



ALLEGATO 2

SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

ALLEGATO 2

SCHEDE SINGOLE DISCIPLINE

○ Italiano	pag.3
○ Storia	pag.6
○ Lingua Francese	pag.9
○ Lingua Inglese	pag.11
○ Scienza e Cultura dell’Alimentazione	pag.14
○ Tecniche di comunicazione	pag.16
○ Diritto e tecniche amministrative dell’impresa ricettiva	pag.18
○ Matematica	pag.20
○ Religione	pag.22
○ Scienze Motorie	pag.24
○ Laboratorio enogastronomico- Sala e vendita	pag.26
○ Laboratorio enogastronomico-Cucina	pag.28
○ Laboratorio di Accoglienza turistica	pag.31

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

DOCENTE: Giuseppa Di Fratta

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Collocazione nel tempo e nello spazio dei principali fenomeni culturali della Seconda metà dell'Ottocento e del Novecento.</p> <p>Individuazione dei temi fondamentali di un testo.</p> <p>Contestualizzazione del testo in relazione al periodo storico.</p> <p>Confronto tra correnti e testi dello stesso autore e di autori diversi, individuando analogie e differenze.</p> <p>Rielaborazione personale dei contenuti di un testo.</p> <p>Produzione scritta di testi coerenti e coesi.</p> <p>Maturare interesse per le grandi opere letterarie di ogni tempo e cogliere i valori formali ed espressivi in esse presenti.</p> <p>Acquisire un'autonoma capacità di interpretazione e una fondata sensibilità estetica. Comprendere il significato letterale e profondo di testi sia letterari sia non letterari (racconti / romanzi / saggi / articoli ecc.) afferenti sia al periodo trattato nello studio della letteratura sia al mondo contemporaneo ed adeguati all'età. Saper analizzare (anche con esercizi guidati) testi letterari e non, orali e scritti, per comprenderne senso e struttura, compiendo le inferenze necessarie alla loro comprensione e alla loro collocazione nel sistema letterario e/o storico-culturale di riferimento.</p> <p>Saper collegare i dati individuati o studiati, saper fare confronti fra testi e problemi; saper organizzare una scaletta o una mappa concettuale per poter poi elaborare un testo ordinato; saper porre il problema e scegliere conoscenze e strumenti necessari alla sua soluzione;</p> <p>saper scegliere la struttura e il registro linguistico adatto alla tipologia di scrittura richiesta (riassunto, tema, saggio, analisi ecc.);</p> <p>saper interpretare un testo in riferimento sia al suo contesto sia al suo significato per il nostro tempo: i testi devono essere inquadrati correttamente nella storia letteraria di cui si devono sapere almeno le linee essenziali.</p>
---	--

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	
UDA O- Accertamento dei prerequisiti	<p>Accoglienza del gruppo classe Lo Statuto delle studentesse e degli studenti.</p> <p>Conoscenza dei caratteri fondamentali dell'Ottocento. Conoscenza dei caratteri fondamentali della civiltà e della cultura. Conoscenza delle posizioni ideologiche di autori significativi.</p>
UDA 1-	<p>Analisi dei testi letterari afferenti al periodo che va dalla seconda metà dell'Ottocento al '900; le caratteristiche storico-culturali del periodo analizzato, la poetica, le ideologie di alcuni autori rappresentativi, l'evoluzione dei generi nei contesti esaminati; Naturalismo Francese, Verismo; Giovanni Verga; I Malavoglia. Da I Malavoglia: "Il naufragio della Provvidenza" Una nuova idea di poesia in Francia: Baudelaire e il simbolismo Decadentismo. G. D'Annunzio; da' "Alcyone": "La pioggia nel pineto". "Il Piacere" G. Pascoli; da "Myricae": "Novembre"; "Temporale"; "Lavandare"; "Lampo". "Novembre" "Il Fanciullino" Il Novecento Le avanguardie storiche del novecento I. Svevo: "Una vita"; "Senilità"; "La coscienza di Zeno". Da La coscienza di Zeno: PREFAZIONE IL FUMO E ZENO E AUGUSTA: LA SALUTE E LA MALATTIA L. Pirandello, le opere Da Il Fu Mattia Pascal: Prefazione e conclusione. L'Umore e la poetica di Pirandello Le Novelle per un anno Quaderni di Serafino Gubbio operatore Uno, nessuno e centomila Sei personaggi in cerca di autore La narrativa tra le due guerre Ermetismo. G. Ungaretti, le opere. Da l'Allegria: Fratelli; San Martino del Carso; Mattina; Soldati Il Dolore Salvatore Quasimodo: "Ed è subito sera" Eugenio Montale: "Ossi di Seppia"; "Le Occasioni"; "La bufera e altro"; "Satura" Primo Levi: "Se questo è un uomo"</p>

UDA 2 - MODULO OPERATIVO	Lo studente conosce le norme ortografiche, morfologiche e sintattiche, sa usare un lessico adeguato al contesto comunicativo;
<u>ABILITA':</u>	Essere in grado di: individuare le parole chiave; individuare le funzioni linguistiche in un testo e riconoscere le principali tipologie testuali; individuare gli scopi espliciti e gli scopi impliciti di un testo; analizzare un testo letterario secondo le sue caratteristiche precipue: testo poetico (verso, strofe, figure retoriche, parole chiave, struttura espositiva, temi) commento (= analisi di un testo). Essere in grado di pianificare un testo costruendo una scaletta o una mappa concettuale; analizzare testi per ricostruirne la struttura; contestualizzare gli elementi caratteristici dei testi nel sistema letterario (dei generi letterari, della produzione di un autore, e culturale dell'epoca; collegare i medesimi con questioni legate alla cultura contemporanea (archetipi, temi e forme ricorrenti); costruire una propria mappa di studio attraverso le relazioni fra testi e argomenti affrontati. Essere in grado di: - progettare un testo: - usare figure, di foto, di cartine, video per trarne inferenze - interpretare parole chiave. - interpretare testi - sostenere / confutare una tesi.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale-Lezione interattiva- Discussione, delucidazioni) Lettura e analisi di testi, documenti, fonti, film) Lezione/applicazione-Cooperative learning- (Lavoro collettivo) Problem solving-(definizione collettiva)-Attività di laboratorio-Costruzione di cronologie, mappe concettuali-Schemi-Brevi relazioni-PPT-Questionari-
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Si fa riferimento al curriculum d'Istituto. Eventualmente dettagliare modalità specifiche-Si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottata dal Collegio Docenti e inserite nel PTOF
<u>TESTO MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	LIBRIO DI TESTO: "VIVERE TANTE VITE" VOL.III PEARSON Libri di testo e/o altri-Schede di lavoro-Computer-LIM-Piattaforma Microsoft office-Bacheca Argo-Mail-

