



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANTONELLO"- MESSINA**  
Con indirizzi Commerciale, Turistico, Grafico Pubblicitario, Alberghiero e della Ristorazione

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**A.S.2009/2010**

**CLASSE QUINTA SEZ. B**

**Indirizzo: Ristorazione**

**Approvato con delibera n. 4 del 12 / 05 / 2010**

II DIRIGENTE SCOLASTICO: *prof.ssa Elvira D'Orazio*

## Composizione del Consiglio di Classe

Docente	Disciplina
Spadaro Giuseppe	Religione
Bruno Daria	Italiano - Storia
Giusto Domenico	Matematica
Ponz De Leon Salvatore	Legislazione della ristorazione
Munnia Antonina	Lingua e civiltà inglese
Urđi Giuseppa	Lingua e civiltà francese
Laface Antonino	Gestione delle aziende ristorative
Costantino Maria	Alimenti e alimentazione
Iannazzo Antonino	Lab. di org.. e gest. dei serv. Ristorativi
Calapaj Massimo	Ed. fisica

## **Linee generali della programmazione d'istituto**

I percorsi formativi dell'istituto si ispirano alla recente normativa relativa all'acquisizione dei saperi articolata in *conoscenze, capacità/abilità e competenze*.

*Le conoscenze* indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento e sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio o di lavoro.

*Le abilità* indicano le capacità di applicare le conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivi e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso dei metodi, materiali e strumenti).

*Le competenze* indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termine di responsabilità e autonomia.

### **Profilo professionale d'indirizzo**

*Tecnico di pasticceria nella ristorazione.*

### **Composizione della classe**

<b>Numero allievi</b>	<b>Maschi</b>	<b>Femmine</b>
<b>17</b>	<b>9</b>	<b>8</b>

## **MODALITÀ per il monitoraggio e la valutazione**

**Ex ante:** accoglienza e valutazione in ingresso (performance pregresse e valutazione per livelli)

**In itinere e ex post:** valutazione formativa delle performance per livelli (la tipologia delle verifiche è stata concordata trasversalmente in sede dipartimentale).

## **METODOLOGIA**

- Lezione frontale
- Discussione
- Cooperative learning
- Studio di caso
- Simulazione di situazioni
- Role playing
- Didattica laboratoriale
- Insegnamento individualizzato
- Project work
- Metodo autobiografico
- Problem solving
- Attività di gruppo
- Ricerca/azione

### **Presentazione della classe**

La classe, composta da diciassette allievi, ha frequentato per tutto il corso dell'anno scolastico con una certa costanza, eccezion fatta per qualche elemento più discontinuo. Il comportamento degli alunni per tutto il corso dell'anno scolastico è stato senz'altro corretto. L'impegno e la partecipazione alle attività effettuate, per buona parte degli alunni, sono stati poco puntuali.

Alla fine dell'anno, la maggior parte degli allievi è riuscita a raggiungere competenze e abilità operative quasi sufficienti in tutte le discipline. Qualche elemento, a causa delle difficoltà espressive e della scarsa applicazione nello studio, non ha invece raggiunto gli obiettivi minimi in diversi ambiti disciplinari. Un ristretto gruppo di allievi alla fine del percorso formativo, ha dimostrato di aver acquisito competenze ed abilità discrete in tutte le discipline.

All'interno del gruppo classe un'allieva ha partecipato ad uno stage riservato agli allievi eccellenti " Il tour operating e l'enogastronomia nelle grandi destinazioni ".

Le attività relative all'area professionalizzante sono state seguite da quasi tutti gli allievi con costanza, partecipazione ed interesse.

COMPETENZE CHIAVE E PERFORMANCE/ ESITI FORMATIVI

<b>METACOMPETENZE</b>	<b>PROGETTARE</b>	<b>Competenze chiave</b>	<b>Performance/Esiti Formativi</b>
		<b>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</b>	Coglie il senso generale di un insieme di eventi, di situazioni, di problemi connessi alla propria esperienza. Riconosce gli elementi caratterizzanti di una situazione e individua relazioni fra fenomeni diversi.
		<b>ACQUISIRE E INTERPRETARE INFORMAZIONI</b>	Comprende istruzioni e le applica correttamente Coglie situazioni esplicite e implicite e si adegua autonomamente Distingue le informazioni principali da quelle secondarie.
		<b>RISOLVERE PROBLEMI</b>	Riconosce e seleziona, anche in situazioni informali, gli elementi essenziali di un problema connesso alla propria esperienza di vita, identificandone le possibili soluzioni. Valuta l'obiettivo e raccoglie dal contesto informazioni e dati utili alla soluzione del problema Modifica le soluzioni in relazione alle modifiche dei contesti
		<b>COMUNICARE</b>	Produce e trasmette messaggi chiari anche in situazioni informali Gestisce autonomamente registri linguistici differenti in rapporto alle situazioni in cui si trova Si esprime in modo chiaro anche in contesti non noti
		<b>COLLABORARE E PARTECIPARE</b>	Riconosce e rispetta la diversità (di opinione, di vantaggio, di status, di ruolo). Interagisce in modo positivo con compagni ed insegnanti Espone la propria tesi e riconosce la diversità di punti di vista Rispetta il ruolo altrui e interagisce in modo positivo in relazione alla situazione
<b>IMPARARE AD IMPARARE</b>	<b>IMPARARE AD IMPARARE</b>	<b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b>	Rispetta le regole e i patti, anche non formali. Affronta in modo equilibrato comportamenti e situazioni comunicative, anche informali, difendendo le proprie posizioni e riconoscendo quelle altrui. Contribuisce alla soluzione di problemi e conflitti senza prevaricare gli altri.

