



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. D

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 |
|------------------------|--------------------------------------------|
| Manganaro Giovanna | Italiano e Storia |
| Giusto Domenico | Matematica |
| Ponz De Leon Salvatore | Legislazione della ristorazione |
| Carangella Rosanna | Lingua e civiltà inglese |
| Costantino Giovanna | Lingua e civiltà francese |
| Bitto Evelina | Tedesco |
| Aricò Bartola | Gestione delle aziende ristorative |
| La Bocchetta Laura | Alimenti e Alimentazione |
| Iannazzo Antonino | Lab. di org. e gest. dei serv. Ristorativi |
| De Francesco Giuseppe | Ed. fisica |
| Spadaro Giuseppe | Religione |

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

Sono state programmate simulazioni delle prove scritte e del colloquio.

La simulazione della terza prova è stata eseguita con tipologia C (quesiti a scelta multipla), integrata con quesiti a risposta aperta per Lingua e civiltà inglese, nel tempo di 60 minuti.

Le materie oggetto della prova sono state: Storia, Legislazione della ristorazione, Matematica, Laboratorio di org. e gest. dei serv. Ristorativi, Lingua e Civiltà inglese.

I quesiti proposti sono stati n 8 per ciascuna disciplina, tranne Lingua e Civiltà inglese, così valutate: 3 punti per ogni risposta corretta; 0 punti per la risposta non data; -1 per ogni risposta errata o alterata da correzioni: da 0 a 12 punti, senza penalità per Lingua e Civiltà inglese.

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 Ristorativi è preparato ad assumere responsabilità nell'ambito delle imprese alberghiere e ad assumere in proprio l'esercizio.

Ha una buona padronanza merceologico-dietetico dei prodotti utilizzati, delle tecniche di preparazione dei piatti e delle tecnologie del settore che gli consentono risposte adeguate alle esigenze organizzative proprie delle diverse strutture.

Sa esprimersi in almeno due lingue straniere e sviluppare le relazioni con la clientela.

Presentazione della classe

La classe, complessivamente, ha mostrato nel corso dell'anno scolastico modesto interesse e per alcuni alunni, scarsamente impegnati e poco partecipi, è stato necessario ricorrere a frequenti sollecitazioni ed incentivazioni per sviluppare un'adeguata motivazione allo studio. Solo un esiguo gruppo di allievi ha mostrato sufficiente impegno e adeguato interesse ad approfondire gli argomenti di studio affrontati, collaborando proficuamente al dialogo educativo. Il comportamento, talora, ha richiesto qualche richiamo che ha sortito effetti positivi.

Quasi tutti gli alunni hanno acquisito un adeguato livello di competenze ed hanno raggiunto obiettivi compatibili alle proprie possibilità ad eccezione di qualcuno, la cui preparazione risulta ancora lacunosa in qualche disciplina.

I docenti hanno comunque usato tutte le strategie idonee a stimolare in loro la motivazione, l'interesse e l'impegno, al fine di consentire il raggiungimento di una preparazione complessivamente adeguata. Sono stati, altresì, utilizzati tutti i mezzi messi a disposizione dalla scuola.

E' da sottolineare, però, 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 nel settore eno-gastronomico; per tutti gli altri è da rilevare, invece, una progressione, sia pur diversificata, rispetto alla loro situazione di partenza. Tutto ciò ha inciso, naturalmente, sulla valutazione complessiva dei singoli alunni.

Area Professionalizzante

Titolo: “Esperto della degustazione e sommellerie”

Collegamenti scuola-lavoro (Stage 120 ore)

◀ Organizzazione di servizi esterni presso:

Teatro Vittorio Emanuele .
Hotel Venere di Cervia
Azienda “La tradizione di Doddis”
Progetto Leonardo
Sintesi formativa: stage a Praga.

◀ Organizzazione di servizi interni ed esterni alla scuola

- **La notte del ricercatore**
- **Un giorno con Ciccio Sultano**
- **Viaggio stage**
- **Il pranzo di Natale della comunità di S. Egidio**
- **Banchettistica per enti ed istituzione**
- **Happy hour**
- **Congressistica**
- **Coffee Break**
- **Gala dinner**
- **Brunch**
- **Cocktail rafforzati**
- **Produzione di pasti per emergenza alluvionati di Giampileri**
- **Attività di mensa**

Allegati:

