



**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. E**

**Indirizzo: Ristorazione**

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

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

## Composizione del Consiglio di Classe

<b>Docente</b>	<b>Disciplina</b>
Manganaro Giovanna	Italiano e Storia
Barillaro Ondina	Lingua e civiltà francese
Munnia Antonina	Lingua e civiltà inglese
Laface Antonino	Economia e Gestione delle aziende ristorative
Labocchetta Laura	Alimenti e Alimentazione
Pitrone Graziella	Legisl. della ristoraz.
Torre Rosario	Laboratorio organ. e gest. dei servizi ristorativi
Consolo Antonio	Matematica
De Francesco Giuseppe	Educazione fisica
Trimarchi Luciana	Religione
Curmà Caterina	Docente specializzata di sostegno

## LINEE GENERALI DELLA PROGRAMMAZIONE D'ISTITUTO

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

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

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

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

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

### **METODOLOGIA**

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

### **MATERIALI DIDATTICI**

Materiali reperibili in rete  
Libri di testo  
Sussidi audiovisivi

### **ATTIVITÀ INTEGRATIVE**

Attività di Educazione alla salute  
Attività di orientamento  
Attività sportive  
Partecipazione al Progetto P.O.N. F.S.E C/5 " Il tour operating e l'enogastronomia nelle grandi Destinazioni"

## COMPETENZE CHIAVE E PERFORMANCE/ ESITI FORMATIVI

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

## LIVELLI DELLE CONOSCENZE DISCIPLINARI

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

Livello 1 = (voti 1-3) → scarso
Livello 2 = (voti 4-5) → carente
<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 (quesiti a scelta multipla) nel tempo di 60 minuti.

Le materie oggetto della prova sono state: Storia - Inglese - Matematica – Alimenti e Alimentazione – Legislazione della ristorazione.

I quesiti proposti sono stati n 8 per ciascuna disciplina, così valutate: 3 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 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 è composta da 21 allievi. E' costituita da alunni di modesta estrazione sociale. Il percorso scolastico quinquennale è stato per un gruppo di loro piuttosto discontinuo quanto a impegno .Ciò ha reso difficile l'azione di recupero. La partecipazione al dialogo educativo è stata abbastanza costante da parte di alcuni di loro, mentre per altri è stata discontinua. Gli esiti formativi sono stati raggiunti compatibilmente alle possibilità di ciascuno ed alle diverse situazioni di partenza, anche se con livelli appena sufficienti per alcuni in qualche disciplina. Per raggiungere tali esiti è stato dedicato molto tempo all'esame in classe dei vari argomenti e al dibattito volto a chiarire e a confrontare le idee e le conoscenze.

L'azione educativa è stata indirizzata anche, attraverso interventi mirati o pause didattiche, a far sviluppare le attitudini degli allievi e a stimolarne gli interessi. Lo svolgimento dei programmi, pertanto, ha dovuto subire in qualche caso un rallentamento rispetto a quanto pianificato ad inizio d'anno. Si è voluto, inoltre, sviluppare negli allievi una conoscenza il più possibile organica delle materie, analizzate anche attraverso percorsi pluridisciplinari, che hanno consentito di cogliere concretamente le affinità e la trasversalità dei saperi.

Della classe fanno parte due allievi che seguono il PEI, integrati nel contesto classe, che hanno raggiunto gli obiettivi prefissati come si evince dalle relazioni della docente specializzata, depositata agli atti dell'Istituto.

Dal punto di vista disciplinare, gli allievi hanno tenuto un comportamento abbastanza corretto, sia pur non sempre collaborativo, anche nelle attività di indirizzo professionale.

## **Area Professionalizzante**

**Titolo :“Tecnico della cucina di sala e barman gastronomo”**

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

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

Camera di commercio, attività di banqueting .

Istituto Sacro Cuore, attività di banqueting .

Progetto Leonardo

Sintesi formativa: stage a Praga.

### **Allegati:**

Progetto Area professionalizzante

Relazioni D.A.