## LIVELLI DELLE CONOSCENZE DISCIPLINARI

Per ogni disciplina sono stati individuati **5 livelli** per la valutazione delle conoscenze:  
**La scala di valutazione si esprime con voti da 1 a 10 decimi con sufficienza 6/10.**

Livello 1 = (voti 1-3) → scarso  
 Livello 2 = (voti 4- 5) → carente  
**Livello 3 = (voto 6) → soglia**  
**Livello 4 = (voti 7-8 ) → intermedio**  
**Livello 5 = (voti 9-10) → eccellenza**

### VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state effettuate alla fine di ogni modulo e/o segmento. Gli strumenti di verifica sono stati i seguenti:

- verifica orale, effettuata tramite colloqui e conversazioni guidate;
- verifica scritta, effettuata tramite prove di tipologia strutturata e/o semistrutturata con le griglie di valutazione predisposte in sede dipartimentale;
- verifica pratica, effettuata tramite prove di laboratorio, simulazioni, esercitazioni pratiche.

Le prove di verifica sono state realizzate secondo criteri fissati dai vari dipartimenti relativamente ai seguenti dati misurabili:

- esito formativo da verificare;
- valore attribuito alla prova nel suo complesso e nelle sue varie parti;
- tempi di prestazione;
- griglie di misurazione e valutazione.

### ITER DELLE VERIFICHE ANNUALI

TIPOLOGIA	STRUMENTI	CONTENUTI	MONITORAGGIO E VALUTAZIONE
<b>VERIFICA PRELIMINARE IN INGRESSO</b>	Screening iniziale in ingresso Valutazioni di livello e/o disciplinari	Performance/esiti formativi pregressi	<u>Registrazione</u> dei livelli di raggiungimento pregresso delle performance/esiti formativi
<b>VERIFICA INTERMEDIA</b>	Prove oggettive/semistrutturate Prove pratiche di laboratorio Colloqui	Performance/esiti formativi oggetto della parte realizzata del percorso di apprendimento	<u>Restituzione</u> agli allievi e <u>registrazione</u> dei livelli di raggiungimento delle performance/esiti formativi oggetto della parte realizzata del percorso di apprendimento
<b>VERIFICA CONCLUSIVA</b>	Prove oggettive/semistrutturate Prove pratiche di laboratorio Colloqui	Performance/esiti formativi oggetto del percorso di apprendimento	<u>Restituzione</u> agli allievi e <u>registrazione</u> dei livelli di raggiungimento delle performance/esiti formativi oggetto della parte realizzata del percorso di apprendimento <u>Trasmissione</u> dei risultati al Cdc per le valutazioni conclusive dell'a.s. in corso e - in prospettiva - del percorso obbligatorio biennale
<b>VERIFICA GRADIMENTO</b>	Questionario	Andamento dell'esperienza Soddisfazione dei partecipanti Critiche e suggerimenti per la qualità dell'offerta	<u>Restituzione</u> dei risultati agli allievi e alle famiglie

## **SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE D'ESAME E CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Sono state programmate simulazioni delle prove scritte e del colloquio.

La simulazione della terza prova è stata eseguita con la tipologia C (quesiti a risposta multipla ) nel tempo di sessanta minuti.

Le materie oggetto della prova sono state : storia, matematica, legislazione della ristorazione, alimenti ed alimentazione, lingua inglese.

I quesiti proposti sono stati in numero di otto per ciascuna materia per un totale di quaranta risposte, così valutate:

- tre punti per ogni risposta corretta
- 0 punti per la risposta non data

- 1 per ogni risposta errata o alterata da correzioni.

### **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA**

(In osservanza del decreto legge 1 settembre 2008, n. 137)

Il comportamento degli studenti, valutato dal Consiglio di Classe, concorrerà alla valutazione complessiva dello studente e, se insufficiente, la non ammissione all'anno successivo di corso o agli esami di Stato. Il voto di condotta è attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini in base ai seguenti indicatori:

1. rispetto del regolamento d'Istituto;
2. frequenza e puntualità;
3. partecipazione alle lezioni;
4. impegno e costanza nel lavoro scolastico in classe e a casa;
5. profitto generale.

Sono considerate valutazioni positive della condotta i voti dal sei al dieci.

### **CREDITI SCOLASTICI E FORMATIVI**

I crediti formativi sono stati riconosciuti su richiesta scritta dello studente al Dirigente Scolastico, corredata dalla relativa documentazione rilasciata da enti, associazioni, istituzioni interessati presso cui lo studente si è formato o ha prestato la sua opera.

Le tipologie di esperienza documentate sono state acquisite in ambiti e settori della società civile correlati alla formazione della persona ed alla crescita umana, sociale e culturale in coerenza con le discipline del corso di studi e con le finalità educative e formative del Piano Integrato di Istituto.

### **Collegamenti scuola-lavoro ( Stage 120 ore)**

- ◀ **Organizzazione di catering esterni.**
- ◀ **Organizzazione di servizi interni alla scuola.**
- ◀ **Corsi di perfezionamento di pasticceria, gelateria e decoro.**
- ◀ **Partecipazione a corsi di pasticceria nell'ambito di relativi progetti.**
- ◀ **Viaggio stage a Praga : visita di strutture alberghiere .**

## **Area professionalizzante**

“ Tecnico di pasticceria nella ristorazione”.

## **Allegati**

Griglie per la correzione delle prove scritte e per la valutazione del colloquio pluridisciplinare.

Progetto dell'area professionalizzante.

