



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

Velso MUCCI - Bra

per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, Commerciali e Turistici e Tecnico per la Grafica e Comunicazione

Sede: via Craveri, 8 - Succursale: via Serra, 9 - Tel. 0172-413320 Fax 0172-413106

e-mail: [cnrh02000b@istruzione.it](mailto:cnrh02000b@istruzione.it), [ipcmucci@libero.it](mailto:ipcmucci@libero.it) - posta certificata:

[cnrh02000b@pec.istruzione.it](mailto:cnrh02000b@pec.istruzione.it)

C.F.:91006210040 [http: www.iismucci.it](http://www.iismucci.it)

## Documento del Consiglio di Classe

### A. S. 2015/2016

- Classe: **V sez. G**
- Indirizzo: **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Articolazione "Servizi di Sala e Vendita"**
- Redatto il **13 maggio 2016**
- Coordinatore di classe: **Prof.ssa Botto Claudia**
- Composizione del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
Religione	- <b>Luigi TURCO</b>	
Italiano Storia	- <b>Claudia BOTTO</b>	
Matematica	- <b>Margherita RECALENDA</b>	
Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive	- <b>Tommaso MARULLI</b>	
Lingua Inglese	- <b>Nadia CASTIGLIONE</b>	
Lingua Francese	- <b>Giuseppina CUTRI'</b>	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	- <b>Milena Venera DI PAOLA</b>	
Laboratorio Servizi En. Cucina	- <b>Luca ROSSO</b>	
Laboratorio Servizi En. Sala	- <b>Giovanna AGOSTO</b>	
Scienze motorie	- <b>Fiorenza BESSONE</b>	

Il dirigente scolastico

*Prof.ssa MARGUTTA BRUNELLA*



QAIC / IT / 90603 - A

***Diploma di Istituto Professionale settore Servizi Indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” articolazione “Servizi di Sala e di Vendita”***

L’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, in una visione sistemica, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

Il diplomato e’ in grado di :

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

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nel settore enogastronomico conseguono i risultati di apprendimento, in termini di competenza, ivi descritti:

1. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttivo di interesse.
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiero
6. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
8. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
9. Attuare strategie di pianificazioni, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

## **Obiettivi generali trasversali dell'indirizzo di studi**

- ***Possedere le tecniche della comunicazione orale***
  - *padroneggiare i meccanismi necessari allo scambio comunicativo efficace (lessico specifico delle discipline, registro appropriato, reazioni del pubblico, linguaggi non verbali, strumenti tecnici);*
- ***Informarsi e documentarsi***
  - *saper selezionare e utilizzare le fonti di informazioni in funzione dei criteri di ricerca;*
- ***Analizzare le informazioni***
  - *saper ricavare da un testo orale e/o scritto le informazioni necessarie al proprio scopo;*
- ***Produrre un testo scritto***
  - *saper produrre un testo in cui siano rispettate le norme dell'ortografia, della sintassi, della punteggiatura, dei linguaggi informatico-tecnici e del lessico adeguati alle situazione comunicativa;*
- ***Adattarsi al ruolo e rapportarsi agli altri***
  - *stabilire buoni rapporti con i coetanei e con gli adulti;*
  - *possedere spirito di équipe;*
- ***Rispettare le consegne***
  - *eseguire il lavoro con cura e precisione;*
  - *affrontare le difficoltà cercando soluzioni;*
  - *pianificare il lavoro in relazione al tempo e al materiale a disposizione.*

## **Breve presentazione della classe e suo excursus storico**

*La classe V sez. G – Indirizzo “ Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” articolazione “Servizi di Sala e di Vendita” è attualmente composta da 14 alunni: 9 ragazze e 5 ragazzi.*

*Nell’anno scolastico 2014/2015, nella quarta classe c’è stato l’inserimento di quattro alunni provenienti rispettivamente tre dal AFP Colline Astigiane ( dove hanno frequentato fino alla terza classe l’Indirizzo: Operatore Dei Servizi Di Ristorazione Di Sala E Nel Bar) e l’altro rispettivamente dall’Istituto Alberghiero di Alba dove ha frequentato fino alla terza classe.*

*La maggior parte degli alunni, nel corso degli anni, ha dimostrato una buona disponibilità al dialogo educativo, ma per alcuni la partecipazione al lavoro scolastico è stata discontinua, l’impegno saltuario e la frequenza irregolare.*

*Una buona parte di allievi si è comunque dimostrata sempre abbastanza responsabile e collaborativa con gli insegnanti, interessata alle materie proposte e agli approfondimenti anche extra-scolastici.*

*Non tutti hanno evidenziato buona motivazione allo studio e interesse soprattutto per le materie non di indirizzo; l’attenzione in classe non è stata uguale per tutte le discipline, hanno mostrato più attenzione ed interesse per le materie di indirizzo, anche se non sempre essa è stata supportata da un impegno e uno studio domestico costanti.*

*Il comportamento nel suo complesso è stato mediamente corretto, e non si sono rilevati problemi disciplinari.*

*La fisionomia attuale della classe risulta abbastanza eterogenea dal punto di vista dei livelli di apprendimento, dell’impegno e della capacità di rielaborazione personale.*

*Alcuni alunni, sostenuti da maggiore attenzione ed impegno, hanno ottenuto risultati positivi, altri sufficienti, e solo per un ristretto numero di allievi, la scarsa applicazione, le lacune pregresse e le numerose assenze, non hanno consentito l’acquisizione, alla data odierna, delle adeguate conoscenze in talune discipline e ciò*

*potrebbe pregiudicare la loro ammissione all'esame.*

*La classe:*

- *si caratterizza per lo spirito di iniziativa maturato nel corso degli anni grazie alle esercitazioni attraverso il ristorante didattico, le cene d'autore, la partecipazione alle iniziative intraprese da enti locali e alla partecipazione a concorsi nel settore ristorativo;*
- *ha maturato nel corso degli anni senso pratico, disponibilità ed attenzione al cambiamento durante le attività di stage e nel corso di tutte le esperienze svolte dentro e fuori la scuola;*
- *è in grado di pianificare un corretto uso delle attrezzature specifiche in utilizzo nella scuola e grazie al sistematico uso dei laboratori, anche in orario extra-scolastico, ha opportunamente affinato le tecniche operative*

