



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. C

Indirizzo: Ristorazione

Approvato con delibera n. 4 del 14 / 05 / 2010

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

Composizione del Consiglio di Classe

Docente	Disciplina
GRECO Renata	Italiano e Storia
GIUNTA Patrizia	Matematica
SCIMONE Anna	Lingua e civiltà francese
ARANGELLA Rosanna	Lingua e civiltà inglese
LUCA' Maria	Alimenti e alimentazione
MIUCCIO Concetta	Economia e gestione delle imprese ristorative
COSTANZO Nunzio	Laboratorio e organizzazione servizi ristorativi
DE FRANCESCO Giuseppe	Educazione fisica
PONZ DE LEON Salvatore	Legislazione
SPADARO Francesco	Religione
SPECIALE Giuseppina	Docente specializzato nell'attività di sostegno

LINEE GENERALI DELLA PROGRAMMAZIONE D'ISTITUTO

La programmazione didattica ed educativa è stata centrata sui processi di apprendimento, misurata sui livelli di ingresso e sui diversi stili cognitivi degli studenti. Inoltre essa ha puntato all'integrazione di "saperi e competenze" attraverso la realizzazione dell'innovazione prevista dai 4 assi culturali: **asse dei linguaggi, asse matematico, asse scientifico-tecnologico, asse storico-sociale** espressi in forma di "competenze disciplinari" e competenze chiave.

L'acquisizione dei saperi è stata articolata in *conoscenze, capacità/abilità e competenze*. L'elaborazione di modalità innovative di organizzazione degli insegnamenti/apprendimenti, del loro monitoraggio, valutazione e certificazione è coerente con il Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto.

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

MATERIALI DIDATTICI

Materiali reperibili in rete

Libri di testo

Sussidi audiovisivi

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Attività di Educazione alla salute

Attività di orientamento

Attività sportive

Partecipazione al Progetto P.O.N. F.S.E C/5 " Il tour operating e l'enogastronomia nelle grandi Destinazioni"

COMPETENZE CHIAVE E PERFORMANCE/ ESITI FORMATIVI

METACOMPETENZE	PROGETTARE	Competenze chiave	Performance/Esiti Formativi
		<p>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</p> <p>ACQUISIRE E INTERPRETARE INFORMAZIONI</p> <p>RISOLVERE PROBLEMI</p> <p>COMUNICARE</p> <p>COLLABORARE E PARTECIPARE</p> <p>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p>	<p>Coglie il senso generale di un insieme di eventi, di situazioni, di problemi connessi alla propria esperienza.</p> <p>Riconosce gli elementi caratterizzanti di una situazione e individua relazioni fra fenomeni diversi.</p> <p>Comprende istruzioni e le applica correttamente Coglie situazioni esplicite e implicite e si adegua autonomamente Distingue le informazioni principali da quelle secondarie.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
	IMPARARE AD IMPARARE		

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
VERIFICA PRELIMINARE IN INGRESSO	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
VERIFICA INTERMEDIA	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
VERIFICA CONCLUSIVA	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
VERIFICA GRADIMENTO	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

E' stata programmata una simulazione della terza prova scritta e del colloquio.

La simulazione della terza prova è stata eseguita con tipologia C.

I quesiti proposti sono stati n.8 per ciascuna disciplina eccezion fatta per la prova in L2 costituita da n. 2 quesiti aperti su testo in lingua; gli esiti sono stati così valutati: 3 punti risposta esatta, 0 punti risposta non data -1 punto risposta errata, (per i quesiti a 4 item), da 0 a 24 punti le risposte aperte come da griglie allegate.

Il tempo di esecuzione della prova è stato di 60 minuti.

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.

Profilo professionale d'indirizzo

Tecnico dei servizi ristorativi

Presentazione della classe

La classe è composta da 21 allievi che hanno dimostrato applicazione e disponibilità non sempre costanti.