<b>Disciplina</b>	<b>Italiano</b>
<b>Docente</b>	Daria Bruno
<b>Libro di testo</b>	
Autore	M. Magri V. Vittorini
Titolo	Impronte Storia e testi della letteratura Il Novecento
Volume	secondo
Casa editrice	Paravia
<b>Competenze</b>	Performance (Esiti Formativi)
<b>Produrre testi attinenti alla tipologia A</b>	Esito formativo A cogliere i caratteri specifici di un testo letterario
	Esito formativo B utilizzare le tecniche di analisi del testo
	Esito formativo C contestualizzare in modo adeguato
	Esito formativo D rielaborare in modo personale
<b>Produrre testi relativi alle tipologie B-C-D</b>	Esito formativo A sviluppare argomentazioni in modo coerente alla tesi proposta
	Esito formativo B operare scelte e formula giudizi coerenti alle tracce proposte
	Esito formativo C rielaborare in modo personale
<b>Esporre con linguaggio pertinente</b>	Esito formativo A organizzare la comunicazione orale in modo corretto
	Esito formativo B utilizzare un adeguato registro linguistico
	Esito formativo C esporre i contenuti secondo precisi criteri logici

<b>Modulo 1</b> <b>Riepilogo argomenti</b>	Contenuti L'età del Positivismo. Naturalismo e Verismo. G. Verga : il pensiero e le opere. Lettura, analisi e commento di <i>Una scena di corteggiamento da Nedda</i> , di <i>Fantasticheria</i> da <i>Vita dei campi</i> , di <i>Libertà</i> e de <i>La roba</i> da <i>Novelle rusticane</i> e de <i>La famiglia Toscano</i> da <i>I Malavoglia</i>
<b>Modulo 2</b>  Lo sviluppo del romanzo tra la fine dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento	Contenuti L'età del Decadentismo :il contesto storico , le idee e le poetiche. L'Estetismo e il modello dell'artista-esteta decadente La narrativa del primo Novecento e il rifiuto della tradizione. Brevi cenni su Proust e Joyce. Il Futurismo. Lettura, analisi e commento de <i>Il manifesto del Futurismo</i> e de <i>Il manifesto tecnico della letteratura futurista</i> di F. T. Marinetti. L.Pirandello. il pensiero e le opere. Lettura, analisi e commento de <i>Il sentimento del contrario</i> da <i>L'umorismo</i> , e de <i>Il treno ha fischiato</i> e di <i>Ciaula scopre la luna</i> da <i>Novelle per un anno</i> , di <i>Una nuova identità per Mattia</i> e di <i>Mattia-Adriano: un'ombra d'uomo</i> da <i>Il fu Mattia Pascal</i> e de <i>La conclusione</i>

	<i>del romanzo da Uno, nessuno e centomila.</i>
<b>Modulo 3</b>	Contenuti
<b>I “poeti maledetti” e la lirica decadente italiana</b>	<p>La poesia francese della seconda metà dell’Ottocento: i” poeti maledetti” e il Simbolismo.  C. Baudelaire: il pensiero e le opere  Lettura, analisi e commento de <i>L’albatro</i> da <i>I fiori del male</i>  La lirica italiana nell’età del Decadentismo: G. Pascoli: il pensiero e le opere.  Lettura, analisi e commento di <i>Temporale</i> , <i>Il lampo</i> , <i>X agosto</i> , , <i>Lavandare</i> e <i>Novembre</i> da <i>Myricae</i> e de <i>Il gelsomino notturno</i> e <i>La mia sera</i> da <i>I canti di Castelvecchio</i></p>
<b>Modulo 4</b>	Contenuti
<b>La lirica italiana tra le due guerre</b>	<p>L’ermetismo.  G. Ungaretti: il pensiero e le opere  Lettura, analisi e commento di <i>Veglia</i>, <i>I fiumi</i>, <i>Fratelli</i> e di <i>San Martino del Carso</i> da <i>Il porto sepolto</i>, e di <i>Non gridate più</i> da <i>Il dolore</i>  E. Montale: il pensiero e le opere  Lettura, analisi e commento di <i>Non chiederci la parola</i>, <i>Meriggiare pallido e assorto</i> e <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> da <i>Ossi di seppia</i>  S: Quasimodo: il pensiero e le opere  Lettura, analisi e commento di <i>Alle fronde dei salici</i> da <i>Giorno dopo giorno</i> e di <i>Ed è subito sera</i> da <i>Acque e terre</i></p>
<b>Modulo 5</b>	Contenuti
<b>Unità Didattica di Apprendimento Il gusto della letteratura</b>	<p>Visione del film <i>Chocolat</i> di L. Hallstrom  Lettura, analisi e commento de <i>La madeleine</i> da <i>Alla ricerca del tempo perduto</i> di M. Proust  I.Calvino: la vita e le opere  Lettura, analisi e commento de <i>Il museo dei formaggi</i> da <i>Palomar</i></p>

<b>Disciplina</b>	<b>Storia</b>
<b>Docente</b>	Daria Bruno
<b>Libro di testo</b>	
Autore	Emilio Zanette
Titolo	Interrogare il passato Novecento
Volume	Secondo
Casa editrice	Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

<b>Competenze</b>	<p>➤ <b>Performance (Esiti Formativi)</b></p> <p><b>Leggere , comprendere e interpretare eventi storici relativi al periodo preso in esame</b></p> <p><b>Esito formativo A</b> cogliere mutamenti nel tempo e nello spazio  <b>Esito formativo B</b> mettere in relazione fatti storici con eventi economici sociali e settoriali  <b>Esito formativo C</b> ricavare informazioni dalle fonti</p> <p><b>Esporre con linguaggio specifico</b></p> <p><b>Esito formativo A</b> organizzare l'esposizione orale in modo corretto e Coerente  <b>Esito formativo B</b> utilizzare un registro adeguato  <b>Esito formativo C</b> esporre i contenuti in modo sequenziale</p>
-------------------	--

<b>Modulo 1</b> <b>Riepilogo argomenti</b>	<p>Contenuti</p> <p>Nazionalismo ed imperialismo  L'Italia liberale  Le grandi potenze europee tra Ottocento e Novecento</p>
<b>Modulo 2</b> <b>La Grande Guerra come svolta storica</b>	<p>Contenuti</p> <p>L'Europa agli inizi del Novecento. L'Italia nell'età giolittiana.  La prima guerra mondiale.  La rivoluzione russa e la nascita dell'Unione sovietica  L'economia negli anni venti e la crisi del 1929</p>
<b>Modulo 3</b> <b>L'età dei totalitarismi</b>	<p>Contenuti</p> <p>Il fascismo  Il nazismo  Lo stalinismo  L'alternativa democratica: il new deal americano, la Gran Bretagna e la Francia</p>
<b>Modulo 4</b> <b>La seconda guerra mondiale e il nuovo ordine internazionale</b>	<p>Contenuti</p> <p>L'Europa verso la guerra  La seconda guerra mondiale  La guerra totale, la Shoah e la Resistenza</p>
<b>Modulo 5</b> <b>Il lungo dopoguerra</b> <b>L'Italia repubblicana</b>	<p>Economia e società: crisi e trasformazioni  Il mondo diviso: il lungo dopoguerra  L' Europa divisa</p>

