



**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. A**

**Indirizzo TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI**

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

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

## Composizione del Consiglio di Classe

<b>Docente</b>	<b>Disciplina</b>
Maijnelli Lucia	Italiano
Maijnelli Lucia	Storia
Musicò Gaetana	Lingua Inglese
Baratta Gabriella	Lingua Francese
Antonazzo Gaetano	Economia e gestione imprese ristorative
Giunta Patrizia	Matematica
Pitrone Graziella	Legislazione
Iannazzo Antonino	Laboratorio e organizzazione servizi ristorativi
Costantino Maria	Alimenti ed alimentazione
Calapaj Massimo	Educazione fisica
Spadaro Giuseppe	Religione
Zampaglione Santa	Docente specializzato

## **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**

Educazione alla legalità  
Educazione alla salute  
Attività di orientamento  
Attività sportive

## COMPETENZE CHIAVE E PERFORMANCE/ ESITI FORMATIVI

<b>METACOMPETENZE</b>	<b>PROGETTARE</b>	<b>Competenze chiave</b>	<b>Performance/Esiti Formativi</b>
		<p><b>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</b></p> <p><b>ACQUISIRE E INTERPRETARE INFORMAZIONI</b></p> <p><b>RISOLVERE PROBLEMI</b></p> <p><b>COMUNICARE</b></p> <p><b>COLLABORARE E PARTECIPARE</b></p> <p><b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b></p>	<p>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.</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>
	<b>IMPARARE AD IMPARARE</b>		

## 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
<b>Livello 3 = (voto 6) → soglia</b>
<b>Livello 4 = (voti 7-8) → intermedio</b>
<b>Livello 5 = (voti 9-10) → eccellenza</b>

### 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 tipologia C nel tempo di 60 minuti.

Le materie oggetto della prova sono state storia, matematica, lingua francese, legislazione, laboratorio ed organizzazione servizi ristorativi

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.

## **Profilo professionale d'indirizzo**

Il tecnico dei servizi della ristorazione assolve funzioni di dirigenza nell'ambito delle imprese alberghiere e/o ristorative. Gestisce in proprio un esercizio ristorativo. Ha buona conoscenza della domanda turistica, sicura esperienza della tecnologia dei reparti e pratica operativa dei rispettivi servizi. Cura le attività amministrative dell'impresa, con particolare riguardo al controllo e all'analisi dei costi, nonché alla direzione del personale.

## **Presentazione della classe**

La classe è composta da 25 allievi che pur dimostrando applicazione e disponibilità non sempre costanti, si sono impegnati con interesse e motivazione adeguati, in particolare nel secondo quadrimestre.

La partecipazione al dialogo educativo è stata infatti continua da parte di alcuni alunni, altri invece, hanno raggiunto una preparazione accettabile solo grazie ad un maggiore impegno evidenziato nella seconda parte dell'anno. In generale gli alunni si sono mostrati più attenti e motivati in ambiti disciplinari tecnico-pratici, relativi cioè al settore professionale della ristorazione.

E' da sottolineare che alcuni allievi si sono particolarmente distinti per le loro doti professionali, dimostrando, nell'attività pratica, costanza e buona volontà encomiabili, raggiungendo traguardi eccellenti con la partecipazione a gare nazionali ed internazionali di cucina e di pasticceria distinguendosi in tali manifestazioni con la vittoria del primo e terzo premio.

Tre allievi hanno partecipato al progetto PON cod. C-5 FSE -2009-509 "Il tour operating dell'enogastronomia nelle grandi destinazioni" evidenziando un atteggiamento maturo e responsabile anche in contesti poco noti.

Altri hanno partecipato in maniera attiva al progetto Leonardo Mobilità IVT "Imparare viaggiando" con attività di stage in strutture ricettive francesi dal 20 settembre al 5 ottobre 2009. Il comportamento degli allievi è sempre stato corretto ed il rapporto con gli insegnanti cordiale e collaborativo.

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.

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 le affinità e la trasversalità dei saperi.

Nella classe è inserito un allievo che segue una programmazione differenziata relativa al PEI.

Quest' ultimo, abbastanza integrato nel contesto scolastico, sosterrà gli esami sulla base di prove e valutazioni differenziate, come evidenziato nel suo Progetto Educativo Individualizzato.