Griglie di valutazione

<b>Disciplina</b>	<b>ITALIANO</b>
<b>Docente</b>	Prof. <b>Giovanna Manganaro</b>
<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	M. Magri - V. Vittorini
Titolo	<i>Impronte – Storia e testi della letteratura</i>
Volume	2
Casa editrice	Paravia
<b>Performance / esiti formativi Abilità/capacità</b>	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
<b>Competenze</b>	Produrre testi attinenti alla tipologia A Produrre testi relativi alle tipologie B-C-D Esporre con linguaggio pertinente
<b>Modulo 1</b> <i>L'età dell'imperialismo</i>	Conoscenze <b>Decadentismo</b> <b>Giovanni Pascoli</b> – 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 <b>Gabriele D'Annunzio</b> Da Alcione: La sera fiesolana
<b>Modulo 2</b> <i>La poesia delle avanguardie</i>	Conoscenze <b>Crepuscolari e Futuristi</b> <b>F.T.Marinetti</b> :Manifesto del futurismo <b>Sergio Corazzini</b> : Desolazione di un povero poeta sentimentale
<b>Modulo 3</b> <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: <b>Sibilla Aleramo</b> , da Una donna : La consapevolezza di essere donna <b>Anna Banti</b> , da Artemisia: Artemisia con il padre
<b>Modulo 4</b> <i>Il romanzo nel '900</i>	Conoscenze <b>Luigi Pirandello: vita, pensiero e opere</b> 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><b>Modulo 5</b>  <i>L'età dei  totalitarismi e  della guerra</i></p>	<p>Conoscenze</p> <p>La poesia in Italia :</p> <p><b>Giuseppe Ungaretti:</b>  Allegria: Veglia, Fratelli, Soldati  Il dolore: Non gridate più</p> <p><b>Salvatore Quasimodo:</b>  Acque e terre : Ed è subito sera ; Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici</p> <p><b>Eugenio Montale:</b>  Ossi di seppia: Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere</p>
---	--

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

<b>Docente</b>	Prof. <b>Giovanna Manganaro</b>
----------------	---------------------------------

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

<b>Performance / esiti formativi</b> <b>Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Coglie mutamenti nel tempo e nello spazio</li> <li>➤ Mette in relazione fatti storici con eventi economici, sociali e settoriali</li> <li>➤ Utilizza un registro adeguato</li> <li>➤ Espone i contenuti in modo sequenziale</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 grande guerra come svolta storica</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nascita della ristorazione moderna</li> <li>➤ L'Europa agli inizi del '900</li> <li>➤ L'Italia nell'età giolittiana</li> <li>➤ La prima guerra mondiale (sintesi)</li> <li>➤ La rivoluzione russa e la nascita dell'Unione sovietica</li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <i>L'età dei totalitarismi</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alimentazione di massa</li> <li>➤ Il fascismo</li> <li>➤ Il nazismo</li> <li>➤ L'Europa verso la guerra</li> <li>➤ Seconda guerra mondiale (sintesi)</li> </ul>
<b>Modulo 3</b> <i>Interdisciplinare U.d. A.: Il lavoro</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Questione sociale tra '800 e '900, con riferimenti al lavoro delle donne e ai primi movimenti femministi</li> </ul>
<b>Modulo 4</b> <i>Il lungo dopoguerra</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bipolarismo e decolonizzazione</li> </ul>
<b>Modulo 5</b> <i>L'Italia repubblicana</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La scelta repubblicana</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE</b>
-------------------	-----------------------------------

<b>Docente</b>	Prof.ssa <b>Ondina Barillaro</b>
----------------	----------------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore	A. De Carlo, A. Amatuzzi
Titolo	Le français à la carte
Volume	unico
Casa editrice	Ed. 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 attinente 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 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 français de Taillevent à Ducasse</li> <li>➤ Chefs et restaurants célèbres</li> <li>➤ La Normandie</li> <li>➤ La gastronomie normande</li> <li>➤ La France des vins : le Chateauneuf du Pape, les créchants.</li> <li>➤ Les vins de Toscane</li> <li>➤ La Champagne et le champagne</li> <li>➤ L'art de la champagnisation</li> </ul>
--	--

<b>Modulo 2:</b> <i>L'Alimentation et la santé</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Méthodes de conservation des aliments</li> <li>➤ Les additifs</li> <li>➤ Les produits Bio</li> <li>➤ HACCP</li> <li>➤ Les vitamines</li> <li>➤ Epices et plantes médicinales</li> <li>➤ Le Régime et la Pyramide alimentaire</li> </ul>

<b>Modulo 3</b> <i>Au-delà de la cuisine</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le Curriculum Vitae</li> <li>➤ Présentation d'une lettre à caractère professionnel</li> <li>➤ Bref panorama de Paris, capitale politique, économique, gastronomique, culturelle de la France</li> <li>➤ Paris entre passé et avenir</li> </ul>

<b>MODULO 4</b> <i>Au travail</i> <i>U.d.A : Il lavoro</i>	Conoscenze
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ HACCP</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>
-------------------	---------------------------------