Progetto Area professionalizzante
Griglie di valutazione

| | |
|-------------------|-----------------|
| Disciplina | ITALIANO |
|-------------------|-----------------|

| | |
|----------------|---------------------------------|
| Docente | Prof. Giovanna Manganaro |
|----------------|---------------------------------|

| | |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Libro di testo | |
| Autore/i | M. Magri - V. Vittorini |
| Titolo | <i>Impronte – Storia e testi della letteratura</i> |
| Volume | 2 |
| Casa editrice | Paravia |
| Performance / esiti formativi Abilità/capacità | Coglie i caratteri specifici di un testo letterario Utilizza le tecniche di analisi del testo Rielabora in modo personale Sviluppa argomentazioni in modo coerente alla tesi proposta Opera scelte e formula giudizi coerenti alle tracce proposte Utilizza un adeguato registro linguistico |
| Competenze | Produrre testi attinenti alla tipologia A Produrre testi relativi alle tipologie B-C-D Esporre con linguaggio pertinente |
| Modulo 1 <i>L'età dell'imperialismo</i> | Conoscenze Decadentismo Giovanni Pascoli – La vita e la poetica Da Il fanciullino: La poetica del fanciullino Da Myricae: Temporale, Il lampo, L' assiuolo, X Agosto Da I Canti di Castelvecchio: La mia sera Gabriele D'Annunzio Da Alcyone: La sera fiesolana |
| Modulo 2 <i>La poesia delle avanguardie</i> | Conoscenze Crepuscolari e Futuristi F.T.Marinetti :Manifesto del futurismo Sergio Corazzini : Desolazione di un povero poeta sentimentale |
| Modulo 3 <i>Interdisciplinare U.d.A.:Il lavoro</i> | Conoscenze La problematica nella letteratura italiana del Novecento:la posizione di alcuni intellettuali dinanzi ai movimenti di massa (Pascoli, Pirandello, i Futuristi) Letteratura femminile: la donna e il lavoro come strumento di autonomia e riscatto sociale: Sibilla Aleramo , da Una donna : La consapevolezza di essere donna Anna Banti , da Artemisia: Artemisia con il padre |
| Modulo 4 <i>Il romanzo nel '900</i> | Conoscenze Luigi Pirandello: vita, pensiero e opere Dall'Umorismo : Il sentimento del contrario Da Uno, nessuno e centomila: La conclusione del romanzo Dalle Novelle per un anno: Il treno ha fischiato Da Così è se vi pare: La conclusione |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Modulo 5 <i>L'età dei totalitarismi e della guerra</i></p> | <p>Conoscenze</p> <p>La poesia in Italia :</p> <p>Giuseppe Ungaretti: Allegria: Veglia, Fratelli, Soldati Il dolore: Non gridate più</p> <p>Salvatore Quasimodo: Acque e terre : Ed è subito sera ; Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici</p> <p>Eugenio Montale: Ossi di seppia: Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|-------------------|---------------|
| Disciplina | STORIA |
|-------------------|---------------|

| | |
|----------------|---------------------------------|
| Docente | Prof. Giovanna MANGANARO |
|----------------|---------------------------------|

| | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Libro di testo | |
| Autore/i | E. Zanette |
| Titolo | <i>Interrogare il passato</i> |
| Volume | 2 |
| Casa editrice | Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori |

| | |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Performance / esiti formativi Abilità/capacità | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Coglie mutamenti nel tempo e nello spazio ➤ Mette in relazione fatti storici con eventi economici, sociali e settoriali ➤ Utilizza un registro adeguato ➤ Espone i contenuti in modo sequenziale |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Leggere, comprendere, interpretare eventi storici relativi al periodo preso in esame. ➤ Esporre con linguaggio specifico |

| | |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo 1 <i>La grande guerra come svolta storica</i> | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nascita della ristorazione moderna ➤ L'Europa agli inizi del '900 ➤ L'Italia nell'età giolittiana ➤ La prima guerra mondiale (sintesi) ➤ La rivoluzione russa e la nascita dell'Unione sovietica |
| Modulo 2 <i>L'età dei totalitarismi</i> | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Alimentazione di massa ➤ Il fascismo ➤ Il nazismo ➤ L'Europa verso la guerra ➤ Seconda guerra mondiale (sintesi) |
| Modulo 3 <i>Interdisciplinare U.d. A.: Il lavoro</i> | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Questione sociale tra '800 e '900, con riferimenti al lavoro delle donne e ai primi movimenti femministi |
| Modulo 4 <i>Il lungo dopoguerra</i> | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bipolarismo e decolonizzazione |
| Modulo 5 <i>L'Italia repubblicana</i> | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La scelta repubblicana |

| | |
|-------------------|-------------------|
| Disciplina | MATEMATICA |
|-------------------|-------------------|

| | |
|----------------|------------------------------|
| Docente | Prof. Giusto Domenico |
|----------------|------------------------------|