La partecipazione alle attività pianificate è stata continua e particolarmente proficua da parte di alcuni alunni, altri invece, hanno raggiunto la soglia minima delle competenze previste solo grazie ad un maggiore impegno evidenziato nella seconda parte dell'anno. Generalmente gli alunni si sono mostrati più attenti e motivati in ambiti disciplinari tecnico-pratici, relativi cioè al settore professionale della ristorazione. Alcuni studenti si sono anche impegnati in attività lavorative extra-scolastiche.

Il comportamento è stato abbastanza corretto ed il rapporto con gli insegnanti cordiale.

Della classe fa parte un allievo che ha frequentato alcune lezioni nei primi mesi dell'anno e che in seguito non ha più preso parte alle attività didattiche.

Del gruppo-classe fa parte anche una studentessa che ha seguito con profitto il programma curriculare con obiettivi minimi.

L'attività didattica, nel corso dell'anno, è stata finalizzata al potenziamento delle capacità espressive e logico – deduttive abituando gli allievi ad individuare gli aspetti peculiari delle discipline.

Per raggiungere tali esiti, le attività didattiche sono state incentrate prevalentemente sull'analisi e sulla comprensione in classe dei vari argomenti e al dibattito volto a chiarire e a confrontare le idee e le conoscenze.

Lo svolgimento dei programmi ha rispettato, in linea di massima, le programmazioni personali, sviluppando negli allievi una conoscenza organica delle materie, analizzate anche attraverso percorsi pluridisciplinari che hanno consentito di cogliere concretamente le affinità e la trasversalità dei saperi.

Area Professionalizzante

“Tecnico specializzato in arte bianca, nella produzione di rosticceria”

Collegamenti scuola-lavoro (Stage 120 ore)

◀ Organizzazione di servizi esterni alla scuola:

- Teatro “Vittorio Emanuele”
- Prefettura, attività di catering
- Comune, attività di catering in diverse occasioni di visita di esponenti del governo regionale
- Università degli studi di Messina, catering

◀ Organizzazione di servizi interni alla scuola

- Sintesi formativa stage nella repubblica Ceca (Praga e Terezin). Durante il viaggio/stage gli studenti hanno avuto modo di osservare le infrastrutture di trasporto (compagnie aeree, aeroporti, reti stradali ed autostradali ecc.), le infrastrutture ricettive, paracicettive e complementari della città con particolare riguardo agli hotels ed alle attività di ristorazione in genere. Sono stati inoltre in costante contatto con un Tour Operator locale di incoming che, in collaborazione con i docenti accompagnatori ha, momento per momento, chiarito ogni dettaglio tecnico, con opportuni riferimenti al contesto geopolitico e, conseguentemente, culturale in cui il Paese si è sviluppato (stalinizzazione, Primavera di Praga, rivoluzione di velluto, costituzione della repubblica); in particolare sono stati presentati gli influssi che l'area mitteleuropea ha sempre più nella nostra tradizione gastronomica, dai processi di lavorazione della birra e delle bevande aromatizzate tipiche del territorio, al settore dolciario caratterizzato da particolarissimi gnocchi di farina, ripieni di frutta di stagione (ovocné knedlíky).

Allegati:

Progetto area professionalizzante
Griglie di valutazione
Relazione D.A.

Disciplina	ITALIANO
Docente	Prof.ssa Renata Greco
Libro di testo	
Autor:i	Monica Magri e Valerio Vittorini
Titolo.	<i>Impronte. Storia e testi della letteratura</i>
Volume	2
Casa editrice	Paravia

Performance / esiti formativi Abilità/capacità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conosce i principali generi letterari con riferimento alla tradizione letteraria ▪ Conosce i caratteri fondamentali delle correnti letterarie del '900 ▪ Conosce il contesto storico e politico in cui si muovono gli autori ▪ Conosce gli elementi strutturali di un testo scritto ▪ Conosce le fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione ▪ Conosce modalità e tecniche del testo espositivo e argomentativo, con particolare riferimento al saggio breve ▪ Produce testi attinenti alla tipologia A (analisi di un testo) ▪ Produce testi attinenti alle tipologie B,Ce D (elaborazione di un saggio breve/argomentativo)
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produrre testi attinenti alla Tipologia A ▪ Produrre testi attinenti alle tipologie B-C-D ▪ Esporre con linguaggio pertinente