SCHEMA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: Storia

DOCENTE: Giuseppa Di Fratta

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<p>Collocazione nel tempo e nello spazio dei principali fenomeni storici e culturali della Seconda metà dell'Ottocento e del Novecento.</p> <p>Contestualizzazione del testo in relazione al periodo storico.</p> <p>Rielaborazione personale dei contenuti di un testo.</p> <p>Produzione scritta di testi coerenti e coesi.</p> <p>Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico sociali: nazionalità, impero multinazionale, totalitarismi, democrazia, riformismo, istituzione.</p> <p>Acquisire i concetti generali relativi alla situazione politica internazionale di inizio Novecento sulla questione d'oriente, sulla situazione politica e sociale italiana di inizio Novecento e sulla questione meridionale italiana.</p> <p>Cogliere la rilevanza storica del riformismo giolittiano in relazione al presente.</p> <p>Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali: guerra di movimento guerra di posizione, guerra di massa, propaganda, unità nazionale, diserzione.</p> <p>Acquisire i concetti generali relativi alla Prima guerra mondiale, alle sue cause immediate e profonde, e alle sue conseguenze.</p> <p>Riconoscere gli elementi di continuità e discontinuità' tra il mondo prime del conflitto mondiale e dopo il conflitto.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali: democrazia diretta, dittatura del fascismo, dittatura del proletariato, nazionalizzazione-statalizzazione- collettivizzazione, economia pianificata</p> <p>Acquisire i concetti generali relativi alla rivoluzione russa e allo stalinismo e alle loro cause.</p> <p>Riconoscere gli elementi di continuità e discontinuità tra la Russia pre e post-rivoluzionaria, dal punto di vista sociale ed economico.</p> <p>Individuare gli elementi di somiglianza e di differenza tra il modello economico capitalistico e l'economia pianificata sovietica</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali: totalitarismo, ceti medi, sistemi elettorali, violenza politica, conformismo, autarchia economica, interventismo economico.</p> <p>Acquisire i concetti generali relativi al fascismo e alle sue cause nel contesto dell'Italia del primo dopoguerra.</p> <p>Riconoscere gli elementi di continuità e discontinuità' tra l'Italia fascista e l'Italia prefascista. Interpretare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico sul fascismo. Cogliere la rilevanza storica del fascismo in relazione al presente.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali: guerra mondiale, guerra-lampo, Resistenza partigiana, guerra civile, guerra di liberazione.</p> <p>Acquisire i concetti generali relativi alla Seconda guerra mondiale, alle sue cause e alle sue conseguenze.</p>
--	--

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso moduli)	
UDA O- Accertamento dei prerequisiti	Accoglienza del gruppo classe Lo Statuto delle studentesse e degli studenti.
	Conoscenza dei caratteri fondamentali della seconda metà dell’ottocento e di tutto il Novecento. Conoscenza dei caratteri fondamentali della civiltà e della cultura. Conoscenza delle posizioni ideologiche dei diversi periodi storici.
UDA 1- L’inizio del secolo e la Grande guerra	L’Europa e il mondo all’inizio del Novecento; l’età giolittiana
UDA 2 -La Prima Guerra Mondiale	L’Europa verso la catastrofe; Le cause di lungo periodo della guerra; la lunga guerra di trincea; l’Italia dalla neutralità all’intervento; la svolta del 1917; l’eredità della guerra; i trattati di pace
UDA3-Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin	La Russia prima della guerra; dalla guerra alla rivoluzione; i bolscevichi al potere e la guerra civile; l’Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche
UDA 4-La crisi della civiltà Europea-il Fascismo-Il Nazismo	La crisi del dopoguerra e il biennio rosso; il fascismo al potere, le leggi fasciste e l’inizio della dittatura; un regime totalitario; la politica economica ed estera. La Germania dalla sconfitta alla crisi; il nazismo al potere; il totalitarismo nazista, la politica economica ed estera della Germania.
UDA 5-La Seconda Guerra Mondiale Lo sterminio degli Ebrei La Resistenza	La Seconda Guerra Mondiale- Le premesse della guerra- La guerra, dall’Europa all’Oriente-La guerra si estende in tutto il mondo-L ’Europa dominata da Hitler e la Shoah-La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra-1943: L’Italia divisa
UDA 6-Il dopoguerra	Il rilancio dell’economia nel dopoguerra-Libero mercato e consumi individuali-2 giugno 1946: nasce la repubblica italiana-Il miracolo economico italiano
UDA 7-Cittadinanza e Costituzione	Individuo, gruppo, società. La cittadinanza. I diritti civili. I diritti dei lavoratori. Uguaglianza nei diritti. La globalizzazione.
UDA 8 -La Guerra Fredda	
UDA Educazione Civica	La Cittadinanza digitale- Lo Spid (Identità digitale) - Il domicilio digitale- La firma digitale- La Costituzione: art. e il decentramento
<u>ABILITA’:</u>	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità
	Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali
	Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche

	<p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali • Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale</p> <p>Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali</p> <p>Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche</p> <p>Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del presente</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale-Lezione interattiva-Discussione, delucidazioni) Lettura e analisi di testi, documenti, fonti, film)</p> <p>Lezione/applicazione-Cooperative learning- (Lavoro collettivo) Problemsolving-(definizione collettiva)-Attività di laboratorio-Costruzione di cronologie, mappe concettuali-Schemi-Brevi relazioni-PPT-Questionari-</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Si fa riferimento al curriculum d'Istituto. Eventualmente dettagliare modalità specifiche-Si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottata dal Collegio Docenti e inserite nel PTOF</p>
<u>TESTO</u>	<p>LIBRIO DI TESTO: "LA NOSTRA AVVENTURA" - IL NOVECENTO E LA GLOBALIZZAZIONE-AUTORE: DE VECCHI- GIOVANNETTI- VOLUME 3 CASA EDITRICE: BRUNO MONDADORI</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libri di testo e/o altri-Schede di lavoro-Computer-LIM-Piattaforma Microsoft office-Bacheca Argo-Mail-</p>

Aversa li 06/05/2024

La Docente

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: SEPE VALENTINA

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Si ritiene che alla fine del corrente anno scolastico gli studenti abbiano raggiunto le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere le idee principali ed i particolari significativi dei testi orali; - Comprendere il significato generale dei testi scritti nel settore specifico e il lessico della microlingua; - Esporre i contenuti disciplinari affrontati in maniera chiara e accettabile. - Produrre in modo comprensibile testi scritti relativi al settore specifico
---	---

<u>CONOSCENZE</u>	<p>Si ritiene che alla fine del corrente anno scolastico gli studenti abbiano acquisito:</p> <p>Conoscenza delle strutture e le funzioni fondamentali delle quattro abilità di base;</p> <p>Conoscenza e comprensione dei testi scritti specifici del settore e rielaborazione degli stessi con frasi corrette dal punto di vista lessicale, morfosintattico e fonologico</p> <p>Conoscenza, seppure essenziale, dei diversi registri linguistici;</p> <p>Conoscere e utilizzare in maniera appropriata il lessico della microlingua,</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito le seguenti abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare in modo comprensibile in un'ampia gamma di situazioni; • Identificazione e utilizzo consapevole il lessico specifico del settore • Organizzare autonomamente il proprio lavoro • Risolvere autonomamente diverse problematiche

**CONTENUTI DISCIPLINARI
ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L'ANNO**

Module 0

Revisione e consolidamento linguistico; Revisione e approfondimento delle strutture grammaticali e funzioni linguistiche e comunicative studiate negli anni precedenti.

Module 1: Enogastronomia biologica e sostenibilità:

Régime et nutrition les aliments bons pour la santé ; Régime et nutrition; Les OGM; Le régime méditerranéen; Les allergies et les intolérances; la maladie cœliaque, les troubles du comportement alimentaire; Les régimes alternatifs, l'alimentation du sportif ; le tourisme durable, l'hôtellerie, L'impact sociale et environnemental du tourisme.

Module 2 : Sicurezza alimentare

L'HACCP; Les sept principes de l'HACCP; La maîtrise des points critiques; Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires, les risques de contaminations alimentaires

Module 3 : Entrare nel mondo del lavoro

Les figures professionnelles : le directeur de la restauration ; le sommelier; le serveur; le barman;;
Le Curriculum Vitae; La lettre de motivation; L'entretien d'embauche.

METODOLOGIE:

Le metodologie utilizzate sono le seguenti:

Lavoro individuale, di coppia, di gruppo o di classe; Lezione interattiva; Esercitazioni guidate; Esercizi in classe e a casa; Tutoring; Cooperative learning; Jeu de rôle; discussione e rielaborazione degli errori commessi durante le verifiche.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

- L'impegno (legato alla disponibilità al lavoro scolastico, alla regolarità con cui lo studente segue il suo svolgersi, l'assidua frequenza).
- La motivazione (atteggiamento attivo e propositivo in classe, stimolato anche da interessi personali).
- La partecipazione (si esprime nel rapporto con gli insegnanti e con il gruppo classe; ha a che fare con la partecipazione attiva, le relazioni di studio, l'adeguamento alle regole della classe).
- Raggiungimento del livello di correttezza formale.
- Capacità di confrontare la realtà culturale straniera con quella italiana.
- La progressione dell'apprendimento rispetto ai livelli di partenza.
- Il raggiungimento degli obiettivi educativi.
- La situazione personale (eventuali difficoltà di salute, di relazione).

Per i punteggi si fa riferimento alle griglie dipartimentali

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

TIPO	Numero prove scritte primo quadrimestre	Numero prove scritte secondo quadrimestre	Tempo assegnato
Prove a risposta multipla, domande aperte; comprensione e produzione scritta	Due	Due	1h

ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni orali, esercizi di completamento grammaticale /lessicale, di frasi /testi, questionari con risposte aperte, test con risposte di diversa tipologia, riassunti guidati.

Prove soggettive (dialoghi aperti, discussione).

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Libro di testo adottato: Sublime Oenogastronomie et Service;
Fotocopie fornite dal docente per approfondire gli argomenti trattati;
Lavagna multimediale
articoli da riviste specializzate
CD audio e dvd
Ricerche in internet

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: CICCHIELLO MARIA ROSARIA

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO

Si ritiene che gli allievi siano in grado di comprendere e usare espressioni di uso quotidiano, di fare domande e rispondere su informazioni personali, di produrre testi scritti di carattere generale e professionale in modo corretto e comprensibile.