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

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

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

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

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

<b>Disciplina</b>	<b>ECONOMIA E GESTIONE AZIENDA RISTORATIVA</b>
-------------------	--

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

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	<b>Grazia Batarra – Monica Mainardi</b>
Titolo	Imprese ristorative, economia e gestione
Volume	Unico
Casa editrice	Tramontana

<b>Performance / esiti formativi Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ sa redigere il bilancio di esercizio di un'impresa ristorativa e riclassificarlo con il calcolo dei principali indici</li> <li>➤ sa individuare le diverse fonti di finanziamento</li> <li>➤ sa pianificare il finanziamento di un progetto di un'impresa ristorativa</li> <li>➤ sa valutare l'importanza del personale come fattore strategico</li> <li>➤ sa comprendere le caratteristiche dei nuovi contratti di lavoro</li> <li>➤ sa comprendere le principali voci della retribuzione</li> <li>➤ sa analizzare le fasi del processo di pianificazione</li> <li>➤ sa elaborare un semplice studio di fattibilità e un semplice budget di un'impresa ristorativa</li> <li>➤ sa effettuare una semplice segmentazione del mercato dei servizi ristorativi</li> <li>➤ sa analizzare il posizionamento di un'impresa ristorativa</li> </ul>
---	--

<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conoscere ed applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle imprese di ristorazione</li> <li>➤ sa redigere il bilancio di esercizio di un'impresa ristorativa e riclassificarlo con il calcolo dei principali indici</li> <li>➤ Saper individuare le problematiche relative alla gestione delle risorse umane nel settore ristorativo</li> <li>➤ Essere in grado di redigere un semplice budget economico e un semplice piano marketing di un'impresa di ristorazione</li> </ul>
-------------------	--

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

<b>Disciplina</b>	<b>ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE</b>
-------------------	----------------------------------

<b>Docente</b>	<b>Prof. Laura Labocetta</b>
----------------	------------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	P.Paradisi – G. Castelli
Titolo	Scienza dell'alimentazione
Volume	unico
Casa editrice	P.Paradisi – G. Castelli
<b>Performance / esiti formativi Abilità/capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conosce il sistema di conservazione piu' idoneo per ogni tipo di alimento</li> <li>➤ inalazione agli effetti che ciascuna scelta puo avere sulla salute di chi consuma il cibo</li> <li>➤ Conosce in ambito lavorativo le norme igieniche personali al fine di prevenire le contaminazioni e le trasmissioni di malattie infettive</li> <li>➤ Conosce il fabbisogno energetico e di nutrienti di un individuo sano</li> <li>➤ Conosce i vantaggi e gli svantaggi delle principali tipologie dietetiche</li> <li>➤ Conosce la terminologia specifica</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Essere consapevole delle potenzialita' delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</li> <li>➤ Osservare ,descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realta' naturale riconoscendo nelle loro varie forme i concetti di sistema e di complessita'</li> <li>➤ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia</li> <li>➤ Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto in cui vengono applicate</li> </ul>
<b>Modulo 1</b> <i>La conservazione degli alimenti</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Fattori di alterazione degli alimenti</li> <li>➤ Metodi fisici di conservazione:mediante disidratazione,mediante irradiazione, mediante calore, mediante modificazione dell'atmosfera</li> <li>➤ Metodi chimici di conservazione : mediante additivi naturali</li> <li>➤ Metodo fisico-chimico:l'affumicatura</li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <i>Igiene degli alimenti</i>	<p>Conoscenze</p> <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> </ul>
<b>Modulo 3</b> <i>(U. d. A.) Problemi legati al cibo, pulizia e danni al cliente</i>	<p>Conoscenze</p> <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>Modulo 4</b> <i>Dietologia e dietetica</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diete per fasce di età,diete specifiche, diete particolari</li> <li>➤ Dietoterapia; alimentazione e cancerogenesi, alimenti dietetici particolari</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>LEGISLAZIONE RISTORATIVA</b>
<b>Docente</b>	Prof. <b>Graziella Pitrone</b>
<b>Libro di testo</b>	
Autore	Zagrebelsky- Trucco-Lorenzoni
Titolo	Legislazione per le aziende ristorative 2
Volume	Secondo
Casa editrice	Le Monnier

