e legato alle tradizioni culinarie delle diverse cucine internazionali e scrivere brevi frasi chiare e coerenti adeguate allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti attinenti alla micro lingua dell’ambito professionale di appartenenza.</p>
---	--	--	--

La docente
Prof.ssa Sara Fei

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA**Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e Vendita**

- Liceo Classico
- Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale Per L'enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera (corso serale)
- Istituto Tecnico Chimica Materiali e Biotecnologie
- Istituto Tecnico Costruzioni Ambiente e Territorio

DOCENTE: Antonio Vitale

Presentazione della classe: La classe è composta da 2 alunni. Gli alunni hanno svolto regolarmente la programmazione anche se in modo più superficiale, ma comunque in modo esaustivo e completo. Hanno mostrato molto interesse alla disciplina. La partecipazione è attiva e propositiva a tutte le attività proposte, sia quelle in aula che quelle in laboratorio. I progressi sono soddisfacenti e i risultati buoni.

Articolazione del percorso svolto:

Metodologia utilizzata	Contenuti svolti	Competenza di riferimento	Obiettivi in termini di esiti formativi raggiunti
	I VINI: produzione vitivinicola italiana, normative di settore; l'analisi delle caratteristiche organolettiche, l'abbinamento tra cibo e vino, il servizio. LA BIRRA: produzione, tipologie e modalità di servizio. I SUPERALCOLICI: produzione, classificazione e servizio dei distillati, liquori e creme liqueure. IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI, SALUMI E FORMAGGI. SFILETTATURA E TRINCIATURA DEI PRODOTTI ITTICI E DELLA CARNE. LA CUCINA DI SALA. MIXOLOGY: i cocktail e le attrezzature; realizzazione di bevande miscelate; nuovi trend della caffetteria e del beverage. PIANIFICARE E COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA COMUNICARE LA QUALITA' E IL TERRITORIO LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE	Competenza in uscita n° 1(1): Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenza in uscita n° 3(1): Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Competenza in uscita n° 7(1): Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali,	Sapere e conoscere la produzione vitivinicola italiana, saper le normative del settore vitivinicolo, saper effettuare l'analisi organolettica e sensoriale delle bevande e dei cibi, saper effettuare il servizio del vino al tavolo. Conoscere le fasi di produzione, le diverse tipologie e come si serve la birra. Distinguere i distillati, liquori e creme in base al prodotto di partenza con cui vengono prodotti, fasi di produzione e servizio. Saper elaborare, presentare e servire un antipasto a base di prodotti tipici locali. Effettuare il servizio alla russa, di pesci e tranci di carne. Effettuare preparazioni alla lampada davanti al cliente. Conoscere e classificare i cocktail IBA. Miscelare, presentare e servire una bevanda. Preparare

	<p>LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</p> <p>LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI</p> <p>L'INFORMATICA NELLE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE</p> <p>IL MENU</p> <p>CATERING E BANQUETING</p> <p>LE ABITUDINI ALIMENTARI E I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTRONOMICHE</p>	<p>nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.</p> <p>Competenza in uscita n° 8(1): Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Competenza in uscita n° 4(1): Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Competenza in uscita n°6(1): Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Competenza in uscita n° 11(1): Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <p>Competenza in uscita n° 2(1): Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di</p>	<p>bevande della caffetteria seguendo i nuovi trend di presentazione e servizio.</p> <p>Pianificare e comunicare con il cliente l'offerta enogastronomica attraverso diversi canali di comunicazione e strategie di marketing pubblicitario. Valorizzare e promuovere i prodotti tipici e a marchio del territorio.</p> <p>Individuare e conoscere i principi che guidano la definizione dell'offerta gastronomica, Organizzare e programmare la produzione in base all'offerta enogastronomica. Utilizzare software di settore.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del cliente.</p> <p>Preparare ed eseguire il lavoro in occasione di buffet, eventi speciali e banchetti.</p>
--	--	--	--

		<p>produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza in uscita n° 9(1): Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Competenza in uscita n° 10(1): Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	
--	--	---	--

Il docente
Prof. Antonio Vitale

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA

Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

- Liceo Classico
- Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale Per L'enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera (corso serale)
- Istituto Tecnico Chimica Materiali e Biotecnologie
- Istituto Tecnico Costruzioni Ambiente e Territorio

DOCENTE: Giulia Cecconi

Presentazione della classe:

La classe è composta da due alunni. Entrambi hanno assicurato una frequenza sufficientemente costante alle lezioni. Ciò ha consentito di svolgere esaustivamente la programmazione curricolare. Gli alunni hanno dimostrato interesse e partecipazione ed hanno risposto in genere positivamente all'invito di approfondire i contenuti con il lavoro a casa e di cercare di assimilare il lessico e la fraseologia specifica della materia, inizialmente lacunosa.