*La classe ha seguito un percorso scolastico articolato in attività curricolari ed extra-curricolari. Alcune attività si sono dimostrate particolarmente stimolanti.*

## **Composizione del Consiglio di Classe nel biennio post-qualifica**

### ***Materia***

***Classe IV***

***Classe V***

### **Religione**

Luigi Turco

Luigi Turco

### **Italiano e Storia**

Claudia Botto

Claudia Botto - Elsa Viglione - Claudia Botto

### **Matematica**

Ernesto Dezarlo

Margherita Recalenda

### **Diritto e Tecnica Amm. Strutture Ricettive**

Grazia Cagnazzo

Tommaso Marulli

### **Lingua Inglese**

Nadia Castiglione

Valentino Foti – Maria Grazia Angioni – Nadia Castiglione

### **Lingua Francese**

Laura Grisotto

Giuseppina Cutri

### **Scienza e cultura dell'Alimentazione**

Maurizio Cutrera - Barbara Soriano

Di Paola Milena Venera

### **Laboratorio Serv. En. /Cucina**

Roberto Salvatore

Luca Rosso

### **Laboratorio Serv. En. /Sala**

Mauro Ciongoli – Massimo De Simone

Giovanna Agosto

### **Scienze motorie**

Fiorenza Bessone

Fiorenza Bessone

Sostegno (solo IV anno): Nunzia Chillè

## **Esperienze di ricerca e di progetto**

*La classe V G indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha affrontato nel corso degli anni, diverse esperienze di stage, sempre certificate e valutate in un apposito libretto personale predisposto dalla scuola. Le esperienze hanno avuto spesso una ricaduta positiva, e sono servite da stimolo e motivazione delle scelte di indirizzo operate. Solo un piccolo gruppo all’interno della classe si è distinto, già negli anni precedenti, per la partecipazione e il coinvolgimento nelle attività legate alla presenza di un Ristorante Didattico all’interno dell’Istituto, nonché nelle attività extrascolastiche, che spesso li ha visti protagonisti presso gli stand di varie manifestazioni locali e non, in cui gli alunni hanno dimostrato entusiasmo e competenza pratico-operativa. Nello specifico hanno partecipato alla manifestazione “BIT” svoltasi a Milano nel mese di febbraio 2016, all’incontro “IO LAVORO” tenutosi a Torino nel mese di ottobre del 2014, alla mostra “GRAFICAMENTE” realizzata annualmente dal nostro istituto nel periodo di maggio. Alcuni studenti hanno, inoltre, prestato servizio presso alcuni ristoranti rinomati del territorio quali “Santa Caterina” di Varazze e “L’Università delle Scienze Gastronomiche” di Pollenzo. Nel corrente anno scolastico tre studenti hanno partecipato al viaggio d’istruzione “Treno della Memoria”, un piccolo gruppo di allievi alla “Gita in barca a vela” di Corfù e al “Corso di sci” nel cuneese. Da non dimenticare la partecipazione di un allievo al concorso fra istituti alberghieri tenutosi a Melfi, di un altro alunno al concorso “Specialmente BARMAN” tenutosi a Viareggio nel mese di maggio del 2014. Nel corrente anno scolastico bisogna evidenziare la partecipazione di un allievo al concorso nazionale “INTERSTENO” aggiudicandosi il secondo posto in classifica. La classe ha anche aderito a diverse uscite didattiche; ad inizio anno alla “VISITA AL VITTORIALE” mentre a fine anno scolastico la classe per intero ha avuto la possibilità di visitare l’INDUSTRIA DOLCIARIA “FERRERO” di Alba*



## **Sintesi del percorso formativo**

### **a) Area statale**

*Il Consiglio di Classe, come deliberato dal Collegio dei Docenti, ha lavorato in stretta collaborazione con i Dipartimenti. Nelle riunioni di Dipartimento (Area Letteraria, Tecnica, Scientifica, Giuridico-Economica, ecc.) sono state assunte decisioni riguardanti: la programmazione, gli obiettivi da conseguire, i tempi ed i modi per conseguirli, le modalità ed i tipi di verifiche, le prove comuni e le simulazioni di terze prove effettuate nel corso dell'anno.*

*Ogni docente si è poi fatto portavoce di queste decisioni in ciascun Consiglio dove, pur mantenendosi fedele alle "linee guida" del proprio Dipartimento, si è confrontato con i colleghi e con loro ha coordinato il proprio intervento didattico, adeguandolo alle effettive esigenze della classe.*

*La programmazione adottata è di tipo modulare con una successione di argomenti suddivisi in unità didattiche.*

*Il Consiglio di Classe, nel corso dell'anno scolastico, si è riunito più volte, non solo per fare il punto della situazione didattico-disciplinare della classe, ma anche per approfondire le problematiche inerenti all'Esame di Stato e per predisporre le simulazioni delle terze prove, dei colloqui e delle relative griglie di valutazione.*

*Come previsto dalla vigente normativa, per gli alunni non pienamente sufficienti, sono stati espletati corsi di recupero in itinere finalizzati a colmare le carenze contenutistiche della preparazione dei ragazzi all'esame di Stato; mentre per gli alunni sufficienti si è effettuato un approfondimento in occasione del viaggio d'istruzione.*

*Durante l'anno scolastico sono state effettuate due simulazioni di prima prova, due simulazioni di seconda prova e due simulazioni di terza prova i cui testi sono allegati al presente documento, scegliendo per le prove scritte esclusivamente la tipologia B.*

*Per quanto riguarda le esperienze di ricerca e di progetto, in questo anno scolastico gli allievi hanno elaborato la tesina con cui inizieranno il colloquio.*