<b>Performance/esiti formativi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Essere in grado di conoscere le obbligazioni, i soggetti, l'adempimento e l'inadempimento</li> <li>➤ Essere in grado di conoscere il contratto, gli elementi essenziali, quelli accidentali gli effetti, l'invalidità e la risoluzione del contratto</li> <li>➤ Definire il diritto del lavoro, il contratto di lavoro</li> <li>➤ Distinguere tra i contratti collettivi e quelli individuali di lavoro</li> <li>➤ Conoscere il rapporto di lavoro subordinato, fare la differenza tra rapporto di lavoro autonomo e quello subordinato. Evidenziare la differenza tra contratti tipici ed atipici</li> <li>➤ Sapere i caratteri del leasing</li> <li>➤ Classificare il contratto di compravendita, di assicurazione</li> <li>➤ Acquisire la conoscenza delle norme di sicurezza nelle aziende ristorative, la valutazione del rischio la 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 alle 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 acollo</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>	<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>

<p><b>MODULO 4</b></p> <p><i>Le norme di sicurezza nelle aziende ristorative</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La sicurezza e la salute sul luogo di 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>
<p><b>MODULO 5</b></p> <p><i>U.d.a: Il lavoro</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La disciplina del mercato del lavoro</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI</b>
-------------------	---

<b>Docente</b>	<b>Prof. Rosario Torre</b>
----------------	----------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	Giuseppe Voci
Titolo	Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi
Volume	1
Casa editrice	Hoeply

<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 ad un reparto,</li> <li>➤ controllare l’efficienza e l’efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l’interscambio funzionale tra i vari membri;</li> <li>➤ saper interagire con le diverse tipologie di clientela, conoscerne le esigenze;</li> <li>➤ sapere coordinare tutto il reparto della ristorazione dal punto di vista direzionale;</li> <li>➤ saper adottare le procedure di igiene e sicurezza che interessano il settore ristorativi.</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>	<b><i>Conoscenze</i></b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definizione del sistema HACCP;</li> <li>➤ i principi dell’HACCP;</li> <li>➤ le analisi del sistema HACCP;</li> <li>➤ il manuale di autocontrollo;</li> <li>➤ i principi dell’igiene dell’ambiente;</li> <li>➤ le operazioni di pulizia;</li> <li>➤ le procedure di disinfestazione.</li> </ul>

<b>Modulo 2</b>	<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Organizzare l'azienda ristorativi;</li> <li>➤ l'organizzazione delle risorse umane, degli strumenti, degli spazi;</li> <li>➤ l'applicazione della 626/94;</li> <li>➤ i modelli organizzativi;</li> <li>➤ i modelli direzionali;</li> <li>➤ l'organigramma direzionale e il piano del personale;</li> <li>➤ i turni e gli orari di lavoro.</li> </ul>
<b>Modulo 3</b>	<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La classificazione delle bevande, il beverage;</li> <li>➤ l'acqua, il selz, la soda, i succhi di frutta;</li> <li>➤ gli abbinamenti enogastronomici delle acque;</li> <li>➤ il caffè;</li> <li>➤ il tè;</li> <li>➤ le fasi di produzione della birra;</li> <li>➤ le principali produzioni della birra;</li> <li>➤ gli abbinamenti enogastronomici della birra;</li> <li>➤ il vino;</li> <li>➤ la vinificazione;</li> <li>➤ la classificazione dei vini;</li> <li>➤ i vitigni;</li> <li>➤ la cantina;</li> <li>➤ gli spumanti;</li> <li>➤ gli abbinamenti enogastronomici dei vini;</li> <li>➤ i vini liquorosi;</li> <li>➤ le bevande super alcoliche;</li> <li>➤ la distillazione;</li> <li>➤ i liquori;</li> <li>➤ la gestione economica del bar.</li> </ul>
<b>Modulo 4</b>	<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il Catering;</li> <li>➤ il banqueting</li> <li>➤ il buffet</li> <li>➤ tecnica di vendita dei banchetti;</li> <li>➤ la tipologia della clientela;</li> <li>➤ la psicologia della clientela;</li> <li>➤ la banqueting reservation;</li> <li>➤ il food coast;</li> <li>➤ l'organizzazione del servizio banqueting;</li> <li>➤ la pianificazione e realizzazione del servizio;</li> <li>➤ il materiale per la realizzazione del servizio di banqueting;</li> <li>➤ l'accoglienza del cliente.</li> </ul>
<b>U.D.A</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Simulazione di un servizio di banqueting</li> </ul>