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

UDA/Modulo	Abilità	Contenuti disciplinari
0 REVISIONE E CONSOLIDAMENT O LINGUISTICO		Verifica delle competenze e delle capacità pregresse e recupero di quelle competenze indispensabili per poter affrontare i contenuti progettati per l'anno scolastico in corso
1 ENOGASTRONOMI A BIOLOGICA E SOSTENIBILITÀ	Comprendere le caratteristiche alimentari dei prodotti OGM	<ul style="list-style-type: none">● Traceability & Certification● Organic & GMO food● The sustainable table● Eating disorder● Menu: what's in a menu?● Types of menu● Wine
2 ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO	Conoscere e applicare le regole igieniche per evitare i rischi di intossicazioni alimentari nei luoghi di lavoro	<ul style="list-style-type: none">● HACCP● Safety procedures: food safety and food quality● The Mediterranean diet

METODOLOGIA

Metodo multidimensionale: comunicativo, nozionale - funzionale, audiovisivo, audio-orale.

STRUMENTI ADOTTATI:

Libro di testo, LIM, Fotocopie.

TESTI e MATERIALI

Autori: Catrin Ellen Morris with Alison Smith Titolo: Mastering cooking & Service Editore: ELI

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

VOTI	LIVELLI SPECIFICI	COMPRENSIONE	CONTENUTO (qualità, quantità dell'informazione, pertinenza)	ACCURATEZZA/APPROPRIATEZZA LINGUISTICA (grammatica, sintassi, organizzazione del discorso)
3	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (NON COLMABILE)	Disorientamento o grandi difficoltà nel comprendere il testo.	L'informazione non è corretta, le argomentazioni mancano.	Gravi e numerosi errori grammaticali, lessicali e sintattici denotano ampie lacune e rendono l'espressione confusa e frammentaria. Discorso incoerente, senza alcuna struttura organizzativa.
4	NON SUFFICIENTE INSUFFICIENZA COLMABILE ATTRAVERSO CORSI DI RECUPERO INTERMEDI ESTIVI (DEBITO FORMATIVO)	Gravi difficoltà nel comprendere il testo.	L'informazione è superficiale e non sempre corretta. Le argomentazioni non sono consistenti.	Gravi e numerosi errori grammaticali, lessicali e sintattici impediscono talvolta la comprensione. Espressione frammentaria. Discorso articolato in frasi isolate.
5	NON SUFFICIENTE INSUFFICIENZA COLMABILE AUTONOMAMENTE SOGGETTA A PROVA	Comprensione parziale (solo alcuni elementi). Utilizza lessico e struttura del testo originale.	L'informazione è superficiale. Le argomentazioni non sono chiare.	Diversi errori di grammatica denotano isolate lacune. Lessico non sempre corretto, limitato e ripetitivo. Discorso a volte incoerente.
6	SUFFICIENTE	Comprensione dei punti essenziali o del senso generale. Nella risposta organizza gli elementi in modo ripetitivo del testo,	L'informazione è sufficiente. Le argomentazioni non sono personali, ma	Discorso abbastanza coerente, sufficiente organizzazione interna, lessico essenziale, sintassi semplice ed elementare, alcuni errori grammaticali e lessicali.

		senza rielaborazione.	abbastanza chiare.	
7	BUONO	Comprensione discreta (maggior parte degli elementi richiesti). Rielaborazione semplice.	L'informazione è discretamente ricca, l'argomentazione chiara. Qualche apporto personale.	Discorso coerente, discreta logica interna. Lessico adeguato ed abbastanza ricco. Qualche errore grammaticale e lessicale.
8-9	DISTINTO	comprensione buona (quasi tutti gli elementi richiesti). Rielaborazione delle informazioni adeguata.	L'informazione è buona e ricca, l'argomentazione efficace. Gli aspetti problematici sono messi in evidenza con alcuni apporti personali.	Discorso coerente, buona logica interna. Lessico appropriato e ricco, sintassi ben articolata. Sporadici/occasionali errori lessicali e grammaticali
10	OTTIMO	Comprensione ottima (tutti gli elementi). Rielaborazione personale pertinente delle informazioni.	L'informazione è ampia ed approfondita, l'argomentazione è originale e critica.	Discorso coerente, ottima logica interna. Lessico preciso e ricco. Sintassi corretta e ben articolata. Errori irrilevanti.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato
Verifica scritta	1	1	1 ora per compito
Verifica orale	2	2	3 ore al mese

Aversa,

La Docente

SCHEMA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'Alimentazione
Docente: Eugenia Costanzo

COMPETENZE RAGGIUNTE	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere tematiche sociali economiche e culturali per una maggiore correlazione fra sicurezza alimentare e crescita sostenibile • Applicare correttamente il sistema HACCP per la prevenzione e la gestione dei rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti • Predisporre menù funzionali alle esigenze fisiologiche e/o patologiche della clientela • Determinare gli alimenti alla base delle più diffuse allergie/intolleranze • Valorizzare i principi della qualità alimentare e riconoscerne l'importanza nel processo di filiera • Individuare le prescrizioni di alimenti in relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni • Gestire i propri processi comportamentali per adattarsi alle mutate condizioni ambientali • Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona. 		
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="400 1059 577 2018"> Prerequisiti Nuclei F 1-2-4-5-6 Nuclei F 3 Nuclei F 1-5-6-7-8 </td><td data-bbox="577 1059 1426 2018"> Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione <ul style="list-style-type: none"> • Ripasso di alcuni argomenti del quarto anno • Principi nutritivi e alimentazione Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio <ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari • Filiera agroalimentare e impronta ecologica • Qualità degli alimenti e certificazioni di qualità • Il cibo tra religione, tradizione e innovazione Tutela e sicurezza del cliente <ul style="list-style-type: none"> • Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione • Sistema HACCP • Contaminazioni alimentari • Malattie da contaminazione biologica Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche • Alimentazione nella ristorazione • Tipologie dietetiche. • Dieta in particolari condizioni patologiche • Alimentazione e tumori • D.C.A, • Allergie e intolleranze Educazione civica: sviluppo sostenibile 7 <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030 </td></tr> </table>	Prerequisiti Nuclei F 1-2-4-5-6 Nuclei F 3 Nuclei F 1-5-6-7-8	Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione <ul style="list-style-type: none"> • Ripasso di alcuni argomenti del quarto anno • Principi nutritivi e alimentazione Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio <ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari • Filiera agroalimentare e impronta ecologica • Qualità degli alimenti e certificazioni di qualità • Il cibo tra religione, tradizione e innovazione Tutela e sicurezza del cliente <ul style="list-style-type: none"> • Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione • Sistema HACCP • Contaminazioni alimentari • Malattie da contaminazione biologica Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche • Alimentazione nella ristorazione • Tipologie dietetiche. • Dieta in particolari condizioni patologiche • Alimentazione e tumori • D.C.A, • Allergie e intolleranze Educazione civica: sviluppo sostenibile 7 <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030
Prerequisiti Nuclei F 1-2-4-5-6 Nuclei F 3 Nuclei F 1-5-6-7-8	Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione <ul style="list-style-type: none"> • Ripasso di alcuni argomenti del quarto anno • Principi nutritivi e alimentazione Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio <ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari • Filiera agroalimentare e impronta ecologica • Qualità degli alimenti e certificazioni di qualità • Il cibo tra religione, tradizione e innovazione Tutela e sicurezza del cliente <ul style="list-style-type: none"> • Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione • Sistema HACCP • Contaminazioni alimentari • Malattie da contaminazione biologica Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche • Alimentazione nella ristorazione • Tipologie dietetiche. • Dieta in particolari condizioni patologiche • Alimentazione e tumori • D.C.A, • Allergie e intolleranze Educazione civica: sviluppo sostenibile 7 <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030 		

ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> • Consolidare e affinare le abilità acquisite negli anni precedenti • Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico • Conoscere le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Distinguere le nuove tendenze del settore enogastronomico. • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Riconoscere il cibo quale strumento culturale e simbolico. • Riconoscere le prescrizioni dietetiche nelle grandi religioni: induista, buddista, ebraica, islamica, cristiana. • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
METODOLOGIE:	<p>Lezioni teoriche dialogate, lezioni LIM e presentazioni multimediali con sintesi delle Unità, ricerche guidate, lavori di gruppo</p> <p>Attività di sostegno e di approfondimento con interventi di recupero in orario curricolare e riproposizione di argomenti su richiesta degli allievi</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>La valutazione ha avuto funzione formativa (effettuata alla fine di ogni unità didattica), per apportare o meno i necessari adeguamenti alla programmazione curricolare; sommativa, per classificare gli allievi rispetto alle esigenze del curricolo e del programma. Altri fattori essenziali di valutazione sono stati costituiti dai <i>progressi realizzati</i> dai singoli allievi rispetto ai livelli di partenza, dall'<i>atteggiamento</i> degli stessi nei confronti della disciplina, dalla <i>motivazione</i> allo studio, dall'<i>interesse</i> e <i>partecipazione</i> al dialogo didattico-educativo e dalla frequenza alle lezioni.</p> <p>La preparazione degli alunni è stata regolarmente controllata attraverso accertamenti scritti e orali.</p> <p>Sono state svolte due verifiche scritte e due verifiche orali nel primo e nel secondo quadrimestre.</p> <p>È stata effettuata una simulazione della 2 prova scritta dell'Esame di Stato</p> <p>Per la corrispondenza dei voti si fa riferimento alla griglia approvata dal Collegio Docenti.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo Autori: Silvano Rodato Titolo: Alimentazione oggi</p> <p>Materiali prodotti o forniti dal docente.</p>

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA

DISCIPLINA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE

DOCENTE Iacolare Silvana

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p><u>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento – Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato – Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo – Acquisire la consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u></p>	<p>1 I fondamenti della comunicazione</p> <p>2 La comunicazione verbale, paraverbale e non verbale</p> <p>3 I modelli di spiegazione del processo comunicativo</p> <p>4 La comunicazione efficace</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>1 Individuare gli elementi della comunicazione Riconoscere il rapporto tra comportamento e comunicazione</p> <p>2 Riconoscere i linguaggi verbale, paraverbale e non verbale Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici</p> <p>3 Acquisire consapevolezza e padronanza dei meccanismi che regolano il processo di comunicazione Individuare linguaggi funzionali ai contesti comunicativi</p>

	4 Individuare gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo - brainstorming - lavoro individuale - lavoro di gruppo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Capacità di rielaborare i contenuti acquisiti ed applicazione nella soluzione di problemi</p> <p>Capacità di acquisire una visione chiara e generale della materia</p> <p>Grado di partecipazione alle lezioni</p> <p>Regolarità nello studio</p> <p>Comportamento</p> <p>Puntualità nelle consegne</p> <p>Valutazione dei contenuti</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Testo utilizzato: Tecniche di comunicazione nell'impresa turistico-ristorativa di F. Cammisa Editore: Mondadori</p> <p>Materiali prodotti e forniti dal docente</p> <p>Lim</p> <p>File multimediali</p>

Data 06/05/2024

Prof.ssa Silvana Iacolare

SCHEDA DELLA DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

DOCENTE: Mariarosaria Leone

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>1 –Effettuare l'analisi della redditività di un'azienda ristorativa.</p> <p>2 -Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p> <p>3 -Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.</p> <p>4 -Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.</p>
---	--

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>1 -IL DIAGRAMMA DI REDDITIVITA' E IL FOOD COOST</p> <p>2 -LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE</p> <p>3 -IL MARKETING OPERATIVO</p> <p>4 -EDUCAZIONE CIVICA</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>1 –Classificare e configurare i costi di un'azienda ristorativa.</p> <p>-Calcolare il costo di un servizio ristorativo e individuarne il prezzo di vendita.</p> <p>-Analizzare il rapporto tra costi e ricavi nell'azienda ristorativa.</p> <p>4 -Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato.</p> <p>-Individuare obbiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing.</p> <p>5 -Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale.</p> <p>-Utilizzare strumenti digitali nelle politiche di marketing.</p> <p>-Definire semplici piani di marketing.</p> <p>6 -Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Si è fatto uso dell'approccio induttivo per guidare gli alunni ad una corretta interpretazione dell'argomento oggetto di studio partendo dalle conoscenze già acquisite.</p> <p>A tal fine sono stati utilizzati i seguenti metodi e tecniche d'insegnamento: lezioni frontali (lettura e analisi diretta dei testi, esercitazioni con la LIM.</p>