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

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo 1 <i>Le funzioni reali di una variabile reale</i> | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Funzioni reali di una variabile reale: definizione ➤ Classificazione delle funzioni ➤ Rappresentazione di una funzione ➤ Campo di esistenza di funzioni razionali intere e fratte ➤ Campo di esistenza di funzioni irrazionali intere |
| Modulo 2 <i>Limite di una funzione</i> | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Limiti: introduzione al concetto di limite di una funzione ➤ Limite finito di una funzione in un punto ➤ Limite infinito di una funzione in un punto ➤ Limite finito e infinito di una funzione all'infinito ➤ Operazioni sui limiti ➤ Forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞ |

| | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Modulo 3 <i>Funzioni continue</i></p> | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Funzioni continue: definizione ➤ Asintoti orizzontali e verticali |
| <p>Modulo 4 <i>Derivata di una funzione</i></p> | <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 ➤ Derivate di alcune funzioni elementari ➤ Tabella delle formule e delle regole di derivazione ➤ Teorema di De L'Hospital: enunciato e sua applicazione nel calcolo dei limiti |
| <p>Modulo 5 <i>Studio di una funzione</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Funzioni crescenti e decrescenti ➤ Max e min relativi ➤ Studio dei max e min relativi ➤ Studio di una funzione con particolare riferimento alla funzione omografica |

| | |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Disciplina | LEGISLAZIONE RISTORATIVA |
| Docente | Prof. 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"> ➤ 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 caratteristici. ➤ Conoscere il contratto in generale, i suoi elementi essenziali, accidentali e naturali. ➤ Orientarsi fra nullità, annullabilità, rescissione e risoluzione del contratto. ➤ Conoscere alcuni contratti tipici e atipici: compravendita, locazione deposito, somministrazione, assicurazione, leasing, catering e banqueting. ➤ 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. ➤ Affrontare per linee generali le tematiche relative alla legislazione in tema di sicurezza dei locali e del personale delle aziende ristorative. |
| Modulo 1 | <p>Conoscenze: Le obbligazioni e i contratti</p> <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 <i>Il lavoro (U. d. A.)</i> | <p>Conoscenze: I contratti tipici e atipici</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ I contratti tipici: ➤ Contratto di lavoro (in particolare, i richiami costituzionali, il lavoro subordinato, idiritti e obblighi del lavoratore e l'estinzione del rapporto di lavoro. Le nuove figure del mercato del lavoro). ➤ Contratti di compravendita, locazione, deposito, somministrazione e assicurazione. ➤ I contratti atipici: leasing. banqueting e catering |
| 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"> ➤ L'igiene degli alimenti, dei locali e del personale. |

| | |
|-----------------------|------------------------------------------|
| Disciplina | Lingua e civiltà inglese |
| Docente | Prof.ssa Carangella Rosanna |
| Libro di testo | |
| Autore | Lol King – Francesca Ripanti |
| Titolo | Food For Thought – The World of Catering |
| Volume | unico |
| Casa editrice | Calderini |

| | |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PERFORMANCE/ESITI FORMATIVI | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ricavare informazioni generali e specifiche da registrazioni audio su argomenti di tipo quotidiano e attinente al proprio ambito professionale ➤ Scambiare informazioni in conversazioni sui temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale ➤ Utilizzare in modo adeguato lessico e funzioni linguistico-comunicative ➤ Cogliere il significato specifico di un testo di carattere professionale ➤ Analizzare testi di carattere professionale ➤ Trasferire 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 (generale e professionale) ➤ 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 |
| | Contenuti |
| MODULO 1: <i>Buffet and Banquets</i> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Managing a function ➤ Function planning ➤ The staff ➤ The function catering staff ➤ Function staff organization ➤ Drinks at function |
| MODULO 2: <i>Healthy Eating</i> | Contenuti <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nutrition ➤ Nutrients |
| MODULO 3: <i>Healthy Eating</i> | Contenuti <ul style="list-style-type: none"> ➤ The Food Pyramid ➤ The Five Basic Groups ➤ Some information to keep in mind ➤ Nutritional needs ➤ Vitamins ➤ Fibres |