Modulo 1 La lirica del primo 900: Giovanni Pascoli	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vita, pensiero, opere ▪ Da Pensieri e discorsi: è dentro di noi un fanciullino ▪ Da Myricae: Lavandare, X agosto ▪ Dai Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno ▪ Dagli Scritti: La grande proletaria si è mossa
Modulo 2 Il romanzo nel Novecento: Luigi Pirandello	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vita, pensiero ed opere ▪ Dall'Umorismo: il sentimento del contrario ▪ Dai romanzi: Il Fu Mattia Pascal (passi scelti) ▪ Dalle Novelle: La carriola, La patente ▪ Dal teatro: I Sei Personaggi in cerca d'Autore (passi scelti)
Modulo 3 La lirica italiana in età decadente	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ il quadro storico, origini e caratteristiche delle correnti letterarie quali futurismo ed ermetismo ▪ D'Annunzio, La sera fiesolana, La pioggia nel pineto, Consolazione ▪ FT.Marinetti, Manifesto del futurismo ▪ G. Ungaretti, Veglia, Soldati, La madre, I fiumi, S. Martino del Carso ▪ S.Quasimodo, Ed è subito sera, Alle fronde dei salici, Uomo del mio tempo ▪ E. Montale, Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere
Modulo 4 Il Neorealismo	<p>Conoscenze</p> <p>U.D. 1 Linee generali della cultura europea</p> <p>U.D. 2 Scrittori neorealisti: G. Tomasi di Lampedusa, A. Moravia, P. Levi</p>

Disciplina	STORIA
Docente	Prof.ssa Renata Greco
Libro di testo	
Autor:I	Emilio Zanette
Titolo.	<i>Interrogare il passato</i>
Volume	2
Casa editrice	Bruno Mondadori
Performance/ esiti formativi Abilità/capacità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conosce I principali fenomeni storici di fine '800 e del '900 ▪ Conosce I principali fenomeni sociali, economici e di settore che hanno caratterizzato il periodo compreso tra fine '800 e '900
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leggere, comprendere interpretare eventi storici relativi al periodo preso in esame ▪ Esporre con linguaggio specifico

Modulo 1 La prima Metà del Novecento Da Giolitti a Mussolini	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il dopo Unità italiano: destra e sinistra storica ▪ L'età Giolittiana ▪ Il fascismo ▪ Il nazismo ▪ I terribili anni '30- La non – civiltà dei razzismi
Modulo 2 La Seconda Guerra Mondiale	Conoscenze
	Cause ed effetti della Seconda guerra <ul style="list-style-type: none"> ▪ La seconda guerra mondiale: cronologia sulla linea del tempo ▪ L'Europa divisa
Modulo 3 La Guerra d'Italia Dalla monarchia alla repubblica	Conoscenze
	L'Italia nel 900 <ul style="list-style-type: none"> ▪ La guerra dell'Italia ▪ L'Italia repubblicana ▪ La ricostruzione
Modulo 4 Il Sessantotto	Conoscenze
	La contestazione giovanile <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il miracolo economico ▪ Dal '68 alla seconda repubblica ▪ Terrorismo e stragi di stato