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Al completamento di ciascun blocco tematico sono state effettuate, in maniera veloce e informale, le verifiche formative volte a controllare in “itinerare” l’apprendimento.</p> <p>Le verifiche sommative, attuate durante tutto l’anno scolastico, si sono concretizzate in: prove scritte e verifiche orali.</p> <p>Per la valutazione si è tenuto conto: del grado di conoscenza acquisito, della correttezza espositiva e della conoscenza della terminologia specifica.</p> <p>Gli strumenti di valutazione adottati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uso di griglie di valutazione; - analisi dei materiali elaborati nelle esercitazioni.
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo (Strumenti gestionali per il turismo - Cesarano/Esposito/Acampora – Editore: Clitt), internet, fotocopie, mappe concettuali.</p>

Aversa, li 06/05/2024

La Docente: Prof.ssa Mariarosaria Leone

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: Matematica

DOCENTE Petrillo Luciano

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>1. -Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni;</p> <p>2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</p> <p>3. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</p> <p>4. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u></p>	<p>Il Piano cartesiano e significato delle coordinate cartesiane per l'individuazione di un punto del piano.</p> <p>Rappresentazione di un punto sul piano mediante le sue coordinate cartesiane.</p> <p>Equazione della retta in forma esplicita e sua rappresentazione sul piano cartesiano.</p> <p>Rette parallele agli assi e retta passante per l'origine, intersezione tra retta e assi cartesiani; intersezione tra due rette.</p> <p>Equazioni di I e II grado.</p> <p>Disequazioni di I e II grado intere.</p> <p>Equazioni di I e II grado frazionare.</p> <p>Definizione di funzione.</p> <p>Classificazioni delle funzioni.</p> <p>Studio del segno di una funzione.</p> <p>Calcolo dei punti d'intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.</p> <p>Campo di esistenza di una funzione.</p> <p>Positività e negatività della funzione.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Saper calcolare il campo di esistenza di un'equazione fratta; – Operare con le rette nel piano dal punto di vista della geometria analitica; – Saper risolvere disequazioni di I e II grado intere, fratte e sistemi di disequazioni; – Acquisire il concetto di funzione e saperla classificare; – Saper rappresentare una funzione.

<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale (al fine di formalizzare i concetti, enunciare le definizioni, presentare simbolismi ed in generale per abituare l'allievo ad un minimo di rigore scientifico, nonché all'utilizzo di un linguaggio specifico), - dimostrazione (per fornire la dimostrazione pratica di come si usano determinati strumenti di calcolo o di come si applicano determinate procedure) - lezione dialogata e discussione guidata (per coinvolgere l'allievo sviluppandone e potenziandone le capacità) - problem solving (per abituare gli alunni all'analisi del problema allo scopo di individuarne la soluzione) - lavoro ed esercitazione per piccoli gruppi (per indirizzarli verso una collaborazione costruttiva migliorandone l'autovalutazione e ottimizzare il sostegno reciproco tra gli allievi). - sviluppo delle unità didattiche anche in maniera ciclica con livelli di approfondimento e di recupero - attività di sostegno: in itinere mediante ripasso degli argomenti, esercizi alla lavagna, esercitazioni in classe, compiti aggiuntivi per casa, verifiche di recupero (scritte e/o orali). Studio assistito mediante indicazione degli obiettivi non raggiunti e delle conoscenze non acquisite e quindi degli argomenti da studiare.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Elementi che concorrono alla formazione del voto:</p> <p>I criteri e gli strumenti adottati per la valutazione delle singole verifiche sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscenza dei contenuti specifici; - capacità di utilizzare gli stessi nella risoluzione degli esercizi; - corretto uso del formalismo matematico; - corretta ed appropriata esposizione orale.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Siti web; Applicazioni; Libro di testo.

Aversa 06 maggio 2024

IL DOCENTE

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: **RELIGIONE CATTOLICA**

DOCENTE: Costa Giuseppina

COMPETENZE RAGGIUNTE

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:

- la consapevolezza che ogni uomo si pone interrogativi di senso;
- la capacità di confrontarsi e dibattere il significato ed il valore della conoscenza di sé nel rispetto della dignità umana;
- la capacità di discutere e rilevare il valore della solidarietà come via per realizzare la giustizia e la pace;
- la capacità di confrontarsi con i problemi della vita, della sofferenza e della morte;
- la capacità di esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati;
- la capacità di discutere e riconoscere la necessità di uno stile di vita responsabile verso l'ambiente.

CONOSCENZE

Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:

- alcuni dei concetti fondamentali della visione di fede cristiana in Gesù Cristo;
- individuazione nel Vangelo scelte di libertà per un proprio progetto di vita;
- individuazione degli obiettivi dell'agenda 2030 per la difesa e la responsabilità di ognuno nei confronti della natura .