## **Area Professionalizzante**

*“Tecnico specializzato in arte bianca e nelle produzioni da forno”*

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

#### **◀ Organizzazione di servizi esterni presso:**

- Organizzazione di catering esterni presso i maggiori centri territoriali ed enti locali con cui l'istituto ha avviato protocolli di intesa consolidati negli anni
- Banchettistica al concorso “Miss Italia” settembre 2009
- Stage presso il teatro Vittorio Emanuele di Messina

#### **◀ Organizzazione di servizi interni alla scuola**

- Banchettistica per enti ed istituzioni
- Congressistica
- Coffee Break
- Gala dinner
- Brunch
- Cocktail rafforzati
- Viaggio stage a Praga: visite di strutture alberghiere
- Stage con lo chef Ciccio Sultano

### **Allegati:**

- **Progetto Area professionalizzante**
- **Relazioni D.A.**
- **Griglie di valutazione**

<b>Disciplina</b>	<b>ITALIANO</b>
-------------------	-----------------

<b>Docente</b>	<b>Prof. Lucia Maijnelli</b>
----------------	------------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	Monica Magri e Valerio Vittorini
Titolo	<b><i>Impronte. Storia e testi della letteratura</i></b>
Volume	2
Casa editrice	Paravia
<b>Performance / esiti formativi</b> <b>Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conosce i principali generi letterari con riferimento alla tradizione letteraria</li> <li>➤ Conosce i caratteri fondamentali delle correnti letterarie del '900</li> <li>➤ Conosce il contesto storico e politico in cui si muovono gli autori</li> <li>➤ Conosce gli elementi strutturali di un testo scritto</li> <li>➤ Conosce le fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione</li> <li>➤ Conosce modalità e tecniche del testo espositivo e argomentativo, con particolare riferimento al saggio breve</li> <li>➤ Produce testi attinenti alla tipologia A (analisi di un testo)</li> <li>➤ Produce testi attinenti alle tipologie B,Ce D (elaborazione di un saggio breve/argomentativo)</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Produrre testi attinenti alla Tipologia A</li> <li>➤ Produrre testi attinenti alle tipologie B-C-D</li> <li>➤ Esporre con linguaggio pertinente</li> </ul>
<b>Modulo 1</b> <i>La lirica del primo 900: Giovanni Pascoli</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD1 Vita, pensiero, opere</li> <li>➤ Da Pensieri e discorsi: è dentro di noi un fanciullino</li> <li>➤ UD2 Da Myrica: Lavandare, X agosto, Novembre</li> <li>Dai Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno</li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <i>Il romanzo nel Novecento: Luigi Pirandello e Italo Svevo</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD1 Luigi Pirandello: vita, pensiero ed opere</li> <li>Dall'Umorismo: il sentimento del contrario</li> <li>➤ UD2 Dai romanzi: Il Fu Mattia Pascal (passi scelti)</li> <li>Dalle Novelle: Il treno ha fischiato</li> <li>Dal teatro: da Così è (se vi pare): "Come parla la verità"</li> <li>➤ UD3 Italo Svevo: vita, pensiero ed opere</li> <li>Da "La coscienza di Zeno": "L' ultima sigaretta", "Lo schiaffo del padre morente".</li> </ul>
<b>Modulo 3</b> <i>La lirica italiana in età decadente</i>	<p>Conoscenze</p> <p>Il quadro storico, origini e caratteristiche delle correnti letterarie quali futurismo, ermetismo e crepuscolarismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD1 D'Annunzio, La pioggia nel pineto</li> <li>➤ UD2 F.T. Marinetti, Manifesto del futurismo</li> <li>➤ UD3 G. Ungaretti, Veglia, Soldati, La madre, S. Martino del Carso, Fratelli.</li> <li>➤ UD4 S. Quasimodo, Ed è subito sera, Alle fronde dei salici, Uomo del mio tempo</li> <li>➤ UD5 E. Montale, Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere, Ho sceso dandoti il braccio...</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>STORIA</b>
-------------------	---------------