<b>Disciplina</b>	<b>Alimenti ed alimentazione</b>
-------------------	----------------------------------

<b>Docente</b>	Prof.ssa Maria Costantino
----------------	---------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	P.Paradisi – G. Castelli
Titolo	Scienza dell'alimentazione
Volume	unico
Casa editrice	Le Monnier

<b>Performance / esiti formativi Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ sa scegliere il sistema di conservazione più idoneo per ogni tipo di alimento in relazione agli effetti che ciascuna scelta può avere sulla salute di chi consuma il cibo</li> <li>➤ sa eseguire correttamente il rifornimento in frigorifero</li> <li>➤ sa scongelare correttamente un alimento</li> <li>➤ sa riconoscere la presenza di alterazioni attraverso l'osservazione dei contenitori e/o dei caratteri organolettici degli alimenti</li> <li>➤ sa applicare in ambito lavorativo le norme igieniche personali al fine di prevenire le contaminazioni e le trasmissioni di malattie infettive</li> <li>➤ sa leggere e compilare una semplice check list del sistema HACCP</li> <li>➤ sa determinare il fabbisogno energetico e di nutrienti di un individuo sano</li>   <li>➤ sa ripartire in maniera equilibrata i nutrienti in funzione del fabbisogno energetico di un individuo</li>   <li>➤ sa descrivere vantaggi e svantaggi delle principali tipologie dietetiche</li> <li>➤ sa utilizzare il linguaggio specifico</li> </ul>
---	--

<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Saper scegliere il sistema di conservazione più idoneo per ogni tipo di alimento in relazione agli effetti che ciascuna scelta può avere sulla salute di chi consuma il cibo</li> <li>➤ Saper applicare in ambito lavorativo le norme igieniche personali al fine di prevenire le contaminazioni e le trasmissioni di malattie infettive</li> <li>➤ Essere in grado di mettere in relazione gli squilibri alimentari con determinate patologie</li> </ul>
-------------------	--

<b>Modulo 1</b>	Conoscenze
<b>La conservazione degli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Fattori di alterazione degli alimenti</li> <li>➤ Metodi fisici di conservazione: mediante disidratazione, mediante raffreddamento, mediante calore, mediante irradiazione, mediante modificazione dell'atmosfera</li> <li>➤ Metodi chimici di conservazione: mediante additivi naturali, Metodi fisico-chimici di conservazione: l'affumicatura</li> </ul>

<b>Modulo 2</b>	Conoscenze
<b>Igiene degli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Additivi chimici: impieghi e rischi</li> <li>➤ Additivi involontari e contaminazione chimica (contaminazione da fitofarmaci, da Sali di metalli pesanti, da contenitori per alimenti)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tossinfezioni ed altre patologie trasmesse da microrganismi; le infestazioni</li> <li>➤ Sicurezza alimentare e controllo igienico degli alimenti</li> </ul>
<b>Modulo 3 Dietologia e dietetica</b>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il peso teorico ed il fabbisogno energetico medio giornaliero</li> <li>➤ LARN e dieta equilibrata</li> <li>➤ Diete per fasce di età, diete specifiche, diete particolari</li> <li>➤ Dietoterapia</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Norme igieniche del personale , delle attrezzature e dei locali</li> <li>➤ Il sistema di controllo HACCP</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>ECONOMIA E GESTIONE AZIENDA RISTORATIVA</b>
<b>Docente</b>	Prof. Antonino Laface
<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	<b>Grazia Batarra – Monica Mainardi</b>
Titolo	Imprese ristorative, economia e gestione
Volume	Unico
Casa editrice	Tramontana
<b>Performance / esiti formativi Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ sa redigere il bilancio di esercizio di un'impresa ristorativa e riclassificarlo con il calcolo dei principali indici</li> <li>➤ sa individuare le diverse fonti di finanziamento</li> <li>➤ sa pianificare il finanziamento di un progetto di un'impresa ristorativa</li> <li>➤ sa valutare l'importanza del personale come fattore strategico</li> <li>➤ sa comprendere le caratteristiche dei nuovi contratti di lavoro</li> <li>➤ sa comprendere le principali voci della retribuzione</li> <li>➤ sa analizzare le fasi del processo di pianificazione</li> <li>➤ sa elaborare un semplice studio di fattibilità e un semplice budget di un'impresa ristorativa</li> <li>➤ sa effettuare una semplice segmentazione del mercato dei servizi ristorativi</li> <li>➤ sa analizzare il posizionamento di un'impresa ristorativa</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conoscere ed applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle imprese di ristorazione</li> <li>➤ sa redigere il bilancio di esercizio di un'impresa ristorativa e riclassificarlo con il calcolo dei principali indici</li> <li>➤ Saper individuare le problematiche relative alla gestione delle risorse umane nel settore ristorativo</li> <li>➤ Essere in grado di redigere un semplice budget economico e un semplice piano marketing di un'impresa di ristorazione</li> </ul>

