



**Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "S. Savioli" - Riccione**

PROGRAMMAZIONE

PER OBIETTIVI MINIMI CLASSI QUINTE

a.s. 2020/2021

PROGRAMMA MINIMO ITALIANO-STORIA MONOENNIO FINALE INSEGNAMENTO DI ITALIANO CLASSE QUINTA

FINALITA' GENERALI

- Essere in grado di affrontare autonomamente opere nuove
- Acquisire la capacità di analisi dei testi letterari
- Acquisire la capacità di stabilire collegamenti intertestuali tra autori, testi e temi
- Acquisire la capacità di stabilire collegamenti interdisciplinari
- Sviluppare nello studente la capacità di esprimere opinioni motivate a partire da un testo letterario
- Sviluppare la competenza comunicativa, abituando lo studente a un'esposizione chiara e coerente di fronte a un pubblico
- Sviluppare lo spirito critico

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO

ASCOLTARE

ABILITA'

Ascoltare e comprendere un testo orale
Riconoscere tipologia e scopo comunicativo
Individuare il tema principale del testo ascoltato

PARLARE

ABILITA'

Parlare in forma corretta e adeguata alla situazione comunicativa
Sintetizzare un testo ascoltato riformulandolo in maniera autonoma
Fare interventi coerenti a partire da un testo ascoltato
Saper partecipare a un dibattito rispettando le regole di conversazione
Essere in grado di pianificare un intervento su un argomento dato, rispettando l'ordine espositivo

CONOSCENZE

Conoscere il lessico specifico di un argomento trattato

LEGGERE

ABILITA'

Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo, cioè:
- saper riconoscere le diverse tipologie testuali

- saper riconoscere le informazioni essenziali evidenziando le parole-chiave
- essere in grado di leggere e individuare collegamenti tra i testi letti e altre fonti (documenti storici, carte geografiche, grafici e tabelle)
- leggere consapevolmente un testo individuando tema e messaggio, forme metriche di base, figure retoriche e aspetti peculiari dello stile dell'autore affrontato.
- contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico

SCRIVERE

ABILITA'

Produrre testi scritti sufficientemente corretti nella forma e adeguati alla consegna
Ideare e pianificare un testo coerente e coeso adeguato alla tipologia testuale richiesta
Scrivere un curriculum vitae in formato europeo.

CONOSCENZE

Conoscenza delle caratteristiche formali e redazionali di un CV.
Conoscenza delle caratteristiche formali delle seguenti tipologie testuali: relazione, testo argomentativo e dell'analisi testuale

STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA

Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli.
Contestualizzare un autore riconoscendo temi, stile e contesto di riferimento.
Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari
Scelte antologiche ed eventuali riferimenti ad autori stranieri sono affidati alla discrezione dell'insegnante

INSEGNAMENTO DI STORIA

CLASSE QUINTA

OBIETTIVI DI MINIMI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE

- Conosce i principali avvenimenti storici e le problematiche ad essi connesse dal secolo XIX al secolo XX in Italia in Europa e nel mondo
- Conosce gli elementi essenziali del metodo storico: nozione di fonte, la periodizzazione
- Conosce gli strumenti essenziali della ricerca storica: varie tipologie di fonte, carte geo-storiche e tematiche, mappe statistiche e grafici
- Conosce il lessico delle scienze storico-sociali
- Conosce la Costituzione, i suoi principi fondamentali e le sezioni in cui si articola

ABILITÀ

- Stabilisce relazioni tra fatti storici e individua i nessi di causa-effetto
- Colloca correttamente gli eventi principali nello spazio e nel tempo
- Adopera correttamente il lessico delle scienze storico-sociali
- Sa leggere e analizzare una fonte, una carta tematica, un grafico o una mappa statistica
- Sa analizzare un fatto storico alla luce di documenti e fonti dirette e indirette
- Sa distinguere i molteplici aspetti di un evento interpretando e valutando le testimonianze e i documenti relativi
- Sa operare collegamenti interdisciplinari
- Sa leggere e analizzare i principi fondamentali della Costituzione
- Sa mettere in relazioni alcuni articoli della Costituzione con gli accadimenti storici studiati
- Sa orientarsi nella lettura di un quotidiano e verificare l'attendibilità di una fonte d'informazione