| | |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MODULO 4: <i>Safety and Hygiene</i> | Contenuti |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ The HACCP System (U.D.A.) ➤ Food Poisoning ➤ Method of Preservation 1 ➤ Method of Preservation 2 |

| | |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MODULO 5 <i>Diets & Diets</i> | Contenuti |
| | <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 |
| <i>Curriculum Vitae</i> | |

| | |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Disciplina | Lingua e civiltà francese |
| Docente | Prof. Giovanna Costantino |
| Libro di testo | |
| Autore/i | A. De Carlo- A. Amatuzzi |
| Titolo | Le français à la carte |
| Volume | unico |
| Casa editrice | Hoepli |
| Performance / esiti formativi Abilità/capacità | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ricava informazioni generali e specifiche da registrazioni audio su argomenti di tipo quotidiano e attinente al proprio ambito professionale. ➤ Scambia informazioni in conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. ➤ Utilizza in modo adeguato lessico e funzioni linguistico-comunicative. ➤ Coglie il significato specifico di un testo di carattere professionale ➤ Analizza testi di carattere professionale. ➤ Utilizza in modo adeguato lessico e strutture grammaticali. |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprende i punti essenziali di informazioni in una comunicazione orale di tipo quotidiano corrente e attinente al proprio ambito professionale ➤ Comunica in attività semplici che richiedono uno scambio di informazioni in relazione anche a contesti ed esigenze professionali ➤ Seleziona informazioni generali e specifiche di testi scritti di vario genere (generale e professionale) ➤ Produce testi guidati e/o su traccia (lettera, dialogo, riassunto, traduzioni da L1 in L2) su argomenti coerenti con i percorsi di studio. |
| Modulo 1 Découvrir la France | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La France des vins : Le Chateauf-neuf-du-Pape – Les Crémants – ➤ La Champagne et le champagne ➤ L’art de la champagnisation |
| Modulo 2 Histoire de la gastronomie française | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La cuisine, une histoire millénaire ➤ La gastronomie au cours des siècles : des Gaulois à la cuisine du troisième millénaire <p><i>Chefs, Cuisiniers et gastronomes français célèbres :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de Taillevent à Ducasse : Maximin- Terrail- -Ledrogou- Parmentier- Savarin- Bocuse- Ducasse- Darrose |
| Modulo 3 UDA Au-delà de la cuisine | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hygiène dans la restauration (personnels et équipements) ➤ le HACCP ➤ Droit du travail (le contrat, la rémunération, les horaires de travail, la sécurité sociale) ➤ La demande d’emploi. |

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | |
| Modulo 4 | Conoscenze |
| L'alimentation et la santé-5 | <ul style="list-style-type: none">➤ Le régime idéal➤ La pyramide alimentaire➤ Les vitamines➤ Les troubles alimentaires: la boulimie➤ Les allergies alimentaires |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Disciplina | Lingua e civiltà Tedesca | | |
| Docente | Evelina Bitto | | |
| Libro di testo | Tedesco | | |
| Autore/i | Brigliano – Doni - Venturini | | |
| Titolo | Paprika | | |
| Volume | Unico | | |
| Casa editrice | Hoepli | | |
| Performance / esiti formativi Abilità/capacità | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ricava informazioni generali e specifiche da registrazioni audio su argomenti di tipo quotidiano e attinente al proprio ambito professionale. ➤ Scambia informazioni in conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. ➤ Utilizza in modo adeguato lessico e funzioni linguistico-comunicative. ➤ Coglie il significato specifico di un testo di carattere professionale ➤ Analizza testi di carattere professionale. ➤ Utilizza in modo adeguato lessico e strutture grammaticali. | | |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprende i punti essenziali di informazioni in una comunicazione orale di tipo quotidiano corrente e attinente al proprio ambito professionale. ➤ Comunica in attività semplici che richiedono uno scambio di informazioni in relazione anche a contesti ed esigenze professionali. ➤ Seleziona informazioni generali e specifiche di testi scritti di vario genere (generale e professionale) ➤ Produce testi scritti guidati e/o su traccia (ricette, dialogo, riassunto, traduzioni da L1 in L2) su argomenti coerenti con i percorsi di studio. | | |
| Modulo 1 Alkoholfreie und Alkoholische Getränke | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il caffè: i metodi di preparazione ➤ La birra: descrizione di qualità e categorie – I vari tipi di birra tedesca ➤ Abbinamento di birra e alimenti ➤ Il vino: descrizione di qualità e categorie – i vini tedeschi ➤ Abbinamento di vini e alimenti | | |
| Modulo 2 Die Karriere - UDA | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'organigramma di sala e cucina ➤ Le mansioni del personale ➤ L'annuncio di offerta di lavoro ➤ La risposta ad un annuncio di lavoro ➤ Compilazione del proprio C.V. | | |

| | |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo 3 | <i>conoscenze</i> |
| Ernährung und Lebensmittelkunde | <ul style="list-style-type: none">➤ La piramide alimentare➤ La dieta mediterranea➤ L'igiene e la definizione di HCCP e le sue parti |