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

<b>Docente</b>	Prof. <b>Antonio Consolo</b>
----------------	------------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	<b>L.Tonolini- F.Tonolini- G.Tonolini- A.Manenti Calvi</b>
Titolo	<b><i>Approccio alla matematica- Settore Servizi</i></b>
Volume	<b>G</b>
Casa editrice	<b><i>Minerva Italica</i></b>
<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>Modulo 5</b> <i>Interpretazione di diagrammi e grafici (UDA)</i>	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Media aritmetica, mediana, moda</li> <li>➤ Analisi di dati e grafici delle statistiche sul lavoro</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>EDUCAZIONE FISICA</b>
-------------------	--------------------------

<b>Docente</b>	<b>Prof. Giuseppe De Francesco</b>
----------------	------------------------------------

<b>Libro di testo</b>	
Autore	L. Del Nista – J. Parker
Titolo	Praticamente sport
Volume	unico
Casa editrice	D'Anna

<b>Performance/esiti formativi</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>➤ Analizza. le conoscenze anatomo-fisiologiche.</li> <li>➤ Utilizza le conoscenze sull'etica sportiva e applicare le capacità motorie acquisite nei giochi di squadra.</li> <li>➤ Adotta comportamenti finalizzati al benessere personale e alla tutela della salute.</li> <li>➤ Applica, anche nella vita quotidiana, comportamenti responsabili, leali e collaborativi.</li> </ul>

<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>➤ Calcetto</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>U.d.A 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>	<b>INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA</b>
<b>Docente</b>	<b>Prof. Luciana Trimarchi</b>
<b>Libro di testo</b>	
Autore/i	Luigi Solinas
Titolo	Tutti i colori della vita
Volume	Unico
Casa editrice	SEI
<b>Performance / esiti formativi Abilità/capacità</b>	<p>Acquisisce il valore della libertà come realizzazione della natura dell'uomo e del destino per cui è stato creato.</p> <p>Distingue i diversi procedimenti della ragione: il metodo della certezza morale, usato per il raggiungimento di verità nel campo del comportamento umano, non può essere uguale in campo scientifico o logico.</p> <p>Riconosce le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa: l'impegno per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.</p> <p>Comprende che il laicismo, rendendo cultura dominante l'affermazione "Dio se c'è non c'entra", ha creato una distanza tra la religiosità e la vita.</p>
<b>Competenze</b>	<p>Riconoscere che l'ideologia, in quanto affermazione di una misura dell'uomo sulla realtà, è la forma attuale di idolatria.</p> <p>Acquisire la consapevolezza che per essere morali occorre amare la verità più delle proprie opinioni.</p> <p>Considerare il cristianesimo come un fatto che entra dentro la storia dell'uomo e non come una dottrina, un insieme di valori morali o di pratiche rituali.</p> <p>Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine.</p> <p>Tracciare un bilancio, operando una concreta verifica, per il proprio progetto di vita.</p>
<b>Modulo 1</b> <i>La persona umana tra libertà e valori</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La libertà responsabile</li> <li>➤ La coscienza morale</li> <li>➤ La dignità della persona</li> </ul>
<b>Modulo 2</b> <i>La vita come amore</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I vari volti dell'amore</li> <li>➤ L'amore come amicizia</li> <li>➤ L'amore come eros</li> <li>➤ L'amore come agape</li> <li>➤ L'amore come carità</li> </ul>
<b>Modulo 3</b> <i>Una società fondata sui valori</i>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Una politica per l'uomo: <i>la giustizia sociale, la globalizzazione, l'immigrazione</i></li> <li>➤ Un'economia per l'uomo: <i>giustizia economica e sviluppo sostenibile</i></li> <li>➤ Condividere per il bene comune: <i>la solidarietà e il volontariato</i></li> <li>➤ Destabilizzazione dell'ordine sociale: <i>mafie, terrorismo...</i></li> </ul>

<b>Modulo 4</b> <i>UDA</i> <i>Il lavoro</i>	Conoscenze
	➤ Il lavoro nei documenti della Chiesa: la Dottrina Sociale
<b>Modulo 5</b> <i>Un ambiente per l'uomo</i>	Conoscenze
	➤ La crisi ambientale ➤ Ecologia e sviluppo sostenibile
<b>Modulo 6</b> <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

<i>Docente</i>	<i>Firma</i>
<b>Manganaro Giovanna</b>	
<b>Barillaro Ondina</b>	
<b>Munnia Antonina</b>	
<b>Laface Antonino</b>	
<b>Labocetta Laura</b>	
<b>Pitrone Graziella</b>	
<b>Torre Rosario</b>	
<b>Consolo Antonio</b>	
<b>De Francesco Giuseppe</b>	
<b>Trimarchi Luciana</b>	
<b>Curmà Caterina</b>	

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