*Una notevole disponibilità è stata offerta dalla Scuola per la promozione e il sostegno dell'attività. Infatti l'Istituto "Veslo Mucci" ha consentito l'accesso degli alunni alla Biblioteca e ai Laboratori multimediali anche nelle ore pomeridiane.*

*Ad assistere gli alunni erano a disposizione i docenti al fine di fornire un apporto nello svolgimento del lavoro.*

*Quasi tutti gli alunni hanno dimostrato sufficiente serietà ed impegno nella realizzazione dell'elaborato, anche se non sempre hanno rispettato i tempi stabiliti per le consegne, pur facendo ampio ricorso alla disponibilità dei docenti.*

## Argomenti tesine Esame di Stato

<b>STUDENTE</b>	<b>ARGOMENTO</b>
Beltran Ruiz Ana Belen	I prodotti naturali
Ciuraru Daniela Larisa	Il sushi
Condoleo Laura	L'autostima
Cordero Mattia	Gli anni '20
Cotza Flavio	A cena con Italo
Di Lorenzo Giorgia	I 7 Vizi Capitali
Farello Edoardo	Nuove tendenze nella ristorazione: "Le Food Challenges"
Ferrantin Michael Omar	Innovazioni tecniche
Guza Francesca	La storia della ristorazione
Novo Martina	Le Langhe
Parini Gaia	Il carcere
Perugia Anna	Made in Italy
Pezzutto Roberto Yuri	Il Moscato
Serra Giorgia	Comportamenti umani – la devianza

## Alternanza scuola lavoro

<b>STUDENTE</b>	<b>ARGOMENTO</b>
Beltran Belen	152
Ciurari Daniela Larisa	187
Condeoleo Laura	152
Cordero Mattia	176
Cotza Flavio	132
Di Lorenzo Giorgia	172
Farello Edoardo	132
Ferrantin Michael Omar	132
Guza Francesca	172
Novo Martina	168
Parini Gaia	165
Perugia Anna	216
Pezzutto Roberto Yuri	284
Serra Giorgia	157

***OBIETTIVI***

***e***

***MODULI DISCIPLINARI***

***delle***

***MATERIE CURRICULARI***

a) **OBIETTIVI SPECIFICI** (*conoscenze, competenze, capacità da acquisire alla fine del corso*)

b) **MODULI DISCIPLINARI** (*argomenti, loro strutturazione e organizzazione*)

## ***Religione***

### ***a) OBIETTIVI SPECIFICI***

- Riconoscere i possibili atteggiamenti di fronte al problema del male; individuare quale rapporto sofferenza-Dio hanno dato le religioni e alcune posizioni culturali;
- Superare modelli infantili di religiosità per raggiungere una maturazione critica dell'individuo;
- Definire il possibile rapporto tra fede e ragione;
- Cogliere, nell'attuale situazione mondiale, i valori che devono essere perseguiti in vista di un autentico sviluppo umano fondato sulla giustizia;
- Individuare gli elementi fondamentali della dottrina sociale della Chiesa.

### ***b) MODULI DISCIPLINARI***

#### **Modulo 1: Rapporto Ragione-Fede**

- Le ragioni dell'ateismo secondo i "maestri del sospetto" Freud, Feuerbach e Marx.
- Cenni sulla teoria della "morte di Dio" in Nietzsche.
- Possibili definizioni di *fede*. La ragionevolezza della fede.
- Il volto di Dio secondo Lc 15.
- Cenni sulla teologia di D. Bonhoeffer.
- Il concetto di Dio dopo Auschwitz in H. Jonas.

#### **Modulo 2: Gli interrogativi che l'uomo pone a Dio**

- Parlare di Dio a partire dalla sofferenza e dal pensiero della morte.
- Il problema del male di fronte alla presenza o "assenza" di Dio nel libro di Giobbe.
- Il significato della morte in croce di Gesù.

#### **Modulo 3 : Vita come impegno**

- La testimonianza di N. Mandela.
- La fiducia in Dio e nell'umanità in Etty Hillesum.
- La "bontà insensata" di G. Nissim: i Giusti tra le nazioni.
- Il pontificato di Giovanni XXIII e il Concilio Vaticano II: la Chiesa nel mondo.
- Cenni sulla Dottrina sociale della Chiesa..

#### **Le tematiche di attualità affrontate sono:**

- La nascita dello Stato d'Israele e la nascita della "questione palestinese".
- Il fenomeno dell'immigrazione. La difficile situazione a Lampedusa.

## *Italiano*

### *a) OBIETTIVI SPECIFICI*

- Conoscere le tematiche relative agli autori e ai movimenti letterari svolti con il programma
- Conoscere alcune opere poetiche ed in prosa degli autori esaminati
- Contestualizzare l'opera dell'autore nell'ambito storico-culturale di riferimento
- Individuare gli elementi presenti nel testo, sia a livello tematico che narratologico, che fungono da indizio per la contestualizzazione dell'opera
- Fornire le informazioni essenziali sull'iter formativo di un autore
- Cogliere e sviluppare aspetti rilevanti della poetica di un autore, facendo precisi riferimenti ai testi studiati
- Delineare le fasi della produzione di un autore, evidenziando continuità e/o trasformazioni
- Confrontare le caratteristiche e le tematiche portanti dell'opera con altri testi dello stesso autore
- Individuare e analizzare differenze ed analogie nella tecnica narrativa e/o poetica usata da autori diversi
- Analizzare un testo poetico non noto evidenziandone: Parole chiave, Motivo conduttore, Metafore, Metrica, Figure del significante, Senso secondario
- Individuare e descrivere ambiente, tempo, caratteristiche narrative di un testo integrale letto
- Leggere autonomamente testi letterari ricavandone piacere personale
- Esprimere semplici giudizi valutativi su un testo letto in relazione alle tematiche affrontate e alle loro modalità narrative