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Disciplina | ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE | | |
| Docente | Prof. Bartola Aricò | | |
| Libro di testo | | | |
| Autore/i | Grazia Batarra- Monica Mainardi | | |
| Titolo | Imprese Ristorative.Economia e Gestione | | |
| Volume | UNICO | | |
| Casa editrice | TRAMONTANA | | |
| Performance / esiti formativi Abilità/capacità | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sa redigere il bilancio di esercizio di un'impresa ristorativa e riclassificarlo con il calcolo dei principali indici ➤ sa individuare le diverse fonti di finanziamento ➤ sa pianificare il finanziamento di un progetto di un'impresa ristorativi ➤ sa valutare l'importanza del personale come fattore strategico ➤ sa comprendere le caratteristiche dei nuovi contratti di lavoro ➤ sa comprendere le principali voci della retribuzione ➤ sa analizzare le fasi del processo di pianificazione ➤ sa elaborare un semplice studio di fattibilità e un semplice budget di un'impresa ristorativa ➤ sa effettuare una semplice segmentazione del mercato dei servizi ristorativi ➤ sa analizzare il posizionamento di un'impresa ristorativa ➤ sa individuare le strategie di marketing | | |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere ed applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle imprese di ristorazione ➤ Saper individuare le problematiche relative alla gestione delle risorse umane nel settore ristorativo ➤ Essere in grado di redigere un semplice budget economico e un semplice piano marketing di un'impresa di ristorazione | | |
| MODULO 1 <i>La gestione economica e finanziaria dell'impresa ristorativa</i> | Conoscenze | | |
| | <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 <i>La gestione delle risorse umane</i> UDA (Il lavoro) | Conoscenze | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Determinazione del fabbisogno del personale ➤ Ricerca, selezione, formazione ed 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 <i>Pianificazione e programmazione aziendale</i> | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pianificazione, controllo di gestione e programmazione aziendale ➤ Strategia e tattica aziendale ➤ Fasi del processo di pianificazione ➤ Pianificazione di nuove imprese ristorative ➤ Studio di fattibilità ➤ Realizzazione ed apertura di un'impresa di ristorazione ➤ Struttura e funzioni del budget di un'impresa di ristorazione |
| MODULO 4 <i>Il marketing</i> | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il marketing nelle imprese ristorative ➤ Le strategie di marketing ➤ Il piano di marketing |

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| Disciplina | ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE | | | |
| Docente | Prof. Laura Labocetta | | | |
| Libro di testo | | | | |
| Autore/i | P.Paradisi – G. Castelli | | | |
| Titolo | Scienza dell'alimentazione | | | |
| Volume | unico | | | |
| Casa editrice | P.Paradisi – G. Castelli | | | |
| Performance / esiti formativi Abilità/capacità | <ul style="list-style-type: none"> ➤ conosce il sistema di conservazione piu' idoneo per ogni tipo di alimento ➤ inalazione agli effetti che ciascuna scelta puo 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 di nutrienti di un individuo sano ➤ conosce i vantaggi e gli svantaggi delle principali tipologie dietetiche ➤ conosce la terminologia specifica | | | |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Essere consapevole delle potenzialita' delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate ➤ Osservare ,descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realta' naturale riconoscendo nelle loro varie forme i concetti di sistema e di complessita' ➤ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia <p>Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto in cui vengono applicate</p> | | | |
| Modulo 1 La conservazione degli alimenti | <p>Conoscenze</p> <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:l'affumicatura | | | |
| Modulo 2 Igiene degli alimenti | <p>Conoscenze</p> <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 U. d. A. Problemi legati al cibo, pulizia e danni al cliente | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Norme igieniche del personale , delle attrezzature e dei locali ➤ Il sistema di controllo HACCP | | | |
| Modulo 4 Dietologia e dietetica | <p>Conoscenze</p> <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. Antonino Iannazzo |
|----------------|--------------------------------|