Disciplina	LINGUA E CIVILTA' FRANCESE			
Docente	Prof.ssa Anna Scimone			
Libro di testo				
Autore	A. De Carlo, A. Amatuzzi			
Titolo	<i>Le français à la carte</i>			
Volume	unico			
Casa editrice	Ed. Hoepli			
Performance/ esiti formativi Abilità/capacità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ricava informazioni generali e specifiche da registrazioni audio su argomenti di uso quotidiano e attinente all'ambito professionale ▪ Scambia informazioni in conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale ▪ Utilizza in modo adeguato lessico e funzioni linguistiche e comunicative ▪ Coglie il significato specifico di un testo di carattere professionale ▪ Analizza testi di carattere professionale ▪ Trasferisce da L1 in L2 e viceversa le conoscenze di altre discipline del settore di indirizzo 			
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere i punti essenziali di informazioni in una comunicazione orale di tipo quotidiano corrente e attinente al proprio ambito professionale ▪ Comunicare in attività semplici che richiedono uno scambio di informazioni in relazione anche a contesti ed esigenze professionali ▪ Selezionare informazioni generali e specifiche di testi scritti di vario genere ▪ Produrre testi scritti guidati e/o su traccia (lettera, dialogo, riassunto, ricette, traduzioni da L1 a L2 e viceversa) su argomenti coerenti con i percorsi di studio 			
Modulo 1: Histoire de La gastronomie française	Conoscenze			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La gastronomie au cours des siècles : des Gaulois à la cuisine du troisième millénaire ▪ Cuisiniers et gastronomes français de Taille vent à Ducasse ▪ Chefs et restaurants célèbres ▪ La Normandie ▪ La gastronomie normande ▪ La France des vins : le Châteauneuf du Pape, les crémants ▪ Les vins de Toscane ▪ La Champagne et le Champagne ▪ L'art de la champagnisation 			
Modulo 2 Alimentation et nouvelles techniques	Conoscenze			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les méthodes de conservation des aliments ▪ Les additifs ▪ La pyramide alimentaire ▪ Les corps gras 			
Modulo 4 Au-delà de la cuisine	Conoscenze			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Présentation d'une lettre à caractère professionnel ▪ Bref panorama de Paris, capitale politique, économique, gastronomique, culturelle de la France ▪ Paris entre passé et avenir 			
Modulo 5 L'alimentation et la santé	Conoscenze			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'alimentation et la santé ▪ Les produits Bio ▪ HACCP ▪ Les vitamines ▪ Les troubles alimentaire: la boulimie 			

Disciplina	LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE
-------------------	----------------------------------

Docente	Prof.ssa Rosanna Carangella
----------------	------------------------------------

Libro di testo	
Autore	Lol King - Francesca Ripanti
Titolo	<i>Food for thought – The World of catering</i>
Volume	Unico
Casa editrice	Calderini

Performance/ Esiti formativi Abilità/capacità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ricava informazioni generali e specifiche da registrazioni audio su argomenti di uso quotidiano e attinente all'ambito professionale ▪ Scambia informazioni in conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale ▪ Utilizza in modo adeguato lessico e funzioni linguistiche e comunicative ▪ Coglie il significato specifico di un testo di carattere professionale ▪ Analizza testi di carattere professionale ▪ Trasferisce da L1 in L2 e viceversa le conoscenze di altre discipline del settore di indirizzo
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere i punti essenziali di informazioni in una comunicazione orale di tipo quotidiano corrente e attinente al proprio ambito professionale ▪ Comunicare in attività semplici che richiedono uno scambio di informazioni in relazione anche a contesti ed esigenze professionali ▪ Selezionare informazioni generali e specifiche di testi scritti di vario genere ▪ Produrre testi scritti guidati e/o su traccia (lettera, dialogo, riassunto, ricette, traduzioni da L1 a L2 e viceversa) su argomenti coerenti con i percorsi di studio

Modulo 1 Buffet and banquets	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Managing a function and Function planning ▪ The staff and the function catering staff ▪ Function staff organization ▪ Drinks at function
Modulo 2 Healthy eating	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nutrition and nutrients
Modulo 3 Healthy eating	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ The five basic groups
Modulo 4 The HACCP system	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Understanding how the HACCP works ▪ Dealing with food poisoning ▪ Methods of preservation 1 and 2
Modulo 5 Diets and diets	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ What does "diet" really mean? ▪ The miracle diet does not exist ▪ Deprivation dieting can damage your health ▪ Dieter's guidelines
Modulo 6 Safety and Hygiene	Conoscenze
	<p>Words and expressions related to safety and hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ the food pyramid ▪ Food poisoning <p>Alcoholic D:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ The Cocktail Happy Hour ▪ The Happy Hour not just cocktail