### *b) MODULI DISCIPLINARI*

#### **MODULO I: GIOVANNI VERGA**

##### **Verga e Verismo:**

- Inizio Malavoglia; p.86-88-90
- I Malavoglia; p.92-94
- Vita dei campi; p.104
- Rosso Malpelo; p.105 a 112

## **MODULO II: IL DECADENTISMO IN ITALIA E IN EUROPA, FUTURISMO**

### **Pascoli:**

- Vita; (cenni)
- Da Myrice; p.224
- Lavandare;
- Temporale;
- Novembre;
- Poetica del Fanciullino; p.221

### **Gabriele d'Annunzio:**

- Vita; p.250
- La vita come opera d'arte;
- Il piacere (Andrea Sperelli, Conclusione de "Il piacere"); p.259-260
- Pioggia nel pineto; p.272

**Il manifesto Futurista;** p.331 a 334

## **MODULO III: LUIGI PIRANDELLO**

- Vita; p. 400-402-405
- Il Fu Mattia Pascal; p.412-413
- Uno, nessuno, centomila; p.422

## **MODULO IV: LA POESIA ITALIANA TRA LE DUE GUERRE MONDIALI - POETIA CONFRONTO**

### **Italo Svevo:**

- Lo schiaffo del padre; p.467-468-469
- La coscienza di Zeno; p.467-468-469

### **Giuseppe Ungaretti:**

- San Martino del Carso;
- Veglia;

### **Eugenio Montale:**

- Vita; (cenni)
- Ossi di seppia; p.634
- Spesso il male di vivere ho incontrato;

**Libro di testo:** Cataldi P., Angioloni E., Panichi S. (2014), *La lettura e i saperi*, G. B. Palumbo Editore



## ***Storia***

### **a) *OBIETTIVI SPECIFICI***

- affinare la capacità di individuare le differenze e le analogie, nel tempo e nello spazio, tra storie del medesimo settore di attività umane
- analizzare i rapporti tra conoscenza del passato e del presente
- sviluppare la consapevolezza dei nessi molteplici tra storia settoriale e storia generale
- sviluppare la consapevolezza che le scelte relative al campo professionale sono in relazione con la storia del settore

### **b) *MODULI DISCIPLINARI***

#### **MODULO I : La grande depressione negli USA**

- .u.d. 1: Gli anni ruggenti
- .u.d. 2: La crisi del 1929
- .u.d. 3: Il New Deal

#### **MODULO II: Il nazionalsocialismo in Germania**

- u.d 1: Il dopoguerra in Germania
- u.d. 2: La conquista del potere
- u.d. 3: Il regime nazista

#### **MODULO III: Il mondo in guerra**

- u.d. 1: Le origini del conflitto
- u.d. 2: La dinamica della guerra
- u.d. 3: L'Italia dal 1939 al 1945

#### **MODULO IV: La Shoah**

- u.d. 1: Il processo di distruzione
- u.d. 2: L'annientamento pianificato

#### **MODULO: V La guerra fredda**

- u.d. 1: La divisione della Germania

#### **MODULO VI: Dopoguerra e miracolo economico**

- u.d. 1: La nascita della Repubblica

**Libro di testo:** Ronga L., Gentile G., Rossi A. (2015), *Tempi & Temi della storia - Il novecento e l'inizio del XXI secolo*, La scuola editore

## **Matematica**

### **a) OBIETTIVI SPECIFICI**

acquisire rigore logico e linguistico  
verificare la correttezza del proprio ragionamento riesaminando criticamente e sistemando logicamente i dati posseduti  
conoscere le funzioni elementari  
saper eseguire lo studio di semplici funzioni algebriche

### **b) MODULI DISCIPLINARI**

#### **MODULO 0 : ATTIVITA' DI RECUPERO SU EQUAZIONI DISEQUAZIONI**

U.D. 1: EQUAZIONI DI 2° GRADO E DI GRADO SUPERIORE AD UNA INCOGNITA NUMERICHE, INTERE E FRATTE

risoluzione di equazioni di secondo grado complete e incomplete  
risoluzione di semplici equazioni di grado superiore al secondo

U.D. 2: DISEQUAZIONI E SISTEMI DI DISEQUAZIONI

- risoluzione di disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado
- risoluzione di semplici disequazioni di grado superiore al secondo

#### **MODULO 1: FUNZIONE REALE DI UNA VARIABILE REALE**

U.D.1 LE FUNZIONI

- definizione di funzione
- le funzioni e la loro classificazione
- determinazione del campo di esistenza (escluse le funzioni goniometriche e logaritmiche)
- determinazione degli intervalli di positività e di negatività
- intersezioni con gli assi cartesiani

U.D. 2: CALCOLO DEI LIMITI:

- concetto intuitivo di limite
- calcolo di limiti
- risoluzione delle forme indeterminate di funzioni razionali:  $+\infty-\infty$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$ ,  $\frac{0}{0}$  (con semplici casi di scomposizione)

U.D. 3 RICERCA DI ASINTOTI (solo per funzioni razionali)

- l'asintoto verticale
- l'asintoto orizzontale

### ***MODULO 2: CALCOLO DIFFERENZIALE***

U.D. 1: DERIVATA DI UNA FUNZIONE

- derivate delle funzioni elementari ( $y=k$ ,  $y=x$ ,  $y=x^n$ ,  $y=e^x$ )
- calcolo di derivate (somma, costante per funzione, prodotto, quoziente)

### ***MODULO 3: STUDIO DI FUNZIONE***

U.D. 1: STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza
- i massimi e i minimi delle funzioni
- schema generale per lo studio di una funzione (funzioni razionali intere e fratte)

***Libro di testo: Leonardo Sasso, Nuova Matematica a colori edizione gialla, vol. 4, Petrini***

## ***Diritto e tecnica amministrativa delle imprese ristorative***

Nell'articolazione “**Enogastronomia**” gli studenti acquisiscono, al termine del percorso quinquennale, 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 e di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

### **MODULO 1: Mercato turistico internazionale**

#### Competenze:

- Adeguare e organizzare la produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

#### Conoscenze:

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

#### Abilità:

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.