| | |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Libro di testo | Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi |
| Autore | Giuseppe Voci |
| Titolo | LA NUOVA RISTORAZIONE |
| Volume | 1 |
| Casa editrice | HOEPLI. |

| | |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Performance/esiti formativi | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saper realizzare, “con continuità”, beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili; ➤ 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; ➤ 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; ➤ Saper realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione. ➤ Saper adottare le procedure di igiene e sicurezza che interessano il settore ristorativo |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saper abbinare varie bevande alle diverse tipologie delle vivande ➤ Organizzare e gestire banchetti, buffet e catering fuori e dentro la nostra struttura ➤ Conoscere le principali figure direzionali ➤ Saper applicare le norme igienico sanitarie di sicurezza ➤ Conoscere le diverse tipologie della clientela ➤ Intraprendere le azioni commerciali con i fornitori ➤ Gestire tecnicamente un magazzino |

| | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo 1 | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Definizione del sistema HACCP ➤ I principi dell’HACCP ➤ Le analisi nel sistema HACCP ➤ Il manuale di auto controllo ➤ Le schede di registrazione ➤ Il fascicolo documentazione ➤ Richieste di analisi ai fornitori |

| | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ I principi dell'igiene e dell'ambiente ➤ Le operazioni di pulizia ➤ Le procedure di disinfestazione ➤ Principi di igiene per le persone ➤ Comportamenti igienicamente corretti ➤ Il responsabile o il gruppo HACCP ➤ Prevenire le contaminazioni batteriche |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo 2 | Conoscenze |
| | <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 ➤ L'applicazione dei principi di sicurezza ➤ Fascicolo generale della struttura, degli impianti e delle attrezzature ➤ La sicurezza antincendio ➤ Il centro di produzione pasti |
| Modulo 3 | Conoscenze |
| | <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 ➤ L'applicazione dei principi di sicurezza ➤ Fascicolo generale della struttura, degli impianti e delle attrezzature ➤ La sicurezza antincendio ➤ Il centro di produzione pasti |
| Modulo 4 | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Classificazione delle bevande alcoliche ➤ Le fasi della produzione della birra ➤ Le principali tipologia di birra ➤ Il servizio delle bevande alcoliche ➤ Le bevande analcoliche ➤ Principali componenti delle bevande gassate ➤ Il confezionamento dei succhi di frutta ➤ Il confezionamento delle acque minerali ➤ Il vino ➤ Classificazione dei vini ➤ La cantina ➤ I vitigni più rappresentativi ➤ Gli spumanti ➤ L'abbinamento <i>vino-piatto</i> |
| Modulo 5 | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il catering nel linguaggio comune ➤ Il catering come rifornimento pasti |

| | |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rifornimento alla ristorazione commerciale, collettiva e viaggiante ➤ I buoni pasto ➤ Banchetti, buffet e altri servizi ➤ I pranzi di gala i buffet ➤ Le principali forme di buffet e rinfreschi ➤ Accordi fra ristoratore e committente ➤ Disposizione delle vivande ➤ Il servizio banqueting ➤ L'organizzazione del servizio banqueting ➤ Il banqueting manager ➤ Pianificazione e realizzazione del servizio ➤ Il materiale per la realizzazione del servizio banqueting ➤ Le decorazioni ➤ La presentazione artistica delle preparazioni gastronomiche ➤ Decorazioni con i vegetali, con sale e pane, montature e sculture ➤ Decorazioni con cioccolato e ghiaccio |
| Modulo 6 | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La programmazione e il raggiungimento degli obiettivi. ➤ Coordinamento <i>tra produzione, distribuzione e servizio</i> |

| | |
|-------------------|-------------------|
| Disciplina | MATEMATICA |
|-------------------|-------------------|

| | |
|----------------|------------------------------|
| Docente | Prof. Giusto Domenico |
|----------------|------------------------------|