Disciplina	MATEMATICA
Docente	Prof.ssa Giunta Patrizia
Libro di testo	
Autore/i	L.Tonolini- F.Tonolini- G.Tonolini- A.Manenti Calvi
Titolo	<i>Approccio alla matematica- Settore Servizi</i>
Volume	G
Casa editrice	Minerva Italica
Performance/ esiti formativi Abilità/capacità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definisce e riconosce una funzione ▪ Determina il dominio di funzioni razionali intere e fratte ▪ Determina i punti di intersezione della curva con gli assi cartesiani ▪ Determina gli intervalli di positività di una funzione razionale ▪ Calcola il limite di funzioni razionali intere e fratte ▪ Determina e rappresenta gli asintoti orizzontali e verticali di funzioni razionali ▪ Calcola le derivate di semplici funzioni razionali ▪ Calcola gli elementi fondamentali per la rappresentazione grafica di funzioni razionali
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare dati ed interpretarli ▪ Interpretare un grafico
Modulo 1 Le funzioni reali di una variabile reale	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni reali di una variabile reale: definizione ▪ Classificazione delle funzioni ▪ Rappresentazione di una funzione ▪ Dominio di funzioni razionali intere e fratte
Modulo 2 Limite di una funzione	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Limiti: introduzione al concetto di limite di una funzione razionale ▪ Concetto intuitivo di limite ▪ Calcolo di semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte ▪ Forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞ ▪ Applicazione dei limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni razionali: asintoti orizzontali e verticali
Modulo 3 Derivata di una funzione	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Derivate delle funzioni di una variabile: introduzione al concetto di derivata ▪ Derivata di una funzione in un punto ▪ Significato geometrico della derivata ▪ Regole di derivazione: derivata del prodotto di una costante per una funzione; derivata della somma algebrica di funzioni; derivata del prodotto di due funzioni; derivata del quoziente di due funzioni. ▪ Calcolo di semplici derivate di funzioni razionali ▪ Teorema di De L'Hospital: enunciato e sua applicazione nel calcolo dei limiti ▪ Applicazione del calcolo delle derivate Funzioni crescenti e decrescenti ▪ Max e min relativi di una funzione razionale
Modulo 4 Studio di una funzione	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Studio di una funzione con particolare riferimento alla funzione omografica
Modulo 5 Funzione esponenziale	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grafico della funzione esponenziale $y = a^x$ ▪ Curva di crescita batterica

Disciplina	LEGISLAZIONE
-------------------	---------------------

Docente	Prof. Salvatore Ponz de Leon
----------------	-------------------------------------

Libro di testo	
Autore	Zagrebelskj, Trucco, Lorenzoni
Titolo	<i>Legislazione per le aziende ristorative</i>
Volume	2
Casa editrice	Le Monnier

Performance/esiti formativi Abilità/capacità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Orientarsi, sia pure in generale, nella normativa dei diversi settori attraverso criteri di scelta forniti dall'esame degli istituti giuridici fondamentali ▪ Cogliere il significato pratico delle norme giuridiche collegando le fattispecie astratte a situazioni concrete della vita reale
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere le obbligazioni e i di esse elementi e caratteristiche. ▪ Conoscere il contratto in generale e i suoi elementi essenziali, accidentali e naturali. ▪ Orientarsi tra nullità, annullabilità, rescissione e risoluzione del contratto. ▪ Conoscere alcuni contratti tipici e atipici: lavoro, compravendita, locazione, deposito, somministrazione, assicurazione, leasing, franchising, banqueting e catering. ▪ Affrontare per linee generali le tematiche relative alla legislazione igienico-sanitaria.