### **MODULO 2: Business plan nelle imprese ricettive e ristorative**

#### Competenze:

- Interpretare i sistemi aziendali nei processi di gestione e nei flussi informativi delle imprese turistico – ristorative.
- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi turistico-ristorativi.
- Risolvere casi e organizzare progetti.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici.

#### Conoscenze:

- Processo di pianificazione aziendale.
- Budget.
- Controllo di gestione.
- Progetto imprenditoriale.
- Business plan.

#### Abilità:

- Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan.
- Elaborare budget di imprese turistico-ristorative.

### **MODULO 3: Marketing dei prodotti turistici**

#### Competenze:

- 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 e il coordinamento con i colleghi.

#### Conoscenze:

- Tecniche di marketing turistico e di web marketing:
- Marketing interno
- Marketing esterno
- Marketing esperenziale
- Marketing dei prodotti turistici
- Strategie di marketing
- Marketing plan

#### Abilità:

- Individuare le risorse per
- Promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali

### **MODULO 4: Normativa del settore turistico e alberghiero**

#### Competenze:

- Applicare la normativa nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- risolvere casi e organizzare progetti.

### **CONTENUTI DETTAGLIATI, ARTICOLATI IN MODULI ED UNITÁ DIDATTICHE**

#### MODULI

#### **MODULO 1: TURISMO E TERRITORIO**

##### UNITA' DIDATTICHE:

- Il turismo internazionale e gli enti statistici:  
Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico. Il sistema dei cambi. La bilancia dei pagamenti. La bilancia turistica. Gli enti di statistica nel turismo.
- Le dinamiche e i flussi turistici internazionali:  
lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico. I flussi turistici internazionali verso l'Italia: prospettive.

#### **MODULO 2: BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE**

##### UNITA' DIDATTICHE:

- La pianificazione, la programmazione aziendale e il controllo di gestione:  
La pianificazione e la programmazione aziendale. L'analisi ambientale e l'analisi previsionale. L'analisi aziendale. La definizione degli obiettivi e strategie e la redazione dei piani. La programmazione di esercizio e il budget. La struttura del budget. I costi standard. Le fasi di definizione del budget. Il controllo budgetario. I vantaggi e i limiti del budget.
- La redazione del business plan:  
La definizione degli indirizzi. La scelta dell'impianto. Il piano aziendale. L'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione.

### **MODULO 3: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI**

#### UNITA' DIDATTICHE:

- Il marketing:  
Il marketing turistico. La segmentazione del mercato della domanda. Gli strumenti del micro marketing: il marketing mix. Marketing mix: il prodotto (product). La reputazione della destinazione turistica. Marketing mix: il prezzo (price). Marketing mix: la comunicazione (promotion). Marketing mix: la distribuzione (place). Marketing mix: il personale (people). Il marketing esperienziale. Il marketing dei prodotti turistici(cenni).
- Le strategie di marketing e il marketing plan:  
Le strategie di marketing in funzione del mercato-obiettivo. Le strategie del marketing in funzione del Cpv. Il web marketing. Il marketing plan.

### **MODULO 4: NOTRMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO**

#### UNITA' DIDATTICHE:

- Le norme internazionali e comunitarie di settore:  
Le fonti normative internazionali(cenni). L'Organizzazione Mondiale del Turismo. Le fonti normative comunitarie.

#### **Dopo il 15 maggio si prevede di svolgere il seguente programma:**

- Le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti:  
La tutela dei consumatori. La normativa UE nel settore alimentare. Le informazioni sugli alimenti (cenni). La tracciabilità e la rintracciabilità(cenni). I prodotti a KM 0. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.

Libro di testo: G. Batarra, M. Mainardi – Imprese ricettive & restaurative oggi – Tramontana

## ***Lingua Inglese***

### ***a) OBIETTIVI SPECIFICI***

comprendere le idee principali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, anche in riferimento a discussioni tecniche relative al campo di specializzazione  
interagire con una certa scioltezza ed esporre contenuti noti con chiarezza logica e precisione lessicale  
comporre tipologie di testi scritti in modo chiaro, su un'ampia gamma di argomenti utilizzando la microlingua  
acquisire una sufficiente autonomia operativa, anche in riferimento all'uso di nuove tecnologie e di Internet

### ***b) MODULI DISCIPLINARI***

#### **MODULO 1 : Language**

- Revision of present, past and future tenses
- Conditional sentences: 1<sup>st</sup>, 2<sup>nd</sup>, 3<sup>rd</sup> type
- The passive form
- Modals

#### **MODULO 2 : The Italian Tour- Central Italy and The South**

- Abruzzo and Molise
- Latium
- Campania
- Sicily
- Sardinia

#### **MODULO 3: Food for Thought**

- Drinking tea: just a British Habit?
- Coffee
- Coffee Arabica and Coffee Robusta
- Cocoa
- Cocoa production

#### **MODULO 4: International Cooking**

- Chinese Cooking
- Japanese-style Meals
- Indian Cooking
- Mexican cuisine
- Where does pizza come from?
- Meat lovers
- Fish lovers

#### **MODULO 5 : Food, Medicine and Advertising**

- Food, health and fitness
- Diets: fad slimming diets and doctor-prescribed diets
- Lifestyle Diets (definitions) and The Mediterranean Diet
- Food allergies and intolerances
- Eating disorders
- Anorexia
- Bulimia

Libro di testo: Caminada E., Girotto M., Hogg N., Meo A., Peretto P., *Shake and Bake* – Ed. Hoepli



## ***Francese***

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

- comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali su una varietà di argomenti, anche estranei al settore specifico;
- esprimersi con buona comprensibilità su argomenti di carattere quotidiano e attinenti all'ambito professionale, in modo adeguato al contesto;
- cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale;
- produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità.