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

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo 1 <i>Le funzioni reali di una variabile reale</i> | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Funzioni reali di una variabile reale: definizione ➤ Classificazione delle funzioni ➤ Rappresentazione di una funzione ➤ Campo di esistenza di funzioni razionali intere e fratte ➤ Campo di esistenza di funzioni irrazionali intere |
| Modulo 2 <i>Limite di una funzione</i> | Conoscenze |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Limiti: introduzione al concetto di limite di una funzione ➤ Limite finito di una funzione in un punto ➤ Limite infinito di una funzione in un punto ➤ Limite finito e infinito di una funzione all'infinito ➤ Operazioni sui limiti ➤ Forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞ |
| Modulo 3 | Conoscenze |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Funzioni continue: definizione ➤ Asintoti orizzontali e verticali |
| <p style="text-align: center;">Modulo 4</p> <p><i>Derivata di una funzione</i></p> | <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 ➤ Derivate di alcune funzioni elementari ➤ Tabella delle formule e delle regole di derivazione ➤ Teorema di De L'Hospital: enunciato e sua applicazione nel calcolo dei limiti |
| <p style="text-align: center;">Modulo 5</p> <p><i>Studio di una funzione</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Funzioni crescenti e decrescenti ➤ Max e min relativi ➤ Studio dei max e min relativi ➤ Studio di una funzione con particolare riferimento alla funzione omografica |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Disciplina | Educazione Fisica |
| Docente | DE FRANCESCO GIUSEPPE |
| 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"> ➤ 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"> ➤ Analizza le conoscenze anatomo-fisiologiche. ➤ Utilizza le conoscenze sull'etica sportiva e applicare le capacità motorie acquisite nei giochi di squadra. ➤ Adotta comportamenti finalizzati al benessere personale e alla tutela della salute. ➤ Applica, anche nella vita quotidiana, comportamenti responsabili, leali e collaborativi. |
| Modulo 1 Potenziamento fisiologico | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ➤ Miglioramento dell'apparato cardio – respiratorio ➤ Ginnastica respiratoria ➤ Ginnastica posturale |
| Modulo 2 Potenziamento muscolare | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ➤ Esercizi a corpo libero ➤ Esercizi a coppie ➤ Esercizi con piccoli attrezzi ➤ Esercizi in circuito |
| Modulo 3 Rielaborazione di schemi motori di base | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 e sulla prevenzione degli infortuni | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ➤ Apparato Muscolo-Scheletrico ➤ Il doping e gli stupefacenti ➤ Igiene alimentare |

| | |
|-------------------|----------------------------|
| Disciplina | Religione Cattolica |
|-------------------|----------------------------|

| | |
|----------------|---------------------------|
| Docente | Prof.ssa SPADARO GIUSEPPE |
|----------------|---------------------------|

| | |
|-----------------------|----------------------------------|
| Libro di testo | |
| Autore/i | Luigi Solinas |
| Titolo | <i>Tutti i colori della vita</i> |
| Volume | Unico |
| Casa editrice | SEI |