<b>Docente</b>	Prof. Lucia Maijnelli
----------------	-----------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	Emilio Zanette
Titolo	<i>Interrogare il passato</i>
Volume	2
Casa editrice	Bruno Mondadori
<b>Performance / esiti formativi</b> <b>Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conosce I principali fenomeni storici di fine '800 e del '900</li> <li>➤ Conosce I principali fenomeni sociali, economici e di settore che hanno caratterizzato il periodo compreso tra fine '800 e '900</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Leggere, comprendere interpretare eventi storici relativi al periodo preso in esame</li> <li>➤ Esporre con linguaggio specifico</li> </ul>
<b>Modulo 1</b> <i>La prima Metà del Novecento Da Giolitti a Mussolini</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD 1 Il dopo Unità italiano: destra e sinistra storica</li> <li>➤ UD2 L'età Giolittiana</li> <li>➤ UD 3 Il fascismo</li> <li>➤ UD 4 Il nazismo</li> <li>➤ UD 5 I terribili anni '30- La non – civiltà dei razzismi</li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <i>La Seconda Guerra Mondiale</i>	Conoscenze <b>Cause ed effetti della Seconda guerra</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD 1 La seconda guerra mondiale: cronologia sulla linea del tempo</li> <li>➤ UD 2 L'Europa divisa</li> </ul>
<b>Modulo 3</b> <i>La Guerra d'Italia Dalla monarchia alla repubblica</i>	Conoscenze <b>L'Italia nel 900</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD 1 La guerra dell'Italia</li> <li>➤ UD 2 L'Italia repubblicana</li> <li>➤ UD 3 La ricostruzione</li> </ul>
<b>Modulo 4</b> <i>Settoriale</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD1 Nascita della ristorazione moderna</li> <li>➤ UD2 Alimentazione di massa</li> <li>➤ UD3 La guerra e la cucina di sopravvivenza</li> <li>➤ UD4 Il cibo nella pubblicità</li> <li>➤ UD5 Alimentazione e salute</li> <li>➤ UD6 Alimentazione e sottosviluppo</li> <li>➤ UD7 Le nuove tendenze alimentari.</li> </ul>

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

<b>Docente</b>	Prof.ssa <b>Gaetana Musicò</b>
----------------	--------------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	L. King – F. Ripanti
Titolo	<i>The world of catering</i>
Volume	Unico
Casa editrice	Calderini
<b>Performance / esiti formativi</b> <b>Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Comprende le informazioni specifiche di un messaggio/testo audio e/o 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>➤ Dà informazioni di carattere professionale</li> <li>➤ Scrive e traduce testi/ricette 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>Buffets And Banquets</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ The Catering industry</li> <li>➤ The buffets and other functions</li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <i>Food And Drinks</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Italian and British recipes</li> <li>➤ Food and wine matching</li> </ul>
<b>Modulo 3</b> <i>Nutrition &amp; Nutrients</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ The food pyramid</li> </ul>
<b>Modulo 4</b> <i>Healthy Eating</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diets</li> <li>➤ Eating disorders</li> <li>➤ HACCP</li> </ul>
<b>Modulo 5</b> <i>Keep It Fresh</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Methods of preservation</li> </ul>
<b>Modulo 6</b> <i>Getting Work</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Job ads</li> <li>➤ Writing a CV</li> <li>➤ A letter of application</li> </ul>
<b>Modulo 7</b> <i>Correspondence</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Letters of Inquiry and Reply</li> <li>➤ Letters of Booking and Confirmation</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>Lingua Francese</b>
<b>Docente</b>	Prof.ssa <b>Gabriella Baratta</b>
<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	De Carlo-Amatuzzi
Titolo	Le français à la carte
Volume	Unico
Casa editrice	Hoepli
<b>Performance / esiti formativi Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ricava informazioni generali e specifiche da registrazioni audio su argomenti di tipo quotidiano e attinenti all'ambito professionale</li> <li>➤ Scambia informazioni in conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale</li> <li>➤ Utilizza in modo adeguato lessico e funzioni linguistico-comunicative</li> <li>➤ Coglie il significato specifico di un testo di carattere professionale</li> <li>➤ Analizza testi di carattere professionale</li> <li>➤ Trasferisce 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/o 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>Modulo 1</b> <i>Histoire de la gastronomie française</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La gastronomie au cours des siècles : des Gaulois à la cuisine du troisième millénaire</li> <li>➤ Cuisiniers et gastronomes de Taillevent à Ducasse</li> <li>➤ Chefs et restaurants français célèbres : Maximin – Terrail –</li> <li>➤ Le café Procope</li> <li>➤ Les vins <ul style="list-style-type: none"> <li>La France des vins –</li> <li>Le Champagne</li> </ul> </li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <i>L'alimentation et la Santé</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Méthodes de conservation des aliments</li> <li>➤ Conserver par les additifs</li> <li>➤ Les produits bio</li> <li>➤ HACCP</li> <li>➤ Les vitamines</li> <li>➤ Les graisses</li> <li>➤ Le régime idéal</li> <li>➤ La pyramide alimentaire</li> <li>➤ Les allergies alimentaires</li> <li>➤ Les intolérances alimentaires</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE</b>
<b>Docente</b>	<b>Prof. Gaetano Antonazzo</b>
<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	Grazia Batarra – Monica Mainardi
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>➤ Redige il bilancio di esercizio di un'impresa ristorativa e riclassificarlo con il calcolo dei principali indici</li> <li>➤ Individua le diverse fonti di finanziamento</li> <li>➤ Pianifica il finanziamento di un progetto di un'impresa ristorativa</li> <li>➤ Valuta l'importanza del personale come fattore strategico</li> <li>➤ Comprende le caratteristiche dei nuovi contratti di lavoro</li> <li>➤ Comprende le principali voci della retribuzione</li> <li>➤ Analizza le fasi del processo di pianificazione</li> <li>➤ Elabora un semplice studio di fattibilità e un semplice budget di un'impresa ristorativa</li> <li>➤ Effettua una semplice segmentazione del mercato dei servizi ristorativi</li> <li>➤ Analizza 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> <i>La gestione economica e finanziaria dell'impresa ristorativa</i>	<p>Conoscenze</p> <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> <i>La gestione delle risorse umane</i>	<p>Conoscenze</p> <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> <i>Pianificazione e programmazione aziendale</i>	<p>Conoscenze</p> <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> <i>Il marketing</i>	Conoscenze
	➤ Il marketing nelle imprese ristorative, cenni