MATEMATICA
PROGRAMMAZIONE MINIMA

OBIETTIVI MINIMI

Classe quinta

- Saper classificare le funzioni
- Calcolare limiti di funzioni razionali, eliminare la forma indeterminata $0/0$, $+\infty-\infty$, ∞/∞
- Di una funzione algebrica razionale intera e fratta saper studiare:
 - dominio, intersezioni con gli assi, segno (prerequisito)
 - limiti negli estremi del dominio
 - asintoti orizzontali e verticali
- Di una funzione algebrica razionale intera saper studiare: monotonia e punti stazionari
- Saper leggere dal grafico di una funzione: dominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti negli estremi del dominio, asintoti orizzontali e verticali, monotonia, punti di massimo e di minimo relativi

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

PROGRAMMAZIONE MINIMA

LIBRO DI TESTO: Check in-Check out corso avanzato

AUTORI: Carlo Columbo-Ferruccio Zanchi

Casa editrice: Markes

GESTIONE COMMERCIALE: IL MARKETING

Il marketing – Il marketing e l'impresa alberghiera- Il marketing mix- Il piano di marketing

LA VENDITA DEI SERVIZI ALBERGHIERI

La comunicazione – Canali di distribuzione e di vendita – Il web marketing

LE STRATEGIE DI PRICING IN ALBERGO

Marketing e tariffe-determinazione dei prezzi di vendita-La tecnica dell'upselling-Metodi per la determinazione del prezzo in albergo

LA QUALITA' IN ALBERGO:

Il sistema di qualità – Normazione di qualità e certificazione per il servizio alberghiero

FASE ANTE DEL CICLO CLIENTE:

Aspetti giuridici della prenotazione – Il contratto d'albergo - L'overbooking

FASE IN DEL CICLO CLIENTE

Il check in – il live in

FASE POST DEL CICLO CLIENTE

Ricevuta fiscale-Fattura – I registri iva – Pagamento del conto

IL FENOMENO TURISTICO OGGI

Aspetti negativi del turismo-Turismo sostenibile, responsabile, solidale-Ecoturismo

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE CUCINA

OBIETTIVI MINIMI

PROGRAMMA E COMPETENZE CLASSE 5°

PROGRAMMA 1°Q	PROGRAMMA 2°Q
<p>Le nuove tecnologie in cucina (La cucina tecnologica). Il sistema “sottovuoto” e la CBT. La cottura con sonda termica (cenni). I prodotti alimentari e le gamme. Il sistema HACCP – Sicurezza. Il menù e la carta. Diverse tipologie di “cucina”. Cucina alternativa: I piatti, il servizio, l’utenza e il menu (cenni). La filiera corta. I prodotti a “Km.0”. I prodotti BIO. Prodotti Made in Italy. Marchi di qualità.</p>	<p>L’impianto cucina e l’organizzazione del lavoro degli strumenti e del personale. Il sistema a legame differito. Economato e la gestione degli acquisti. Nozioni di base del sistema HACCP e del TUSL. La cucina salutistica: diete equilibrate, intolleranze e allergie (cenni). I servizi, gli eventi, l’utenza e il menù (cenni). Eventi Catering e Banquetin; nozioni di base.. I prodotti equo-solidali.</p>