CONTENUTI DISCIPLINARI

UDA/Modulo	Abilità	Contenuti disciplinari	Tempi
1 L'uomo si interroga	correlare esperienze vissute e domande esistenziali; argomentare i diversi modi di rispondere alle domande esistenziali	Le domande esistenziali La ricerca di risposte alle domande esistenziali Identificare la fonte di decisioni libere e consapevoli nella coscienza	Ottobre
2 Rapporto tra scienza e fede	Confronta i ruoli specifici della scienza e della fede in un lavoro di ricerca della verità.	Il predominio della scienza. Due realtà distinte e complementari	Nov. Dic.
3 L'uomo e l'etica	individuare il processo di acquisizione dell'identità, dell'autonomia e della responsabilità come centrali nella crescita verso la maturità	I fondamentali dell'etica: libertà, responsabilità, coscienza, Decalogo e Beatitudini;- Responsabilità e coscienza nell'etica laica e cristiana La persona è relazione	Gen. Feb
4 La custodia del creato. Connessioni con	presentare ed argomentare gli obiettivi dell'agenda 2030. Obiettivo 3: salute e benessere	La persona è relazione Solidarietà e giustizia Conflitti e costruzione della pace La responsabilità umana verso il creato. Etica e ambiente: lo sviluppo sostenibile	Marzo - Aprile

educazione civica			
5 Il valore della persona umana	Argomentare i problemi etici contemporanei.	Cenni di bioetica. L'aborto. La fecondazione assistita L'eutanasia e l'accanimento terapeutico	Maggio

METODOLOGIA

- Lezioni frontali
- Lezioni interattive
- Gruppi di lavoro
- role playing
- problem solving/poning

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI

Marinoni/Cassinotti Sulla tua Parola
Marietti scuola

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

- Schemi dei contenuti
- Giornali e settimanali
- Strumenti multimediali.
- Siti internet di rilevanza e attinenza alla Religione.
- La Bibbia. Documenti Concilio Vaticano II

CRITERI VALUTAZIONE ADOTTATI

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato
Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla			
	2	2	1 ora

Es. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di relazioni

ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA

L'apparato di verifica ha portato gli studenti a trarre validi stimoli formativi attraverso il riscontro concreto della conoscenza ed interiorizzazione dei valori umani e religiosi proposti e l'accertamento dei dati conoscitivi di base relativamente all'insegnamento della Religione Cattolica. La verifica perciò, ha verificato:

- se il linguaggio disciplinare è diventato familiare agli alunni;
- se le informazioni fornite sono state apprese;
- se i concetti sono stati acquisiti, correlati, interconnessi;
- l'apprezzamento degli alunni verso la disciplina;
- comunicare efficacemente in forma verbale ed espressiva;

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE
DOCENTE VALERIO CACCIAPUOTI

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Avere acquisito, in modo completo anche se non approfondito, gli obiettivi specifici di ogni modulo.</p> <p>Aver acquisito elementi base di capacità coordinative e condizionali, conoscere le regole di base della pallavolo e del tennis-tavolo;</p> <p>Aver acquisito le norme basilari di primo soccorso;</p> <p>Riconoscere la giusta alimentazione dello sportivo</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p><u>Potenziamento fisiologico: Alimentazione e sport</u></p> <p><u>Tutela della salute: Malnutrizione: Anoressia e bulimia</u></p> <p><u>Pratica sportiva: Tecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo.</u></p> <p><u>Pratica sportiva: Studio del calcio e del calcio a 5</u></p> <p><u>Potenziamento fisiologico: Il doping. Gli integratori. Le droghe</u></p> <p><u>Tutela della salute: Paramorfismi e disformismi; Primo soccorso</u></p> <p><u>Storia dell'ed. fisica: Lo sport moderno.</u></p> <p><u>Sport e società: Le società sportive</u></p> <p><u>Potenziamento fisiologico: Nozioni di Atletica leggera</u></p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p><u>Rielaborazione delle capacità coordinative e condizionali, organizzazioni di attività di squadra con arbitraggio in tornei di interclasse per la pallavolo e il tennis-tavolo.</u></p>

<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni frontali sia a livello pratico che a livello teorico privilegiando le caratteristiche di ogni singolo alunno
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<u>Per il primo e secondo quadrimestre si fa riferimento alla partecipazione ed al coinvolgimento degli alunni e alle griglie di valutazione adottate dal Collegio dei Docenti e inserite nel PTOF dell'istituto</u>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Le lezioni sono state per la parte teorica svolte in classe con l'aiuto di video di attività inerenti alle lezioni del giorno. Testo: Diario scienze motorie- autore: Marisa Vicini- editore: Brescia

AVERSA 06/05/22

IL DOCENTE

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: MONTANERA PAOLO

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare tecniche e strumenti nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. ● utilizzare un linguaggio tecnico e sapersi relazionare con i colleghi e con il cliente, al fine di ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. ● valorizzare e promuovere le tradizioni locali cogliendo anche le nuove tendenze della filiera. ● applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. ● predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ● adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Gli eventi speciali; ● elementi di enologia; ● il sistema della qualità; la tracciabilità e la certificazione; ● i fattori che influenzano le scelte enogastronomiche; ● comunicare l'offerta enogastronomica; ● promuovere il Made in Italy; ● il bar; ● le tecniche di gestione; ● l'informatica e l'enogastronomia.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. ● Riconoscere i vini del territorio in cui si opera e di alcune regioni italiane. ● Proporre l'abbinamento cibo-vino in base al menu. ● Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. ● Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. ● Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare strategie per un approvvigionamento di qualità, contendo al tempo stesso i costi. ● Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale dialogata in aula; ● Problem solving; ù ● Cooperative Learning.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Le verifiche sono state orali, ● per la valutazione si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottate dal Collegio dei docenti e inserite nel PTOF dell'Istituto.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo; ● appunti; ● schede didattiche; ● Internet; strumenti informatici ● piattaforma didattica.