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

<b>Docente</b>	Prof.ssa <b>Patrizia Giunta</b>
----------------	---------------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	L.Tonolini- F.Tonolini- G.Tonolini- A.Manenti Calvi
Titolo	<b><i>Approccio alla matematica- Settore Servizi</i></b>
Volume	<b>G</b>
Casa editrice	Minerva Italica
<b>Performance / esiti formativi</b> <b>Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definisce e riconosce una funzione</li> <li>➤ Determina il dominio di funzioni razionali intere e fratte</li> <li>➤ Determina i punti di intersezione della curva con gli assi cartesiani</li> <li>➤ Determina gli intervalli di positività di una funzione razionale</li> <li>➤ Calcola il limite di funzioni razionali intere e fratte</li> <li>➤ Determina e rappresenta gli asintoti orizzontali e verticali di funzioni razionali</li> <li>➤ Calcola le derivate di semplici funzioni razionali</li> <li>➤ Calcola gli elementi fondamentali per la rappresentazione grafica di funzioni razionali</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Analizzare dati ed interpretarli</li> <li>➤ Interpretare un grafico</li> </ul>
<b>Modulo 1</b> <i>Le funzioni reali di una variabile reale</i>	Conoscenze <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>➤ Dominio di funzioni razionali intere e fratte</li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <i>Limite di una funzione</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Limiti: introduzione al concetto di limite di una funzione razionale</li> <li>➤ Concetto intuitivo di limite</li> <li>➤ Calcolo di semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte</li> <li>➤ Forme indeterminate <math>0/0</math> e <math>\infty/\infty</math></li> <li>➤ Applicazione dei limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni razionali: asintoti orizzontali e verticali</li> </ul>
<b>Modulo 3</b> <i>Derivata di una funzione</i>	Conoscenze <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>➤ 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.</li> <li>➤ Calcolo di semplici derivate di funzioni razionali</li> <li>➤ Teorema di De L'Hospital: enunciato e sua applicazione nel calcolo dei limiti</li> <li>➤ Applicazione del calcolo delle derivate Funzioni crescenti e decrescenti</li> <li>➤ Max e min relativi di una funzione razionale</li> </ul>
<b>Modulo 4</b> <i>Studio di una funzione</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Studio di una funzione con particolare riferimento alla funzione omografica</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>LEGISLAZIONE</b>
-------------------	---------------------