COMPETENZE

- Conoscenza degli alimenti.
- Conoscenza delle tecniche di trasformazione, cottura e conservazione dei prodotti alimentari(derrate e vivande).
- Le nuove tecnologie in cucina (strumentazioni moderne).
- Approfondimento del sistema HACCP e sua applicazione (elementi salienti).
- Cenni sulla sicurezza dell’ambiente di lavoro.
- Conoscenza dei diversi tipi di cucina (cenni).
- Saper compilare la scheda tecnica di una ricetta.
- Conoscenza dell’impianto cucina (spazi e attrezzature).
- Stili alimentari e dieta equilibrata. La dietoterapia (cenni).
- Approfondimento marchi di qualità e cucina del territorio.
- Intolleranze e allergie, (cenni).
- Tecniche di Catering e Banqueting: conoscenza degli elementi salienti).
- I diversi tipi di ristorazione (cenni).
- Capacità di realizzare diverse tipologie di menù(riconoscere i menù e saperli compilare).
- Sufficiente abilità manuale e precisione, capacità di operare in brigata in affiancamento ad un proprio pari.
- Capacità di operare minimi raccordi interdisciplinari con materie affini.
- Conoscenza di un linguaggio specifico di settore.
- Conoscenza di sé dei propri limiti e delle proprie abilità.

-Rispetto delle regole, capacità di socializzazione e collaborazione, senso di responsabilità e autonomia individuale.

Autodisciplina e autocontrollo. Capacità di cooperazione con i propri pari.

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI
CUCINA X SALA MINIMI
PROGRAMMA E COMPETENZE MINIMI CLASSE 5°

PROGRAMMA 1°Q Ristorazione commerciale e collettiva. Gli alimenti Biologici, a Km.0, I prodotti equo-solidali. I prodotti del Made in Italy , i marchi di qualità.	PROGRAMMA 2°Q Approfondimento menu e carte: la compilazione e la scelta delle vivande. Le tecniche di cottura. Proposte gastronomiche: le caratteristiche dei piatti.
--	---

COMPETENZE

- Conoscere i fondamenti della ristorazione commerciale e collettiva, saper distinguere i loro servizi.
- Saper definire un alimento e conoscerne la classificazione in base alle caratteristiche, all'origine, provenienza, grado di lavorazione, certificazione (cenni).
- Conoscere le materie prime, essere in grado di definire la qualità totale degli alimenti.
- Conoscere le "Carte" e i Menù con riferimento specifico alle proposte in essi contenuti (cenni).
- Conoscere i prodotti del Made in Italy con particolare riferimento ai prodotti del territorio.

LINGUE STRANIERE

PROGRAMMI MINIMI

MATERIA: Lingua e Civiltà Inglese

Classe 5[^] Sez. Cucina

Module 1 : Revision

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Revision of topics presented in the 4 th class to consolidate the professional language.	Food ingredients (96-109) ; Cooking techniques (120-129) ; Recipes and dialogues (130-135); Civilization : the UK and traditional British dishes (346-354-355 ; t(358- 364-366-367)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 2 : Food stores and supplies

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know how to search and order food from suppliers ; How to store food. Acquiring the effective professional language.	Food stores and supplies ; sourcing suppliers and identify the various ones, storing food, searching for suppliers, making, checking orders, making complaints (80-95).	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 3 : Diet and Nutrition

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets.	Nutrition and healthy eating ; Various selected diets ; (156-171)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 4 : Safety procedures

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality.	Food safety and food quality; HACCP system and its principles ; Food contamination, risk, prevention and preservation; Safety on the workplace (172-181)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 5 : Career paths

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
How to acquire the specific language and attitude when looking for a job	Writing a Cv and a personal profile (340-344)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Gli argomenti proposti saranno trattati tenendo conto delle capacità dei singoli alunni.

Libro di testo: Mastering cooking and service di Elen Morris e Alison Smith , Eli Publishing

Materia Tedesco

Classe 5[^] Sez. Cucina

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche

con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo enogastronomia individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (competenza di riferimento n. 11)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

Data di presentazione: 30 ottobre 2020

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

MATERIA: Tedesco Classe 5^K

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

Modul 1: Wiederholung

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Saper comunicare mediante l'utilizzo di un lessico specifico professionale • Discutere di temi riguardanti il programma del 4° anno 	Die Grammatik und Lexik von „vierten Jahres“	Primo quadrimestre

Modul 2: Lokale und Gaststätten

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
---------	------------	-------