Articolazione del percorso svolto:

<i>Metodologia utilizzata</i>	<i>Contenuti svolti</i>	<i>Competenza di riferimento</i>	<i>Obiettivi in termini di esiti formativi raggiunti</i>
<p>Lezione frontale e partecipata.</p> <p>Condivisione di materiale didattico</p> <p>Aiuto nello studio individuale in classe.</p>	<p>Il mercato turistico</p> <p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico e internazionale;</p> <p>Normativa nazionale, internazionale e comunitarie</p> <p>Sviluppo e ruolo del marketing</p> <p>Il marketing strategico</p> <p>Il marketing operativo</p> <p>La politica del prezzo e del prodotto</p> <p>La politica di comunicazione</p> <p>Cenni sul web marketing.</p> <p>Normativa del settore turistico – ristorativo</p>	<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della vendita e del marketing di settore.</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei marchi.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche.</p> <p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico e individuare la normativa di riferimento.</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato.</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico.</p> <p>Utilizzare la terminologia giuridica e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica-ristorativa.</p> <p>Comprendere il ruolo e le funzioni principali di alcuni organi costituzionali.</p>

	<p>Il contratto</p> <p>I contratti della ristorazione, catering e banqueting</p> <p>Le norme sulla costituzione dell'impresa</p> <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <p>La normativa di igiene alimentare e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Educazione civica</p> <p>Cenni sul diritto di voto e alcuni organi dello Stato (Parlamento e Governo)</p> <p>Sviluppo sostenibile</p> <p>Cenni sull'agenda 2030</p> <p>Consumo e produzione responsabili.</p>	<p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Essere consapevoli delle regole della vita democratica. Capacità di partecipare in modo costruttivo alla vita democratica, sociale ed economica.</p> <p>Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica ed economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario e globale.</p>	<p>Agire in base in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare i fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali.</p>
--	--	---	--

Il docente
Prof.ssa Giulia Cecconi

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA

Matematica

- Liceo Classico
- Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale Per L'enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera
- Istituto Tecnico Chimica Materiali e Biotecnologie
- Istituto Tecnico Costruzioni Ambiente e Territorio

DOCENTE: Maurizio Giovannetti

Presentazione della classe:

La classe si compone di 2 studenti maschi.

In relazione alla motivazione personale verso la disciplina, si può dire che un alunno ha dimostrato una crescente partecipazione alle proposte denotando un progresso significativo dell'apprendimento e, seppur con difficoltà dovuta a basi non sempre adeguate, alla fine ha dimostrato un'accurata e completa comprensione delle generalizzazioni, dei concetti e dei fatti specifici.

L'altro alunno avendo partecipato meno alle lezioni ha avuto più difficoltà nell'apprendimento, pur partendo da basi più formate e dimostrando alla fine di possedere conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali della disciplina formulati in modo corretto anche se poco approfondito.

Articolazione del percorso svolto:

Metodologi a utilizzata	Contenuti svolti	Competenza di riferimento	Obiettivi in termini di esiti formativi raggiunti
Lezione frontale	<p>1. Equazioni e Disequazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equazioni e disequazioni di primo grado intere e fratte; - Rappresentazione delle soluzioni. 	È in grado di risolvere correttamente: sia le equazioni che le disequazioni di primo e secondo grado.	Saper risolvere sia le equazioni che le disequazioni di primo e di secondo grado intere e fratte e saper rappresentare le soluzioni.
Lezione frontale	<p>2. Richiami di Funzioni e le loro proprietà</p> <p>Definizione di funzione. Definizione di dominio, codominio e dominio naturale di una funzione. La classificazione di una funzione. Concetto di funzione iniettiva, suriettiva e biiettiva. La funzione inversa. Le funzioni pari e dispari. Le funzioni crescenti e decrescenti.</p>	<p>È in grado di riconoscere una funzione.</p> <p>È in grado di stabilire se una data funzione algebrica razionale è pari o dispari.</p> <p>È in grado di calcolare la funzione inversa di una funzione algebrica razionale.</p> <p>È in grado di ricavare a partire dal grafico di una funzione le sue proprietà.</p>	<p>Saper dare una definizione di funzione. Saper definire il dominio, il codominio e il dominio naturale di una funzione.</p> <p>Saper individuare il dominio e il codominio di una funzione a partire dalla sua rappresentazione grafica.</p> <p>Saper dare una classificazione delle funzioni.</p> <p>Saper dare una definizione di funzione iniettiva, suriettiva e biiettiva.</p> <p>Saper riconoscere dalla rappresentazione grafica se una funzione è iniettiva, suriettiva e/o biiettiva.</p> <p>Saper calcolare la funzione inversa di una funzione algebrica razionale.</p> <p>Saper dare una definizione di funzione pari o dispari.</p> <p>Saper riconoscere se una funzione algebrica razionale è pari o dispari.</p> <p>Saper dare una definizione di funzione crescente e decrescente.</p> <p>Saper individuare dal grafico di una funzione assegnata gli intervalli in cui la funzione è crescente o decrescente.</p>
Lezione frontale	<p>3. Richiami del Piano cartesiano e la retta</p> <p>Il piano cartesiano - L'equazione di una Retta – Rappresentazione grafica di ogni tipo di retta - Applicazioni ed esercizi sulle rette</p>	È in grado di rappresentare in forma grafica la retta nel piano cartesiano e di risolvere i vari problemi sulle rette.	<p>Saper rappresentare correttamente un punto nel piano cartesiano.</p> <p>Saper riconoscere la forma dell'equazione di una retta. Saper rappresentare nel piano cartesiano ogni tipo di retta.</p> <p>Saper risolvere esercizi e problemi inerenti alla retta.</p>