### **CONTENUTI DETTAGLIATI, ARTICOLATI IN MODULI ED UNITÀ DIDATTICHE**

#### **MODULI**

MODULO 1: Révision grammaire

MODULO 2: Bretagne, Normandie et Pays de la Loire

MODULO 3: Région PACA

MODULO 4: Région Rhône-Alpes, Champagne-Ardenne et Bourgogne

## **MODULO 1 : RÉVISION GRAMMAIRE**

U.D.1: Les verbes: présent, imparfait, futur simple, passé composé, conditionnel; les pronoms relatifs et les pronoms personnels compléments

## **MODULO 2 : BRETAGNE, NORMANDIE et PAYS de la LOIRE**

U.D. 1: Les régions : la Bretagne, la Normandie et les Pays de la Loire

U.D. 2: Les produits du terroir: le Cointreau, le Cidre, le Calvados, les huîtres, la coquille Saint-Jacques, le beurre, les galettes et les crêpes

U.D. 3: Ouvrir un restaurant en France: les conditions, la formation obligatoire, la licence de débit de boissons, la franchise et ses avantages

U.D. 4: Grammaire: les pronoms personnels compléments

## **MODULO 3 : RÉGION PACA**

U.D.1 : La région PACA

U.D.2 : Les produits du terroir : l'huile d'olive, la tapenade, le poisson (le bar, le rouget, le Saint-Pierre), le pastis, les douceurs provençales

U.D.3 : Les OGM, les produits bios, le régime crétois

U.D.4 : Les comparatifs et les superlatifs

## **MODULO 4 : RÉGION RHÔNE-ALPES, CHAMPAGNE-ARDENNE ET BOURGOGNE**

U.D.1 : Les régions : la région Rhône-Alpes, la Champagne-Ardenne, la Bourgogne

U.D.2 : Les produits du terroir : le Beaujolais, le Champagne, les cépages, le vin et son terroir, le poulet de Bresse, les fromages, la moutarde, les biscuits roses de Reims, la crème de cassis, le kir, histoire des bouchons

U.D.3 : Grammaire: les pronoms relatifs

### **Libro di Testo**

Médeuf I., Monaco B., Bailly A., *Saveurs de France*, Éditions Ducroz - Eureka Edizioni, Torino 2014

## ***Scienza e cultura dell'alimentazione***

### ***a) OBIETTIVI SPECIFICI***

- individuare le nuove tendenze del settore di riferimento;
- individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti
- individuare e riconoscere gli additivi alimentari nelle etichette alimentari;
- individuare i prodotti tipici di un territorio
- prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;
- saper applicare , almeno su modelli teorici, il sistema HACCP;
- saper elaborare una dieta razionale ed equilibrata sia per persone sane, sia affette da patologie;
- individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

### ***b) MODULI DISCIPLINARI***

#### **Modulo 0: RIPASSO**

##### **COTTURA DEGLI ALIMENTI**

Modalità di trasmissione del calore e modificazione dei principi nutritivi durante la cottura

##### **LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

#### ***I fattori di alterazione degli alimenti***

I fattori biologici

I fattori ambientali e chimico-fisici

#### ***I metodi fisici di conservazione***

Le basse temperature. Refrigerazione. Refrigerazione in atmosfera controllata. Congelamento. Surgelazione

Le alte temperature. Pastorizzazione e Sterilizzazione

Sottrazione d'acqua. Concentrazione. Essiccazione. Liofilizzazione

Le radiazioni

L'atmosfera modificata e atmosfera controllata. Il sottovuoto e il cryovac

#### ***I metodi chimico fisici, chimici e biologici di conservazione***

L'affumicatura

Gli additivi naturali: sale, zucchero, olio, aceto, alcol etilico

Gli additivi chimici

Le fermentazioni: alcolica, lattica, propionica e acetica

## **Modulo 1: IGIENE DEGLI ALIMENTI**

### **U.D. 1.1 Additivi e contaminazione chimica degli alimenti**

Impieghi e rischi connessi con l'uso di additivi  
Classificazione degli additivi alimentari e DGA  
Contaminazioni chimiche: da metalli, da pesticidi e fertilizzanti  
Contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici o IPA  
Contaminazioni radioattive

### **U.D. 1.2 La contaminazione biologica**

Modalità di contaminazione  
Prioni e malattie prioniche. La BSE  
I virus e l'epatite A  
I batteri. Classificazione. Riproduzione batterica. Crescita batterica  
Infezioni alimentari. Tossinfezioni alimentari. Intossicazioni alimentari  
Principali malattie batteriche di origine alimentare. La Salmonellosi. Tossinfezione da stafilococco. Botulismo. Tossinfezione da *Clostridium perfringens*. La Listeriosi. Tifo e paratifo. Il Colera  
Funghi microscopici: lieviti e muffe. Le micotossine  
Infestazioni da Protozoi e Metazoi (cenni). La Tenia solium e Tenia saginata. *Anisakis simplex*

### **U.D. 1.3 Il controllo igienico degli alimenti**

Il Pacchetto Igiene  
Igiene del personale e dei locali.  
Il sistema HACCP

## **Modulo 2: SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**

### **U.D. 2.1 Sicurezza e frodi alimentari**

I riferimenti normativi  
Le frodi alimentari. Frodi sanitarie e frodi commerciali

### **U.D. 2.2 La qualità degli alimenti**

Qualità alimentare: organolettica, chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica e commerciale.  
I sistemi di qualità e le certificazioni  
Le denominazioni di origine: DOP, IGP, STG

## **Modulo 3: DIETETICA, DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA**

### **U.D. 3.1 Peso teorico e fabbisogno energetico**

Calcolo del peso teorico individuale  
Calcolo del fabbisogno calorico giornaliero