Modulo 1	Conoscenze
Le obbligazioni e i contratti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ U.D.1: Il concetto di obbligazione, i suoi elementi e le sue caratteristiche. Nozione di mora del debitore e del creditore. ▪ U.D.2: Nozione di contratto. Elementi essenziali, accidentali e naturali. Nullità, annullabilità, rescissione e risoluzione.
Modulo 2	Conoscenze
I contratti tipici e atipici	<ul style="list-style-type: none"> ▪ U.D.1: I contratti tipici: ▪ Contratto di lavoro (in particolare, le fonti interne, il lavoro subordinato e le differenze con il lavoro autonomo e l'attività imprenditoriale, diritti e obblighi del lavoratore e l'estinzione del rapporto di lavoro. ▪ Contratti di compravendita, locazione, deposito, somministrazione e assicurazione. ▪ U.D.2: I contratti atipici: leasing, franchising, banqueting e catering
Modulo 3	Conoscenze
La legislazione igienico-sanitaria	<p>U.D.1: L'igiene degli alimenti, dei locali e del personale</p> <p>U.D.2 cenni di legislazione in tema di sicurezza e igiene</p>

Disciplina	RELIGIONE CATTOLICA
Docente	Prof. Giuseppe Spadaro
Libro di testo	
Autore	Luigi Solias
Titolo	<i>Tutti i colori della vita</i>
Volume	Unico
Casa editrice	SEI
Performance/Esiti formativi Abilità/capacità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisisce il valore della libertà come realizzazione della natura dell'uomo e del destino per cui è stato creato ▪ Distingue i diversi procedimenti della ragione: il metodo della certezza morale non può essere uguale in campo scientifico o logico ▪ Riconosce le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa ▪ Comprende che il laicismo ha creato una distanza tra la religiosità e la vita
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere che l'ideologia è la forma attuale di idolatria ▪ Acquisire la consapevolezza che per essere morali occorre amare la verità più delle proprie opinioni ▪ Considerare il cristianesimo come storia dell'uomo e non come dottrina ▪ Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive ▪ Tracciare un bilancio per il proprio progetto di vita
Modulo 1 La persona umana tra libertà e valori	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ La libertà responsabile ▪ La coscienza morale ▪ La dignità della persona
Modulo 2 La vita come amore	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ I vari volti dell'amore ▪ L'amore come amicizia e come eros ▪ L'amore come agape e verità
Modulo 3 Una società fondata sui valori	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ Una politica per l'uomo: la giustizia sociale, la globalizzazione, l'immigrazione ▪ Un'economia per l'uomo: giustizia economica e sviluppo sostenibile ▪ Condividere per il bene comune: la solidarietà e il volontariato ▪ Destabilizzazione dell'ordine sociale: mafie, terrorismo
Modulo 4 Un ambiente per l'uomo	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ La crisi ambientale ▪ Ecologia e sviluppo sostenibile
Modulo 5 Una scienza per l'uomo La bioetica	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ Quali diritti sulla vita e sulla morte ▪ La salute ▪ L'inizio della vita: contraccezione, tecniche di riproduzione artificiale, diagnosi prenatale, aborto ▪ L'eutanasia e il testamento biologico ▪ La pena di morte
Modulo 6 Il cuore del problema Chiesa	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ U.D.1 Difficoltà odierna nel capire il significato delle parole cristiane ▪ U.D.2 Accorgersi di una difficoltà ▪ U.D.3 La difficoltà di un uomo concepito astrattamente: il razionalismo ▪ U.D.4 Dio, se c'è, non c'entra