<b>Docente</b>	Prof. Ssa <b>Graziella Pitrone</b>
----------------	------------------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	Zagrebelskj, Trucco, Lorenzoni
Titolo	<i>Legislazione per le aziende ristorative</i>
Volume	2
Casa editrice	Le Monnier
<b>Performance / esiti formativi Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conosce le obbligazioni, i soggetti, l'adempimento e l'inadempimento</li> <li>➤ Conosce il contratto, gli elementi essenziali, quelli accidentali, gli effetti, l'invalidità e la risoluzione del contratto</li> <li>➤ Definisce il diritto del lavoro, il contratto di lavoro</li> <li>➤ Distingue tra i contratti collettivi e quelli individuali di lavoro</li> <li>➤ Conosce il rapporto di lavoro subordinato, fa la differenza tra rapporto di lavoro autonomo e quello subordinato. Evidenzia la differenza tra contratti tipici ed atipici</li> <li>➤ Sa i caratteri del leasing</li> <li>➤ Classifica il contratto di compravendita, di assicurazione</li> <li>➤ Acquisisce la conoscenza delle norme di sicurezza nelle aziende ristorative, la valutazione del rischio di sicurezza del personale ed i soggetti coinvolti nella sicurezza</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orientarsi nella mutevole 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>
<b>Modulo 1</b> <i>Le obbligazioni Il contratto</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nozioni, elementi fonti delle obbligazioni</li> <li>➤ I soggetti, la prestazione, le obbligazioni pecuniarie</li> <li>➤ Le modificazioni dei soggetti delle obbligazioni: estromissione, delegazione e accollo</li> <li>➤ L'adempimento e la mora del creditore</li> <li>➤ Il contratto, nozione e classificazione</li> <li>➤ Gli elementi essenziali del contratto</li> <li>➤ Gli elementi accidentali del contratto</li> <li>➤ Gli effetti del contratto</li> <li>➤ L'invalidità del contratto</li> <li>➤ La risoluzione del contratto</li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <i>Il contratto di lavoro Il rapporto di lavoro subordinato</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le fonti del diritto del lavoro</li> <li>➤ Il diritto del lavoro e la tutela dei lavoratori</li> <li>➤ Il rapporto di lavoro subordinato e autonomo</li> <li>➤ Diritti e doveri dei lavoratori</li> </ul>
<b>Modulo 3</b> <i>Contratti tipici ed atipici</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Contratti tipici ed atipici</li> <li>➤ Contratto di compravendita</li> <li>➤ Contratto di assicurazione</li> <li>➤ Contratti atipici</li> <li>➤ Leasing</li> </ul>

<b>Modulo 4</b> <i>Le norme di sicurezza nelle aziende ristorative</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ La sicurezza e la salute sul luogo del lavoro</li><li>➤ Il decreto legislativo 626/94 e la legislazione successiva</li><li>➤ La valutazione dei rischi</li><li>➤ I soggetti coinvolti nel sistema di sicurezza</li></ul>

<b>Disciplina</b>	<b>Laboratorio , Organizzazione e Gestione dei Servizi Ristorativi</b>
-------------------	--

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

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	Giuseppe Voci
Titolo	<i>La Nuova Ristorazione</i>
Volume	1
Casa editrice	HOEPLI.

<b>Performance / esiti formativi Abilità/capacità</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Saper abbinare varie bevande alle diverse tipologie delle vivande;</li> <li>➤ Organizzare e gestire banchetti, buffet e catering fuori e dentro la nostra struttura;</li> <li>➤ Conoscere le principali figure direzionali;</li> <li>➤ Saper applicare le norme igienico sanitarie e di sicurezza;</li> <li>➤ Conoscere le diverse tipologie della clientela;</li> <li>➤ Intraprendere le azioni commerciali con i fornitori;</li> <li>➤ Gestire tecnicamente un magazzino.</li> </ul>
-------------------	---

<b>Modulo 1</b>	<p>Conoscenze</p> <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>➤ <i>Prevenire le contaminazioni batteriche</i></li> </ul>
-----------------	--

<b>Modulo 2</b>	Conoscenze
	<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>	Conoscenze
	<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 4</b>	Conoscenze
	<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 5</b>	Conoscenze
	<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>Alimenti ed alimentazione</b>
-------------------	----------------------------------