### **U.D. 3.2 LARN e dieta equilibrata**

I livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia (LARN 2012)  
La ripartizione dell'energia giornaliera in base ai LARN  
Le linee guida per una sana alimentazione italiana

### ***U.D. 3.3 DIETOLOGIA***

La dieta nelle diverse fasce di età

Le diete specifiche (in gravidanza, durante l'allattamento e la dieta dello sportivo)

Le diete particolari (La dieta mediterranea, vegetariana)

### ***U.D. 3.4 DIETOTERAPIA***

L'importanza dell'alimentazione nella prevenzione delle patologie cronico-degenerative:

Obesità; Ipercolesterolemia e aterosclerosi; Ipertensione; Diabete

Aspetti particolari della dietoterapia: disturbi psicologico nutrizionali (cenni), allergie e intolleranze alimentari

## ***Modulo 4: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE***

### **U.D. 4.1 Cibo e religioni (cenni)**

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose

Le regole alimentari nel Cristianesimo, nella tradizione ebraica e nell'Islam

### **U.D. 4.2 Nuovi prodotti alimentari (cenni)**

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti

Alimenti destinati a un'alimentazione particolare

Gli integratori alimentari

Gli alimenti funzionali

I novel foods

Gli alimenti geneticamente modificati

Nutrigenomica e nutraceutica

Libro di testo: Rodato Silvano – Conoscere gli alimenti - Clitt

## ***Laboratorio di gestione e organizzazione dei servizi ristorativi cucina***

### **Obiettivi**

#### **Obiettivi disciplinari o per modulo o generali**

Il Tecnico dei servizi ristorativi, settore sala-bar deve possedere specifiche competenze tecniche, economiche e normative circa la gestione dell'azienda ristorativa; essendo, altresì, in grado di organizzare un semplice studio, e la relativa valutazione, del mercato alberghiero e della ristorazione. Conosce i prodotti utilizzati e la relativa qualità degli stessi, secondo le disposizioni delle normative dell'Unione Europea e le Nazionali; nonché la filiera e le relative norme circa i prodotti biologici, biodinamici, integrati e gli organismi geneticamente modificati. Possiede le nozioni per effettuare l'approvvigionamento e gli acquisti dei prodotti enogastronomici.

### **Competenze**

#### **Competenze disciplinari o per modulo o generali**

#### Modulo 1: IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI

U.D.: Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica

La legislazione alimentare

I rischi nelle lavorazioni

Le regole di una buona prassi igienica

Le regole di una corretta prassi di lavorazione

U.D.: Il piano di autocontrollo

La redazione del piano di autocontrollo

#### Modulo 2: SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

27 U.D.: La sicurezza sul lavoro

1. Il TUSL
2. I dispositivi di protezione individuale

28 U.D.: I rischi lavorativi nella ristorazione

1. Il rischio elettrico

2. Il rischio di incendio
3. Il rischio di infortuni
4. I rischi per la salute

### Modulo 3: ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

- U.D. : La certificazione di qualità
  - o I valori del cibo
  - o La tutela dei prodotti di qualità
- U.D.: I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
  - o I prodotti ecocompatibili
  - o I nuovi prodotti alimentari
  - o Le gamme alimentari

### Modulo 4: L'APPROVIGIONAMENTO NELL'AZIENDA RISTORATIVA

29 U.D.: La gestione dell'economato

1. L'organizzazione del reparto
2. La pianificazione degli acquisti
3. Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci
4. La gestione delle scorte
5. La valorizzazione delle giacenze

30 U.D.: La determinazione dei costi e dei prezzi

1. Il *food and beverage cost*
2. Il controllo dell'andamento dei ricavi
3. Il calcolo dei prezzi di vendita

*Libro di testo: G. FRANGINI, Master Lab, Laboratorio dei servizi enogastronomici, Le Monnier Scuola, Milano, 2014a)*

## ***Laboratorio di Organizzazione e Gestione Ristorativa – Settore sala***

### **Obiettivi**

#### **Obiettivi disciplinari o per modulo o generali**

Il Tecnico dei servizi ristorativi, settore sala deve possedere specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Dovrà riuscire ad utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità. Dovrà saper progettare un'azienda ristorativa. Dovrà reperire ed elaborare i dati relativi all'area di vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.

### **Competenze**

#### **Competenze disciplinari o per modulo o generali**

##### Modulo 1: I SERVIZI RISTORATIVI

- 31 U.D.: Le Abitudini Alimentari ieri e oggi
- 32 U.D.: Le Strutture Ristorative
- 33 U.D.: La Ristorazione Collettiva

##### Modulo 2: IL MENU

- U.D. 1.: storia e tipologie di menu
- U.D. 2.: il menu come strumento di marketing
- U.D. 3.: determinare l'offerta enogastronomica
- U.D. 4.: determinare i prezzi di vendita
- U.D. 5: comunicare attraverso il menu
- U.D. 6: la carta dei vini

##### Modulo 3: L'IGIENE E LA SICUREZZA NELL'ATTIVITA' RISTORATIVA

- U.D.1 : L'igiene degli alimenti
- U.D.2: L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature
- U.D.3.: L'igiene dell'operatore
- U.D.4.: Il sistema di controllo HACCP