Disciplina	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE
Docente	Prof.ssa Concetta Miuccio
Libro di testo	
Autore	Grazia Batarra – M. Mainardi
Titolo	<i>Imprese ristorative: economia e gestione</i>
Volume	Unico
Casa editrice	Società editrice internazionale – Torino, 1999
Performance/Esiti formativi Abilità/capacità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individua se forme di finanziamento ▪ Pianifica il finanziamento di un progetto di un'impresa ristorativa ▪ Valuta l'importanza del personale come fattore strategico ▪ Comprende le caratteristiche dei nuovi contratti di lavoro ▪ Comprende le principali voci della retribuzione ▪ Effettua una semplice segmentazione del mercato dei servizi ristorativi ▪ Analizza il posizionamento di un'impresa ristorativa
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere ed applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle imprese di ristorazione ▪ Redigere il bilancio d'esercizio di un'impresa ristorativa e riclassificarlo con il calcolo dei principi indici ▪ Individuare le problematiche relative alla gestione delle risorse umane di settore ▪ Elaborare un semplice studio di fattibilità ed un semplice budget di un'impresa ristorativa
Modulo 1 La gestione economica e finanziaria dell'impresa ristorativa	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Costi e ricavi di un'impresa di ristorazione e determinazione del prezzo di vendita ▪ Finalità informative e struttura del bilancio ▪ Fonti di finanziamento interne ed esterne ▪ Analisi finanziaria e principali indici del bilancio
Modulo 2 La gestione delle risorse umane	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Determinazione del fabbisogno del personale ▪ Ricerca, selezione, formazione e assunzione del personale ▪ Retribuzione del personale nel settore della ristorazione ▪ Riforma del mercato del lavoro ▪ Nuovi contratti di lavoro applicati al sistema della ristorazione
Modulo 3 Pianificazione e programmazione aziendale	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pianificazione, controllo di gestione e programmazione aziendale ▪ Fasi del processo di pianificazione ▪ Pianificazione di nuove imprese ristorative ▪ Studio di fattibilità ▪ Struttura e funzioni del budget di un'impresa di ristorazione
Modulo 4 Marketing	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il marketing nelle imprese ristorative
Modulo 5 La gestione dei servizi ristorativi	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ U.D.1 I servizi nelle imprese della ristorazione ▪ U.D.2 La qualità totale nelle imprese di ristorazione ▪ U.D.3 La certificazione di qualità nelle imprese di ristorazione ▪ U.D.4 Il business orientation chart ▪ U.D.5 L'efficienza delle imprese di ristorazione

Disciplina	ALIMENTI E ALIMENTAZIONE
Docente	Prof.ssa Maria Lucà
Libro di testo	
Autore	P.Paradisi – G. Castelli
Titolo	<i>Scienza dell'alimentazione</i>
Volume	unico
Casa editrice	Le Monnier
Performance/ Esiti formativi Abilità/capacità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conosce 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 ▪ Conosce in ambito lavorativo le norme igieniche personali al fine di prevenire le contaminazioni e le trasmissioni di malattie infettive ▪ Conosce il fabbisogno energetico e dei nutrienti di un individuo sano ▪ Conosce i vantaggi e gli svantaggi delle principali tipologie dietetiche ▪ Conosce la terminologie specifiche
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto sociale e culturale in cui vengono applicate ▪ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale riconoscendo nelle varie forme i concetti di sistema e complessità ▪ Analizzare quantitativamente e qualitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia

Modulo 1 La conservazione degli alimenti	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fattori di alterazione degli alimenti ▪ Metodi fisici di conservazione: mediante disidratazione, mediante irradiazione mediante calore, mediante modificazione dell'atmosfera ▪ Metodi chimici di conservazione: mediante additivi naturali. ▪ Metodo fisico-chimico: di conservazione: l'affumicatura
Modulo 2 Igiene degli alimenti	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Additivi chimici: impieghi e rischi. Additivi involontari e contaminazione chimica (contaminazione da fitofarmaci, da sali di metalli pesanti, da contenitori per alimenti) ▪ Tossinfezioni ed altre patologie trasmesse da microrganismi; le infestazioni
Modulo 3 Igiene dell'ambiente ristorativo	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Norme igieniche del personale, delle attrezzature, dei locali ▪ Sistema di controllo HACCP
Modulo 4 Dietologia	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il peso teorico ed il fabbisogno energetico medio giornaliero ▪ I LARN e dieta equilibrata
Modulo 5 Dietetica	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diete per fasce di età, diete specifiche, diete particolari ▪ Dietoterapia; alimentazione e cancerogenesi; alimenti dietetici particolari

Disciplina	LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI
Docente	Prof. Costanzo Nunzio
Libro di testo	
Autore	Giuseppe Voci
Titolo	<i>Nuova ristorazione</i>
Volume	Unico
Casa editrice	Hoepli