Lezione frontale	4. Gli esponenziali e i logaritmi Le potenze Le proprietà delle potenze La funzione esponenziale Le equazioni esponenziali La definizione di logaritmo e le sue proprietà La funzione logaritmo Le equazioni logaritmiche Le equazioni esponenziali risolubili con i logaritmi	È in grado di operare con le potenze e i logaritmi, di risolvere equazioni esponenziali e logaritmiche e di risolvere equazioni esponenziali con l'utilizzo dei logaritmi	Saper dare la definizione di potenza con esponente reale Saper operare con le proprietà delle potenze Saper definire la funzione esponenziale Saper definire e risolvere le equazioni esponenziali Saper definire il logaritmo e operare con le sue proprietà Saper definire e risolvere le equazioni logaritmiche Saper risolvere le equazioni con l'utilizzo dei logaritmi
------------------	---	---	--

Il docente
Prof. Maurizio Giovannetti

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina

- Liceo Classico
- Istituto Professionale - Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Istituto Professionale Per L'enogastronomia e L'ospitalità Alberghiera (corso serale)
- Istituto Tecnico Chimica Materiali e Biotecnologie
- Istituto Tecnico Costruzioni Ambiente e Territorio

DOCENTE: Maria Rosaria Russolillo

Presentazione della classe:

La classe è composta da due studenti di sesso maschile. Uno proveniente dal giornaliero e l'altro da altro percorso di studio che ha svolto nel mese di settembre l'esame per essere ammesso alla classe quinta.

Gli studenti sono interessati alla materia e abbastanza presenti alle lezioni.

Articolazione del percorso svolto:

<i>Metodologia utilizzata</i>	<i>Contenuti svolti</i>	<i>Competenza di riferimento</i>	<i>Obiettivi in termini di esiti formativi raggiunti</i>
Lezione Frontale	Il sistema HACCP; contaminazioni alimentari.	- Igiene degli alimenti e buone prassi igieniche.	- Applicare correttamente il sistema HACCP -Regole da seguire per evitare contaminazioni
Lezione pratica svolta nel laboratorio di cucina.	Le gamme dei prodotti alimentari	- Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi.	- Conoscere la classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione. - Conoscere i marchi di qualità, le certificazioni e tutelare i prodotti tipici
	Il menu e le carte accessorie Le varie tipologie di menu Come sono classificati	-Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o	- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

	<p>Menu vegetariani Menu vegani Menu per celiaci Carte accessorie</p> <p>I cereali e gli sfarinati</p> <p>Farine da grano duro, tenero, di mais, di riso . Il riso e la pasta fresca e secca. La panificazione e l'arte bianca. Le farine innovative</p> <p>I vari tipi di cottura degli alimenti</p> <p>Le varie metodologie di cottura; le nuove tecniche di cottura</p>	<p>patologiche della clientela; scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale; individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>-Conoscere e saper distinguere le farine per tipologia e forza e lavorazione. -I vari tipi di riso.</p> <p>-Conoscere quali cotture sono più adatte ad un alimento rispetto ad un altro in base anche alle esigenze di salute.</p>	<p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>-Utilizzare le farine giuste per la tutela della salute. -Utilizzare la pasta secca in base alla ricetta -Utilizzare il giusto riso -Creare paste fresche innovative. -Le ricette per celiaci.</p> <p>-Saper cuocere i vari alimenti nel modo giusto tutelando i micro e macro-nutrienti. -Utilizzare cotture innovative</p>
--	--	---	---

La docente

Prof.ssa Maria Rosaria Russolillo