U.D. 5: la sicurezza sul lavoro

#### Modulo 4: LA COMUNICAZIONE

U.D. 1. : Il verbale ed il paraverbale

U.D. 2.: Componenti della comunicazione

U.D. 3.: Le 5 C della comunicazione

#### Modulo 5: CATERING e BANQUETING

U.D.1: Il Catering

U.D.2.: Tecniche di produzione e trasporto

U.D. 3: La produzione e la distribuzione itineranti

U.D. 4.: Il banqueting: attività ed operatori

U.D. 5.: le occasioni e tipologie di eventi

U.D. 6.: L'attrezzatura speciale

U.D. 7.: Il catering- banqueting

#### Modulo 6: IL BEVERAGE

U.D.1: L'acqua e le bevande analcoliche

U.D. 2.: Le bevande alcoliche e superalcoliche

U.D. 3: La produzione del vino e sistemi di vinificazione

U.D. 4.: La normativa nazionale e comunitaria

U.D. 5 I disciplinari di produzione

Libro di testo: Masterlab ed. Le Monnier

## ***Scienze motorie***

### ***a) OBIETTIVI SPECIFICI***

- saper applicare i fondamentali individuale e di squadra nei giochi sportivi proposti;
- saper applicare la tecnica esecutiva in alcune specialità dell'Atletica Leggera;
- saper utilizzare alcuni esercizi a corpo libero finalizzati all'incremento delle Capacità Condizionali e Coordinative;
- saper praticare sulla base delle conoscenze acquisite e delle esperienze provate, un "stile di vita" improntato alla salute intesa come "concetto dinamico", anche in funzione della partecipazione attiva e consapevole alla vita scolastica e sociale
- conoscere corpo umano, benefici attività fisica, adeguata educazione alimentare dello sportivo, doping e sostanze proibite, cenni pronto soccorso

### ***b) MODULI DISCIPLINARI***

#### **MODULO 1: Capacità condizionali**

##### U.D. 1 – FORZA:

- Esercizi di muscolazione generale a corpo libero per serie di ripetizioni in Circuit-training preatletici generali; pre-atletica
- Esercizi a carico naturali a piedi pari sul posto ed in avanzamento con e senza ostacoli

##### U.D. 2 – VELOCITÀ:

- Esercizi di corsa ed andature
- Esercizi di rapidità
- Esercizi di sprint

##### U.D. 3 – RESISTENZA:

- Corsa continua ed uniforme, variata, interrotta da pause

##### U.D. 4 – FLESSIBILITÀ:

- Esercizi articolari, Stretching.

#### **MODULO 2: Capacità coordinative**

U.D. 1 – Pallavolo: fondamentali di squadra e individuali, gioco 6c6;

U.D. 2 – Pallacanestro: fondamentali di squadra e individuali, gioco 5c5

U.D. 3 – Atletica leggera: corsa di resistenza, corsa veloce, staffetta, salto in lungo, getto del peso;

U.D. 4 – Calcetto: fondamentali di squadra e individuali, gioco 5c5

U.D. 5 – Hitball: fondamentali di squadra

#### **MODULO 3: Cenni teorici**

U.D. 1 – Regole giochi sportivi (pallavolo, pallacanestro)

U.D. 2 – Il corpo umano (ossa, muscoli, articolazioni)

U.D. 3 – Il Pronto Soccorso

U.D. 4 - L' Educazione Alimentare

U.D. 5 - I Pilastri Della Salute

U.D. 6 - Doping e Sostanze Proibite

### TEMI PLURI-DISCIPLINARI

<b>TITOLO</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>ARGOMENTI</b>
L'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ITALIANO</li> <li>- STORIA</li> <li>- LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'AZIENDA RISTORATIVA</li> <li>- FRANCESE</li> <li>- INGLESE</li> <li>- SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</li> </ul>	<p>Temi della cucina futurista</p> <p>Alimentazione della seconda guerra mondiale</p> <p>L'approvvigionamento degli alimenti in azienda ristorativa</p> <p>Un tour à travers le Rhône-Alpes</p> <p>International cooking</p> <p>Diversi aspetti della disciplina</p>
COMUNICARE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ITALIANO</li> <li>- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</li> </ul>	<p>La forma della scrittura</p> <p>Le linee guida per una sana alimentazione italiana</p> <p>L'incidenza dell'obesità attuale</p>
IL TERRITORIO (STORICO, ARTISTICO, ECONOMICO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- STORIA</li> <li>- LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'AZIENDA RISTORATIVA</li> <li>- SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE</li> </ul>	<p>Storia delle Langhe e del Roero nella resistenza partigiana</p> <p>Un breve itinerario enogastronomico del territorio attraverso esperienza extra-scolastica</p> <p>Le denominazioni d'origine</p>



## **METODI, MEZZI E STRUMENTI**

Il **Consiglio di Classe** ha fatto ricorso a più metodologie didattiche, al fine di sviluppare negli allievi abilità e competenze diverse a seconda degli obiettivi fissati e in rapporto ai contenuti trattati.

Le metodologie adottate sono state le seguenti:

- lezioni interattive con sviluppo di strumenti logico-operativi (schemi, esemplificazioni, catene logico-simboliche, ecc.);
- libro di testo visto come strumento da cui attingere le informazioni, sul quale puntualizzare la correttezza concettuale e morfologica, con il quale consolidare nozioni e procedure operative;
- uso dei laboratori (informatico, biblioteca, ristorante didattico);
- interventi pluridisciplinari all'interno di progetti curriculari ed extra curriculari.

## **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

### a) *verifiche*

Il consiglio di Classe ha effettuato le seguenti modalità comuni di verifica:

trattazione sintetica di argomenti significativi

- interrogazioni su argomenti svolti
- casi pratici e professionali in relazione alle materie caratterizzanti il corso
- relazioni a un testo con esercizi di comprensione e interpretazione
- simulazione prove d'esame

Sono state effettuate:

- due simulazioni della prima prova
- due simulazioni di seconda prova
- due simulazioni della terza prova
- una simulazione del colloquio orale a campione

Oltre alle consuete verifiche sommative, tutti i docenti hanno effettuato verifiche formative in itinere.

### b) *valutazione*

Per la valutazione delle prove scritte ed orali, si rimanda alle programmazioni individuali dei docenti, nonché alle griglie di valutazione predisposte per l'Esame di Stato.

## **Allegati:**

- a) Testi e griglie di valutazione delle simulazioni della prima prova scritta
- b) Testi e griglie di valutazione della simulazione della seconda prova scritta
- c) Testi e griglie di valutazione delle simulazioni della terza prova scritta
- d) Griglia per il colloquio orale
- e) Tabella ore alternanza scuola lavoro
- f) Allegato P