AVERSA 06/05/23

IL DOCENTE

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA
DOCENTE: STABILE PASQUALE

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Laboratorio di Enogastronomia di Cucina
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>MODULO 0</p> <ul style="list-style-type: none"> Le attrezzature di cucina Dalla cucina classica a quella contemporanea <p>MODULO 1 I PRESUPPOSTI DI BASE</p> <ul style="list-style-type: none"> Il tecnico dei servizi ristorativi e il mondo della ristorazione Il percorso preposto. I marchi di qualità. <p>MODULO 2 LA "DOMANDA" GASTRONOMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> Gli stili alimentari attuali <p>L'evoluzione delle abitudini alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> Il consumo dei pasti fuori casa <p>MODULO .3 L'OFFERTA DELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipologie dei servizi ristorativi La situazione del mercato ristorativo Le tendenze della cucina, le tecniche di impiatto <p>MODULO 4- CATERING, BANQUETING E BUFFET</p> <ul style="list-style-type: none"> Il servizio di catering e banqueting , il buffet <input type="checkbox"/> <p>MODULO 5. CUCINA PROFESSIONALE EVOLUTA "LA CUCINA INNOVATIVA"</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati .</p> <p>Lo studio del piatto e l'arte •</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico. Social Food</p> <p>MODULO 6 .• I prodotti DOP E IGP I vini DOC E DOCG</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipicità e eccellenze Conoscere le eccellenze locali e i punti di forza del proprio territorio conoscere alcuni piatti tipici regionali. Conoscere i principali piatti e vini regionali italiani

<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza • Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche• Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda dei mercati• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati• Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto • Saper definire classificare i prodotti in diverse gamma di origine e lavorazione. • Saper definire la freschezza del pesce e la loro classificazione
<p>METODOLOGIE:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e discussione guidata • lezione integrata • problem solving/posing • attività di sostegno: ripasso periodico degli argomenti precedenti, esercizi alla lavagna, esercizi in classe
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Nella valutazione di ogni singolo alunno si osserverà la capacità di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere e applicare i contenuti acquisiti

	<ul style="list-style-type: none"> • riferire con linguaggio corretto le teorie • analizzare e sintetizzare un quesito • prospettare soluzioni, verificarle e formalizzarle <p>Nella valutazione si terrà conto, inoltre, anche dell'evoluzione del profitto rispetto alla situazione iniziale, dell'assidua presenza alle lezioni, dell'acquisizione di un adeguato metodo di studio, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno profuso nelle attività didattiche, dell'interesse, della puntualità nell'adempimento alle consegne.</p> <p>In didattica a distanza si terrà conto anche dell'interazione, partecipazione, restituzione elaborati e test, colloqui su <i>Piattaforma MICROSOFT TEAMS</i> e rispetto dei tempi di consegna.</p> <p>Per le verifiche scritte e orali si seguiranno le tabelle di valutazione redatte dal Dipartimento di Matematica</p>
<p>TESTI e MATERIALI /</p> <p>STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>Libro di testo, materiale prodotto dal docente.</p> <p>Registro elettronico, <i>Piattaforma MICROSOFT TEAMS</i> (inserimento materiale didattico, interazione con gli studenti in chat, raccolte consegne, monitoraggio dei lavori).</p>

Aversa li 06/05/2024

IL DOCENTE

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: VERDE FRANCO

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

CONOSCENZE

si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:

- La conoscenza dell'articolazione del prodotto turistico
- La conoscenza delle formule di arrangement alberghiero
- La conoscenza delle principali procedure di front e back office nelle varie fasi del ciclo cliente.
- I canali di distribuzione turistica: definizione

COMPETENZE

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:

- La competenza di analizzare il prodotto turistico di un territorio
- La competenza di applicare le procedure di registrazione del cliente dall'arrivo alla partenza
- La competenza di riconoscere la modulistica di settore (BASE)

ABILITA'

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito

- Capacità di redigere un pacchetto turistico (BASE senza scheda tecnica)
- Capacità di promuovere i servizi di un territorio e di una struttura ricettiva utilizzando diverse tecniche comunicative
- Saper relazionarsi in modo positivo con i colleghi di lavoro

CONTENUTI DISCIPLINARI

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L'ANNO ENTRO IL 15 MAGGIO

Modulo	Titolo	Contenuti disciplinari	Tempi
1	Il prodotto turistico Le camere e gli arrangementi in hotel	Concetti fondamentali Analisi del territorio Le attrattive culturali e naturali Stesura tabella e listino prezzi in laboratorio	Primo quadrimestre

2	I canali di distribuzione	Gli attori del turismo La commercializzazione del prodotto turistico Tipologie di canali di distribuzione	Primo quadrimestre
3	La valorizzazione del territorio	Le destinazioni turistiche I prodotti tipici del territorio Organizzazione pacchetti e percorsi enogastronomici	Primo e secondo quadrimestre
4	I pacchetti turistici I pacchetti alberghieri	Iniziative promozionali di un territorio e di una struttura ricettiva	Secondo quadrimestre
5	La valorizzazione dell'ambiente ED CIVICA	Il prodotto turistico Il turismo sostenibile (cittadinanza e costituzione)	Primo e secondo quadrimestre

METODI DIDATTICI

- dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo
- lezione interattiva
- lavoro di gruppo

MEZZI E STRUMENTI

- libro di testo
- laboratorio informatico
- web
- lavoro di ricerca
- schede operative

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO

N.B Essendo la classe di provenienza enogastronomica e sala e vendita, per lo svolgimento delle lezioni relative alla disciplina di accoglienza turistica, inserita nel loro ultimo anno di studi, Il docente ha ritenuto opportuno non far acquistare il testo in uso degli allievi del corso turistico ed utilizzare quello in uso per il primo biennio, decisione, scaturita anche dal basso livello della classe in termini didattici e di studio.

Testo in oggetto:

Benvenuti da noi, corso e laboratorio di accoglienza turistica, Paramond
Consultato per la parte laboratoriale e teorica

VALUTAZIONE

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

- Comportamento
- Miglioramenti rispetto ai livelli di partenza
- Interazioni verbali

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato
<u>Verifiche orali</u>	<u>due</u>	<u>due</u>	<u>Secondo la necessità</u>
<u>Attività di laboratorio</u>	<u>4</u>	<u>4</u>	<u>Secondo la necessità</u>

ES. Interrogazioni orali, test a risposta multipla, svolgimento di esercizi, compiti scritti etc.

DATA, 06/05/2024

Prof.