<b>Modulo 1</b>  <b>La gestione economica e finanziaria dell'impresa ristorativa</b>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Costi e ricavi di un'impresa di ristorazione e determinazione del prezzo di vendita</li> <li>➤ Finalità informative e struttura del bilancio</li> <li>➤ Fonti di finanziamento interne ed esterne</li> <li>➤ Analisi finanziaria e principali indici del bilancio</li> </ul>
<b>Modulo 2</b>  <b>La gestione delle risorse umane</b>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Determinazione del fabbisogno del personale</li> <li>➤ Ricerca, selezione, formazione ed assunzione del personale</li> <li>➤ Retribuzione del personale nel settore della ristorazione</li> <li>➤ Riforma del mercato del lavoro</li> <li>➤ Nuovi contratti di lavoro applicati al sistema della ristorazione</li> </ul>
<b>Modulo 3</b>  <b>Pianificazione e programmazione e aziendale</b>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pianificazione, controllo di gestione e programmazione aziendale</li> <li>➤ Strategia e tattica aziendale</li> <li>➤ Fasi del processo di pianificazione</li> <li>➤ Pianificazione di nuove imprese ristorative</li> <li>➤ Studio di fattibilità</li> <li>➤ Realizzazione ed apertura di un'impresa di ristorazione</li> <li>➤ Struttura e funzioni del budget di un'impresa di ristorazione</li> </ul>
<b>Modulo 4</b>  <b>Il marketing</b>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il marketing nelle imprese ristorative</li> <li>➤ Le strategie di marketing</li> <li>➤ Il piano di marketing nelle imprese ristorative</li> </ul>
<b>Modulo 5</b>  <b>La gestione dei servizi ristorativi</b>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Problematiche gestionali nelle imprese di ristorazione</li> <li>➤ Efficienza, qualità totale e produttività</li> <li>➤ Qualità e innovazione di prodotto</li> <li>➤ Teoria del total quality management</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>LINGUA E CIVILTA' FRANCESE</b>		
<b>Docente</b>	<b>Prof.ssa Giuseppa URDI'</b>		
<b>Libro di testo</b>			
Autore/i	A. De Carlo – A. Amatuzzi		
Titolo	<i>Le Français à la carte</i>		
Volume	unico		
Casa editrice	HOEPLI		
<b>Performance / esiti formativi</b> <b>Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprende le informazioni specifiche di un testo scritto di carattere generale e professionale e riconosce le principali caratteristiche strutturali e linguistiche</li> <li>- Comprende e comunica in modo chiaro ed esauriente messaggi in vari contesti comunicativi, anche su contenuti di carattere professionale</li> <li>- Interagisce in modo semplice se l'interlocutore ripete o riformula più lentamente</li> <li>- Pone domande semplici e risponde ad esse su semplici argomenti di carattere professionale</li> <li>- Dà brevi e semplici informazioni di carattere professionale o ricette gastronomiche</li> <li>- Scrive semplici frasi utilizzando in modo adeguato il lessico settoriale</li> <li>- Traduce testi di carattere professionale</li> </ul>		
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere, comprendere, interpretare testi verbali e non verbali di vario tipo e riconoscere i differenti linguaggi</li> <li>- Padroneggiare gli strumenti espressivi per comunicare in vari contesti</li> <li>- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>- Produrre testi verbali e non verbali di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>		
<b>Modulo 1</b>  <i>Découvrir la France</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Normandie</li> <li>- La Gastronomie normande</li> <li>- Les fruits de mer</li> <li>- La Champagne et le champagne</li> <li>- L'Art de la champagnisation</li> </ul>		
<b>Modulo 2</b>  <i>Histoire de la Gastronomie Française</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evolution des habitudes alimentaires</li> <li>- XX siècle : La nouvelle cuisine</li> </ul>		
<b>Modulo 3</b>  <i>L'Alimentation et la Santé</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodes de conservation des aliments</li> <li>- HACCP</li> <li>- Le Régime idéal</li> <li>- La Pyramide alimentaire</li> <li>- Les Vitamines</li> <li>- Les Troubles alimentaires: la boulimie</li> <li>- Les Allergies alimentaires</li> <li>- Uda: Problemi legati al cibo, pulizia e danni al cliente</li> </ul>		

<b>Disciplina</b>	Insegnamento <b>Religione Cattolica</b>
<b>Docente</b>	Prof. Spadaro Giuseppe
<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	<b>Luigi Solinas</b>
Titolo	<b><i>Tutti i colori della vita</i></b>
Volume	<b><i>Unico</i></b>
Casa editrice	<b><i>SEI</i></b>
<b>Performance / esiti formativi Abilità/capacità</b>	<p>Acquisisce il valore della libertà come realizzazione della natura dell'uomo e del destino per cui è stato creato.</p> <p>Distingue i diversi procedimenti della ragione: il metodo della certezza morale, usato per il raggiungimento di verità nel campo del comportamento umano, non può essere uguale in campo scientifico o logico.</p> <p>Riconosce le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa: l'impegno per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.</p> <p>Comprende che il laicismo, rendendo cultura dominante l'affermazione "Dio se c'è non c'entra", ha creato una distanza tra la religiosità e la vita.</p>
<b>Competenze</b>	<p>Riconoscere che l'ideologia, in quanto affermazione di una misura dell'uomo sulla realtà, è la forma attuale di idolatria.</p> <p>Acquisire la consapevolezza che per essere morali occorre amare la verità più delle proprie opinioni.</p> <p>Considerare il cristianesimo come un fatto che entra dentro la storia dell'uomo e non come una dottrina, un insieme di valori morali o di pratiche rituali.</p> <p>Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine.</p> <p>Tracciare un bilancio, operando una concreta verifica, per il proprio progetto di vita.</p>
<b>Modulo 1 La persona umana tra libertà e valori</b>	<p>Conoscenze</p> <p>UD1 La libertà responsabile UD 2 La coscienza morale UD 3 La dignità della persona</p>
<b>Modulo 2 La vita come amore</b>	<p>Conoscenze</p> <p>UD 1 I vari volti dell'amore UD 2 L'amore come amicizia UD 3 L'amore come eros UD 4 L'amore come agape UD 5 L'amore come carità</p>
<b>Modulo 3 Una società fondata sui valori</b>	<p>Conoscenze</p> <p>UD1 Una politica per l'uomo: <i>la giustizia sociale, la globalizzazione, l'immigrazione</i> UD 2 Un'economia per l'uomo: <i>giustizia economica e sviluppo sostenibile</i> UD 3 Condividere per il bene comune: <i>la solidarietà e il volontariato</i> UD 4 Destabilizzazione dell'ordine sociale: <i>mafie, terrorismo...</i></p>