Performance/esiti formativi Abilità/capacità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizza con continuità beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando le risorse disponibili ▪ Conosce e valuta i problemi della programmazione e del coordinamento del personale, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri ▪ Adatta l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda, della domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agro-alimentare ▪ Realizza una sintesi di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione ▪ Adotta le procedure di igiene e sicurezza del settore
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate ▪ Cogliere i requisiti fondamentali dell'igiene personale, delle attrezzature e del reparto cucina ▪ Analizzare fenomeni legati alle trasformazioni di energia

Modulo 1 L'organizzazione del lavoro	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizzare l'azienda ristorativa ▪ L'organizzazione delle risorse umane, degli strumenti e degli spazi ▪ Il servizio di prevenzione e protezione ▪ Il centro di produzione pasti
Modulo 2 I vini e le bevande in rapporto al menu	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Classificazione delle bevande alcoliche ▪ Le fasi della produzione della birra e sue tipologie ▪ Principali componenti delle bevande gassate ▪ Il vino e le sue classificazioni
Modulo 3 Catering, banqueting e buffet	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il catering nel linguaggio comune ▪ Il catering come rifornimento pasti ▪ Rifornimento alla ristorazione commerciale, collettiva e viaggiante ▪ Banchetti, buffet e altri servizi ▪ Accordi fra ristoratore e committente ▪ Il servizio banqueting e la sua organizzazione ▪ Il materiale per la realizzazione del servizio banqueting
Modulo 4 Corretta prassi igienica	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definizione del sistema HACCP, principi e analisi del sistema ▪ Il manuale di auto controllo e le schede di registrazione ▪ I principi dell'igiene e dell'ambiente ▪ Le operazioni di pulizia e le procedure di disinfestazione ▪ Principi di igiene per le persone e comportamenti igienicamente corretti ▪ Il responsabile o il gruppo HACCP ▪ Prevenire le contaminazioni batteriche

Disciplina	EDUCAZIONE FISICA
-------------------	--------------------------

Docente	Prof. Giuseppe De Francesco
----------------	------------------------------------

Libro di testo	
Autore	A. Cappellini-C.Naldi
Titolo	<i>Corpo, movimento, sport</i>
Volume	Unico
Casa Editrice	MARKES

Performance/ Esiti formativi Abilità/capacità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifica chiaramente le funzioni e i sistemi del corpo umano ▪ Verifica le competenze tecniche e sportive acquisite ▪ Individua i benefici dello sport e dell'attività in ambiente naturale
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare le conoscenze anatomo – fisiologiche ▪ Utilizzare le conoscenze sull'etica sportiva e applica le capacità motorie acquisite nei giochi di squadra ▪ Adottare comportamenti finalizzati al benessere personale ed alla tutela della salute ▪ Applicare, anche nella vita quotidiana, comportamenti responsabili, leali e collaborativi

Modulo1 Potenziamento fisiologico	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ Miglioramento dell'apparato cardio – respiratorio ▪ Ginnastica respiratoria ▪ Ginnastica postulare
Modulo 2 Potenziamento muscolare	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esercizi con piccoli attrezzi ▪ Esercizi in circuito ▪ Presa di coscienza del proprio corpo ▪ Coordinamento ▪ Equilibrio statico e dinamico
Modulo 4 Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità del senso civico	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attività a coppie ▪ Attività di gruppo ▪ Rispetto delle regole
Modulo 5 Conoscenza e pratica delle attività sportive	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pallavolo ▪ Pallacanestro ▪ Calcetto
Modulo 6 Informazioni fondamentali sulla tutela della salute	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il doping e gli stupefacenti ▪ Igiene alimentare

CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Firma
Italiano e Storia	
Matematica	
Legislazione della ristorazione	
Lingua e civiltà inglese	
Lingua e civiltà francese	
Tedesco	
Economia e Gestione delle aziende ristorative	
Alimenti e Alimentazione	
Lab. di org. e gest. dei serv. Ristorativi	
Ed. fisica	
Religione	

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Elvira D'Orazio