| | |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Performance / esiti formativi Abilità/capacità | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Coglie la natura del senso religioso - domande iscritte nel cuore dell'uomo sul senso ultimo della vita e della realtà - per acquisire il valore della libertà come realizzazione della natura dell'uomo e del destino per cui è stato creato; ➤ Distingue i diversi procedimenti della ragione intesa come coscienza della realtà secondo la totalità dei suoi fattori: 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; ➤ Riconosce le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato; ➤ 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. |
| Competenze | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere che l'ideologia è la forma attuale di idolatria, in quanto affermazione di una misura dell'uomo sulla realtà; ➤ Acquisire la consapevolezza che la moralità è affermare la realtà per ciò che essa è: cioè per essere morali occorre amare la verità più delle proprie opinioni; ➤ Considerare che il cristianesimo non è una dottrina, né un insieme di valori morali o di pratiche rituali, ma un fatto che entra dentro la storia dell'uomo, il Dio che si fa carne in Gesù Cristo presente e incontrabile nella vita concreta della Chiesa; ➤ Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine. |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo 1 | Conoscenze |
| <i>Questioni di metodo per un corretto affronto della problematica religiosa</i> | <i>Realismo e ragionevolezza: incidenza della moralità sulla dinamica del conoscere</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Preconcetto ➤ L'esperienza implica una valutazione: quale criterio? ➤ Uso riduttivo della ragione: diversità di procedimenti ➤ Un'applicazione del metodo della certezza morale: la fede ➤ La ragione inscindibile dall'unità dell'io ➤ L'ipotesi di una ragione senza interferenze ➤ La moralità nel conoscere |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Modulo 2</p> <p><i>Il fattore umano-divino nella Chiesa</i></p> | <p>Conoscenze</p> <p><i>Il fattore umano</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ attraverso l'umano: implicazioni <p><i>Una missione della Chiesa verso l'uomo terreno</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ l'ultima parola sull'uomo e la sua storia ➤ la posizione ottimale per l'approccio ai problemi umani ➤ le facilitazioni della libertà rettamente impostata ➤ la religiosità non sarà mai integralmente vissuta nella storia <p><i>Il comunicarsi della verità.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ comunità, tradizione, magistero |
| <p>Modulo 3</p> <p><i>La Chiesa e il valore della vita umana</i></p> <p><i>La bioetica</i></p> | <p>Conoscenze</p> <p><i>Il Vangelo della vita</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ contraccezione - aborto ➤ tecniche di riproduzione artificiale - tecniche diagnostiche prenatali ➤ intervento sugli embrioni umani ➤ eutanasia - pena di morte <p><i>Legittimazione giuridica della negazione della vita</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ legge civile - legge morale |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Disciplina | EDUCAZIONE FISICA |
| Docente | Prof. Giuseppe De Francesco |
| Libro di testo | |
| Autore | L. Del Nista – J. Parker |
| Titolo | Praticamente sport |
| Volume | unico |
| Casa editrice | D'Anna |
| Performance/esiti formativi | <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"> ➤ Analizza le conoscenze anatomo-fisiologiche. ➤ Utilizza le conoscenze sull'etica sportiva e applica le capacità motorie acquisite nei giochi di squadra. ➤ Adotta comportamenti finalizzati al benessere personale e alla tutela della salute. ➤ Applica, anche nella vita quotidiana, comportamenti responsabili, leali e collaborativi. |
| Modulo 1 <i>Potenziamento fisiologico</i> | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ➤ Miglioramento dell'apparato cardio – respiratorio ➤ Ginnastica respiratoria ➤ Ginnastica posturale |
| Modulo 2 <i>Potenziamento muscolare</i> | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ➤ Esercizi con piccoli attrezzi ➤ Esercizi in circuito |
| Modulo 3 <i>Rielaborazione di schemi motori di base</i> | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ➤ Presa di coscienza del proprio corpo ➤ Coordinamento ➤ Equilibrio statico e dinamico |
| Modulo 4 <i>Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità del senso civico</i> | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ➤ Attività a coppie ➤ Attività di gruppo ➤ Rispetto delle regole |
| Modulo 5 <i>Conoscenza e pratica delle attività sportive</i> | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pallavolo ➤ Pallacanestro ➤ Calcetto |
| Modulo 6 <i>Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni</i> | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ➤ Apparato Muscolo-Scheletrico ➤ Il doping e gli stupefacenti ➤ Igiene alimentare |
| Modulo 7 <i>U.d.A Il lavoro</i> | Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ➤ La sicurezza dell'ambiente lavorativo. ➤ Elementi di pronto soccorso |

| | |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Disciplina | INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA |
| Docente | Prof. Giuseppe Spadaro |
| Libro di testo | |
| Autore/i | Luigi Solinas |
| Titolo | Tutti i colori della vita |
| Volume | Unico |
| Casa editrice | SEI |
| Performance / esiti formativi Abilità/capacità | <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> |
| Competenze | <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> |
| Modulo 1 <i>La persona umana tra libertà e valori</i> | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La libertà responsabile ➤ La coscienza morale ➤ La dignità della persona |
| Modulo 2 <i>La vita come amore</i> | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ I vari volti dell'amore ➤ L'amore come amicizia ➤ L'amore come eros ➤ L'amore come agape ➤ L'amore come carità |
| Modulo 3 <i>Una società fondata sui valori</i> | <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Una politica per l'uomo: <i>la giustizia sociale, la globalizzazione, l'immigrazione</i> ➤ Un'economia per l'uomo: <i>giustizia economica e sviluppo sostenibile</i> ➤ Condividere per il bene comune: <i>la solidarietà e il volontariato</i> ➤ Destabilizzazione dell'ordine sociale: <i>mafie, terrorismo...</i> |

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo 4 <i>(U d A)</i> <i>Il lavoro</i> | Conoscenze |
| | ➤ Il lavoro nei documenti della Chiesa: la Dottrina Sociale |
| Modulo 5 <i>Un ambiente per l'uomo</i> | Conoscenze |
| | ➤ La crisi ambientale ➤ Ecologia e sviluppo sostenibile |
| Modulo 6 <i>Una scienza per l'uomo: la bioetica</i> | Conoscenze |
| | ➤ Quali diritti sulla vita e sulla morte ➤ La salute ➤ L'inizio della vita: <i>contraccezione, tecniche di riproduzione artificiale, diagnosi prenatale, interventi sugli embrioni umani, la clonazione, l'aborto...</i> ➤ L'eutanasia e il testamento biologico ➤ La pena di morte |

IL 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