<b>Modulo 4</b> <b>UDA</b> <b>Problemi legati al cibo, pulizia e danni al cliente</b>	Conoscenze
	La salute e il benessere della persona: - dimensione fisica: valenza sociale e psicologica - l'ossessione di essere belli - si può morire ancora di fame? - questioni etiche e religioni
<b>Modulo 5</b> <b>Un ambiente per l'uomo</b>	Conoscenze
	UD1 La crisi ambientale UD 2 Ecologia e sviluppo sostenibile
<b>Modulo 6</b> <b>Una scienza per l'uomo: la bioetica</b>	Conoscenze
	UD 1 Quali diritti sulla vita e sulla morte UD 2 La salute UD 3 L'inizio della vita: <i>contraccezione, tecniche di riproduzione artificiale, diagnosi prenatale, interventi sugli embrioni umani, la clonazione, l'aborto...</i> UD 4 L'eutanasia e il testamento biologico UD 5 La pena di morte

<b>Disciplina</b>	<b>MATEMATICA</b>
-------------------	-------------------

<b>Docente</b>	Prof. <b>Giusto Domenico</b>
----------------	------------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	M. Scovenna
Titolo	<i>Appunti di analisi matematica</i>
Volume	Terzo
Casa editrice	CEDAM

<p><b>Performance / esiti formativi</b> <b>Abilità/capacità</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definisce e riconosce una funzione. Classifica le varie funzioni e sa determinare e rappresentare nel piano cartesiano il dominio di funzioni algebriche</li> <li>➤ Sa determinare i punti di intersezione della curva con gli assi cartesiani</li> <li>➤ Sa determinare e rappresentare nel piano gli intervalli di positività di una funzione</li> <li>➤ Conosce il significato di limite di funzione e calcola semplici limiti</li> <li>➤ Riconosce e calcola gli asintoti orizzontali e verticali di semplici funzioni</li> <li>➤ Definisce il concetto di derivata di una funzione e calcola le derivate di funzioni elementari</li> <li>➤ Calcolare gli elementi fondamentali per la rappresentazione grafica di facili funzioni</li> </ul>
<p><b>Competenze</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definire, riconoscere e classificare funzioni reali di variabile reale</li> <li>➤ Determinare e rappresentare graficamente il dominio, gli zeri e la positività di una funzione</li> <li>➤ Comprendere e applicare il concetto di limite di una funzione reale.</li> <li>➤ Comprendere e applicare il concetto di derivata di una funzione reale</li> <li>➤ Tradurre in un grafico o leggere su un grafico le caratteristiche di una funzione</li> </ul>

<b>Modulo 1</b> <i>Le funzioni reali di una variabile reale</i>	Contenuti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Funzioni reali di una variabile reale: definizione</li> <li>➤ Classificazione delle funzioni</li> <li>➤ Rappresentazione di una funzione</li> <li>➤ Campo di esistenza di funzioni razionali intere e fratte</li> <li>➤ Campo di esistenza di funzioni irrazionali intere</li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <i>Limite di una funzione</i>	Contenuti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Limiti: introduzione al concetto di limite di una funzione</li> <li>➤ Limite finito di una funzione in un punto</li> <li>➤ Limite infinito di una funzione in un punto</li> <li>➤ Limite finito e infinito di una funzione all'infinito</li> <li>➤ Operazioni sui limiti</li> <li>➤ Forme indeterminate <math>0/0</math> e <math>\infty/\infty</math></li> </ul>
<b>Modulo 3</b> <i>Funzioni continue</i>	Contenuti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Funzioni continue: definizione</li> <li>➤ Asintoti orizzontali e verticali</li> </ul>
<b>Modulo 4</b> <i>Derivata di una funzione</i>	Contenuti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Derivate delle funzioni di una variabile: introduzione al concetto di derivata</li> <li>➤ Derivata di una funzione in un punto</li> <li>➤ Significato geometrico della derivata</li> <li>➤ Derivate di alcune funzioni elementari</li> </ul>
<b>Modulo 5</b> <i>Studio di una funzione</i>	Contenuti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Funzioni crescenti e decrescenti</li> <li>➤ Max e min relativi</li> <li>➤ Studio dei max e min relativi</li> <li>➤ Studio di una funzione con particolare riferimento alla funzione omografica</li> </ul>