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

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	P.Paradisi – G. Castelli
Titolo	<i>Scienza dell'alimentazione</i>
Volume	unico
Casa editrice	Le Monnier
<b>Performance / esiti formativi</b> <b>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 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
<i>La conservazione degli alimenti</i>	<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
<i>Igiene degli alimenti</i>	<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> <li>➤ Tossinfezioni ed altre patologie trasmesse da microrganismi; le infestazioni</li> <li>➤ Sicurezza alimentare e controllo igienico degli alimenti</li> </ul>

<b>Modulo 3</b>  <i>Dietologia e dietetica</i>	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>
<b>Modulo 4</b>  <i>Problemi legati al cibo, pulizia e danni al cliente</i>	Conoscenze <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>EDUCAZIONE FISICA</b>
-------------------	--------------------------

<b>Docente</b>	<b>Prof. Massimo Calapaj</b>
----------------	------------------------------

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

<b>Modulo 7</b> <i>Il lavoro</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ La sicurezza dell'ambiente lavorativo.</li><li>➤ Elementi di pronto soccorso</li></ul>

<b>Disciplina</b>	Insegnamento <b>Religione Cattolica</b>
<b>Docente</b>	Prof. <b>Giuseppe Spadaro</b>
<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	Luigi Solinas
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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acquisisce il valore della libertà come realizzazione della natura dell'uomo e del destino per cui è stato creato.</li> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Riconosce le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa: l'impegno per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.</li> <li>➤ 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.</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riconoscere che l'ideologia, in quanto affermazione di una misura dell'uomo sulla realtà, è la forma attuale di idolatria.</li> <li>➤ Acquisire la consapevolezza che per essere morali occorre amare la verità più delle proprie opinioni.</li> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine.</li> <li>➤ Tracciare un bilancio, operando una concreta verifica, per il proprio progetto di vita.</li> </ul>
<b>Modulo 1</b> <i>La persona umana tra libertà e valori</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD1 La libertà responsabile</li> <li>➤ UD 2 La coscienza morale</li> <li>➤ UD 3 La dignità della persona</li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <i>La vita come amore</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD 1 I vari volti dell'amore</li> <li>➤ UD 2 L'amore come amicizia</li> <li>➤ UD 3 L'amore come eros</li> <li>➤ UD 4 L'amore come agape</li> <li>➤ UD 5 L'amore come carità</li> </ul>
<b>Modulo 3</b> <i>Una società fondata sui valori</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD1 Una politica per l'uomo: <i>la giustizia sociale, la globalizzazione, l'immigrazione</i></li> <li>➤ UD 2 Un'economia per l'uomo: <i>giustizia economica e sviluppo sostenibile</i></li> <li>➤ UD 3 Condividere per il bene comune: <i>la solidarietà e il volontariato</i></li> <li>➤ UD 4 Destabilizzazione dell'ordine sociale: <i>mafie, terrorismo...</i></li> </ul>

<p><b>Modulo 4</b></p> <p><i>Problemi legati al cibo, pulizia e danni al cliente</i></p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La salute e il benessere della persona: <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensione fisica: valenza sociale e psicologica</li> <li>- l'ossessione di essere belli</li> <li>- si può morire ancora di fame?</li> <li>- questioni etiche e religioni</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Modulo 5</b></p> <p><i>Un ambiente per l'uomo</i></p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD1 La crisi ambientale</li> <li>➤ UD 2 Ecologia e sviluppo sostenibile</li> </ul>
<p><b>Modulo 6</b></p> <p><i>Una scienza per l'uomo: la bioetica</i></p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UD 1 Quali diritti sulla vita e sulla morte</li> <li>➤ UD 2 La salute</li> <li>➤ UD 3 L'inizio della vita: <i>contraccezione, tecniche di riproduzione artificiale, diagnosi prenatale, interventi sugli embrioni umani, la clonazione, l'aborto...</i></li> <li>➤ UD 4 L'eutanasia e il testamento biologico</li> <li>➤ UD 5 La pena di morte</li> </ul>

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
Italiano	
Storia	
Lingua Inglese	
Lingua Francese	
Economia e gestione imprese ristorative	
Matematica	
Legislazione	
Laboratorio e organizzazione servizi ristorativi	
Alimenti ed alimentazione	
Educazione fisica	
Religione	
Docente specializzato	

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