Disciplina	<b>Legislazione</b>
Docente	Salvatore Ponz de Leon
Libro di testo	
Autore	Zagrebelskj, Trucco, Lorenzoni
Titolo	Legislazione per le aziende ristorative
Volume	2
Casa editrice	Le Monnier
Performance/esiti form Abilità/Capacità	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orientarsi, sia pure in generale, nella normativa dei diversi settori attraverso criteri di scelta forniti dall'esame degli istituti giuridici fondamentali.</li> <li>➤ Cogliere il significato pratico delle norme giuridiche collegando le fattispecie astratte a situazioni concrete della vita reale.</li> </ul>
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1) Conoscere le obbligazioni e i di esse elementi caratteristici.</li> <li>➤ 2) Conoscere il contratto in generale, i suoi elementi essenziali, accidentali e naturali.</li> <li>➤ 3) Orientarsi fra nullità, annullabilità, rescissione e risoluzione del contratto.</li> <li>➤ 4) Conoscere alcuni contratti tipici e atipici: compravendita, locazione deposito, somministrazione, assicurazione, leasing, catering e banqueting.</li> <li>➤ Conoscere la nozione di lavoro attraverso i richiami costituzionali, Orientarsi nel campo del lavoro subordinato con riferimento ai diritti e agli obblighi delle parti e alla delicata questione del licenziamento. Conoscere per sommi capi le nuove figure del mercato del lavoro alla luce della legge Biagi.</li> <li>➤ 5) Affrontare per linee generali le tematiche relative alla legislazione in tema di sicurezza dei locali e del personale delle aziende ristorative.</li> </ul>
Modulo 1	<p>Conoscenze: Le obbligazioni e i contratti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ U.D.1: Il concetto di obbligazione, i suoi elementi e le sue caratteristiche. Nozione di mora del debitore e del creditore.</li> <li>➤ U.D.2: Nozione di contratto. Elementi essenziali, accidentali e naturali. Nullità, annullabilità, rescissione e risoluzione.</li> </ul>
Modulo 2	<p>Conoscenze: I contratti tipici e atipici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ U.D.1: I contratti tipici:</li> <li>➤ Contratto di lavoro (in particolare, i richiami costituzionali, il lavoro subordinato, i diritti e obblighi del lavoratore e l'estinzione del rapporto di lavoro. Le nuove figure del mercato del lavoro).</li> <li>➤ Contratti di compravendita, locazione, deposito, somministrazione e assicurazione.</li> <li>➤ U.D.2: I contratti atipici: leasing. banqueting e catering</li> </ul>
Modulo 3	<p>Conoscenze: Cenni sulle norme di sicurezza nelle aziende ristorative con riferimento ai locali e al personale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ U.D.1: L'igiene degli alimenti, dei locali e del personale.</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>LINGUA E CIVILTA' INGLESE</b>
-------------------	----------------------------------

<b>Docente</b>	Prof.ssa <b>Antonina Munnia</b>
----------------	---------------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore	Lol King – Francesca Ripanti
Titolo	Food For Thought – The World of Catering
Volume	unico
Casa editrice	Calderini

<b>PERFORMANCE/ESITI FORMATIVI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ricavare informazioni generali e specifiche da registrazioni audio su argomenti di tipo quotidiano e attinente al proprio ambito professionale</li> <li>➤ Scambiare informazioni in conversazioni sui temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale</li> <li>➤ Utilizzare in modo adeguato lessico e funzioni linguistico-comunicative</li> <li>➤ Cogliere il significato specifico di un testo di carattere professionale</li> <li>➤ Analizzare testi di carattere professionale</li> <li>➤ Trasferire da L1 in L2 e viceversa le conoscenze di altre discipline del settore di indirizzo</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Comprendere i punti essenziali di informazioni in una comunicazione orale di tipo quotidiano corrente e attinente al proprio ambito professionale</li> <li>➤ Comunicare in attività semplici che richiedono uno scambio di informazioni in relazione anche a contesti ed esigenze professionali</li> <li>➤ Selezionare informazioni generali e specifiche di testi scritti di vario genere (generale e professionale)</li> <li>➤ Produrre testi scritti guidati e/o su traccia (lettera, dialogo, riassunto, ricette, traduzioni da L1 in L2 e viceversa) su argomenti coerenti con i percorsi di studio</li> </ul>
	<b>Conoscenze</b>
<b>MODULO 1:</b> <i>Alcoholic Drinks</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ The History of Wine</li> <li>➤ Wine in England</li> <li>➤ Beer</li> <li>➤ Recipes with wine and beer</li> <li>➤ All about Cider</li> <li>➤ The Cocktail Happy Hour</li> <li>➤ The Happy Hour not just Cocktail</li> </ul>

<b>MODULO 2:</b> <i>Nutrition</i>	<b>Conoscenze</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nutrition</li> <li>➤ Nutrients</li> </ul>

<b>MODULO 3:</b> <i>Healthy Eating</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ The Food Pyramid</li> <li>➤ The Five Basic Groups</li> </ul>
<b>MODULO 4:</b> <i>(U. d. A). Safety and Hygiene</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ The HACCP System</li> <li>➤ Food Poisoning</li> <li>➤ Method of Preservation 1</li> <li>➤ Method of Preservation 2</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	Laboratorio Di Organizzazione E Gestione Dei Servizi Ristorativi
-------------------	--

<b>Docente</b>	Prof. Iannazzo Antonino
----------------	-------------------------

<b>Libro di testo</b>	Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi) casa editrice
Autore	Giuseppe Voci
Titolo	LA NUOVA RISTORAZIONE
Volume	1
Casa editrice	HOEPLI.

<b>Performance/esiti formativi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Saper realizzare, “con continuità”, beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili;</li> <li>➤ Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto a un reparto, controllare l’efficienza e l’efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l’interscambio funzionale tra i vari membri;</li> <li>➤ Saper adattare l’organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell’utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l’industria agro-alimentare;</li> <li>➤ Saper realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.</li> <li>➤ Saper adottare le procedure di igiene e sicurezza che interessano il settore ristorativo</li> </ul>
<b>Competenze</b>	➤

<b>Modulo 1</b>	<b>Contenuti</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definizione del sistema HACCP</li> <li>➤ I principi dell’HACCP</li> <li>➤ Le analisi nel sistema HACCP</li> <li>➤ Il manuale di auto controllo</li> <li>➤ Le schede di registrazione</li> <li>➤ Il fascicolo documentazione</li> <li>➤ Richieste di analisi ai fornitori</li> <li>➤ I principi dell’igiene e dell’ambiente</li> <li>➤ Le operazioni di pulizia</li> <li>➤ Le procedure di disinfestazione</li> <li>➤ Principi di igiene per le persone</li> <li>➤ Comportamento igienicamente corretti</li> <li>➤ Il responsabile o il gruppo HACCP</li> <li>➤ Prevenire le contaminazioni batteriche</li> </ul>

<b>Modulo 2</b>	Contenuti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Organizzare l'azienda ristorativa</li> <li>➤ L'organizzazione delle risorse umane, degli strumenti e degli spazi</li> <li>➤ Il servizio di prevenzione e protezione</li> <li>➤ L'applicazione dei principi di sicurezza</li> <li>➤ Fascicolo generale della struttura, degli impianti e delle attrezzature</li> <li>➤ La sicurezza antincendio</li> <li>➤ Il centro di produzione pasti</li> </ul>

<b>Modulo 3</b>	Contenuti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Organizzare l'azienda ristorativa</li> <li>➤ L'organizzazione delle risorse umane, degli strumenti e degli spazi</li> <li>➤ Il servizio di prevenzione e protezione</li> <li>➤ L'applicazione dei principi di sicurezza</li> <li>➤ Fascicolo generale della struttura, degli impianti e delle attrezzature</li> <li>➤ La sicurezza antincendio</li> <li>➤ Il centro di produzione pasti</li> </ul>

<b>Modulo 4</b>	Contenuti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Classificazione delle bevande alcoliche</li> <li>➤ Le fasi della produzione della birra</li> <li>➤ Le principali tipologia di birra</li> <li>➤ Il servizio delle bevande alcoliche</li> <li>➤ Le bevande analcoliche</li> <li>➤ Principali componenti delle bevande gassate</li> <li>➤ Il confezionamento dei succhi di frutta</li> <li>➤ Il confezionamento delle acque minerali</li> <li>➤ Il vino</li> <li>➤ Classificazione dei vini</li> <li>➤ La cantina</li> <li>➤ I vitigni più rappresentativi</li> <li>➤ Gli spumanti</li> <li>➤ L'abbinamento <i>vino-piatto</i></li> </ul>

<b>Modulo 5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il catering nel linguaggio comune</li> <li>➤ Il catering come rifornimento pasti</li> <li>➤ Rifornimento alla ristorazione commerciale, collettiva e viaggiante</li> <li>➤ I buoni pasto</li> <li>➤ Banchetti, buffet e altri servizi</li> <li>➤ I pranzi di gala i buffet</li> <li>➤ Le principali forme di buffet e rinfreschi</li> <li>➤ Accordi fra ristoratore e committente</li> <li>➤ Disposizione delle vivande</li> <li>➤ Il servizio banqueting</li> <li>➤ L'organizzazione del servizio banqueting</li> <li>➤ Il banqueting manager</li> <li>➤ Pianificazione e realizzazione del servizio</li> <li>➤ Il materiale per la realizzazione del servizio banqueting</li> <li>➤ Le decorazioni</li> <li>➤ La presentazione artistica delle preparazioni gastronomiche</li> <li>➤ Decorazioni con i vegetali, con sale e pane, montature e sculture</li> <li>➤ Decorazioni con cioccolato e ghiaccio</li> </ul>		
<b>Modulo 6</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="488 853 1457 898" style="text-align: center;">Contenuti</td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 898 1457 1001"> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La programmazione e il raggiungimento degli obiettivi.</li> <li>➤ Coordinamento <i>tra produzione, distribuzione e servizio</i></li> </ul> </td> </tr> </table>	Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La programmazione e il raggiungimento degli obiettivi.</li> <li>➤ Coordinamento <i>tra produzione, distribuzione e servizio</i></li> </ul>
Contenuti			
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La programmazione e il raggiungimento degli obiettivi.</li> <li>➤ Coordinamento <i>tra produzione, distribuzione e servizio</i></li> </ul>			

<b>Disciplina</b>	<b>Educazione fisica</b>
Docente	Calapaj Massimo
Libro di testo	
Autore	L. Del Nista – J. Parker
Titolo	Praticamente sport
Volume	unico
Casa editrice	D'Anna
Performance/esiti formativi (max5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Identifica chiaramente le funzioni e i sistemi del corpo umano.</li> <li>➤ Verifica le competenze tecniche e sportive acquisite.</li> <li>➤ Individua i benefici dello sport e dell'attività in ambiente naturale.</li> </ul>
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Analizza. le conoscenze anatomo-fisiologiche.</li> <li>➤ Utilizza le conoscenze sull'etica sportiva e applicare le capacità motorie acquisite nei giochi di squadra.</li> <li>➤ Adotta comportamenti finalizzati al benessere personale e alla tutela della salute.</li> <li>➤ Applica, anche nella vita quotidiana, comportamenti responsabili, leali e collaborativi.</li> </ul>
Modulo 1 Potenziamento fisiologico	Contenuti <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Miglioramento dell'apparato cardio – respiratorio</li> <li>➤ Ginnastica respiratoria</li> <li>➤ Ginnastica posturale</li> </ul>
Modulo 2 Potenziamento muscolare	Contenuti <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Esercizi a corpo libero</li> <li>➤ Esercizi a coppie</li> <li>➤ Esercizi con piccoli attrezzi</li> <li>➤ Esercizi in circuito</li> </ul>
Modulo 3 Rielaborazione di schemi motori di base	Contenuti <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Presa di coscienza del proprio corpo</li> <li>➤ Coordinamento</li> <li>➤ Equilibrio statico e dinamico</li> </ul>
Modulo 4 Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità del senso civico	Contenuti <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Attività a coppie</li> <li>➤ Attività di gruppo</li> <li>➤ Rispetto delle regole</li> </ul>
Modulo 5 Conoscenza e pratica delle attività sportive	Contenuti <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pallavolo</li> <li>➤ Pallacanestro</li> <li>➤ Calcetto</li> </ul>
Modulo 6 Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni	Contenuti <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Apparato Muscolo-Scheletrico</li> <li>➤ Il doping e gli stupefacenti</li> <li>➤ Igiene alimentare</li> </ul>

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
<b>Religione cattolica</b>	
<b>Italiano e storia</b>	
<b>Alimenti ed alimentazione</b>	
<b>Economia e gestione azienda ristorativa</b>	
<b>Lingua e civiltà inglese</b>	
<b>Lingua e civiltà francese</b>	
<b>Matematica</b>	
<b>Legislazione</b>	
<b>Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi</b>	
<b>Educazione fisica</b>	

Il Dirigente Scolastico  
*prof.ssa Elvira D'Orazio*