<ul style="list-style-type: none"> Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Italia; sapere descrivere in lingua tedesca i tipici locali italiani 	Essengehen in Italien: Das Restaurant, Das Fastfood, das Selbstbedienungsrestaurant, die Enothek; Typisch italienische Lokale: die Trattoria, die Pizzeria, die Bar (lessico)	Primo quadrimestre
--	--	--------------------

Modul 3: Essengehen in Deutschland

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Germania; saper descrivere i tipici locali tedeschi 	Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern: die Gaststätte, das Café, die Kneipe, der Biergarten (lessico)	Primo quadrimestre

Modul 4: Werbung

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> Saper comprendere ed elaborare dépliant pubblicitari e pagine web di aziende ristorative 	Anzeigen in Tageszeitungen und im Internet: wie das Marketing wesentliche Rolle spielt	Secondo quadrimestre

Modul 5: Gesunde und ungesunde Ernährung

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> Saper comprendere ed elaborare menu particolari: cucina dietetica, cucina mediterranea, menu vegetariano, menu per celiaci 	Diätensorten: Mittelmeerdiät, (Vergleich mit der deutschen Diät) vegetarische Diät, Unverträglichkeiten (Zöliakie) (semplici frasi)	Secondo quadrimestre

Modul 6: Rund um die Arbeitswelt

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> Saper parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative; comprendere ed elaborare annunci mirati alla ricerca di personale in ambito ristorativo; saper rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca con elaborazione di curriculum vitae europeo e 	Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: Das Praktikum; Auf der Suche nach Personal: Stellenangebote; Berufliche Kontakte: Von der Autobiografie zum Lebenslauf, der europäische Lebenslauf, die Bewerbung. (brevi e semplici frasi)	Secondo quadrimestre

affrontare un colloquio di lavoro in lingua tedesca		
---	--	--

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale e civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Per l'insegnamento di Educazione Civica, sarà presentato un power point sull'Unione Europea in L2.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Tiziano Pierucci, Alessandra Fazzi, Guido Moscatiello "Kochkunst" Edizioni Loescher.

Materia Francese

Classe 3[^] Sez. Cucina

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo enogastronomia individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (competenza di riferimento n. 11)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

Data di presentazione: 30 ottobre 2020

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI

MATERIA: Francese Classe 5^K

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

Module 1 : Révision - Le rapport de stage

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir rédiger un rapport de stage et savoir en parler Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique Savoir parler des thèmes de la	Rapport de stage Les impressions générales et le bilan d'une expérience Lexique et contenus professionnel de la 4 ^{ème} année	Primo quadrimestre

Module 2 : « Fromage ou dessert »

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter les fromages et les desserts Savoir rechercher et exposer	Les fromages et les desserts (lexique e brevi frasi)	Primo quadrimestre

Module 3 : Les fournisseurs

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir connaître les modes d'approvisionnement Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits	Les fournisseurs Les types de fournisseur et les techniques d'achat Le stockage des aliments (saper strutturare brevi frasi)	Primo quadrimestre

Module 4 : Bien-être et qualité

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés Connaître les produits bio et les OGM	Les régimes alimentaires La pyramide alimentaire Bio et OGM Les certifications (saper strutturare brevi frasi)	Secondo quadrimestre

Module 5 : Santé et sécurité alimentaire

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments Savoir connaître la méthode HACCP	La conservation des aliments La méthode HACCP Allergies et intolérances alimentaires Intoxications (saper strutturare brevi frasi)	Secondo quadrimestre

Module 6 : À la recherche d'un emploi

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter ses compétences professionnelles Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation	Les petites annonces Le CV La lettre de motivation L'entretien d'embauche	Secondo quadrimestre

○

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale e civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Per l'insegnamento di Educazione Civica, sarà presentato un power point sull'Unione Europea in L2.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Christine Duvallier "Gourmet Enogastronomie" – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

Materia: Lingua e Civiltà Inglese

Classe 5[^] Sez. Pasticceria

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

MATERIA: Lingua e Civiltà Inglese

Classe 5[^] Sez. Pasticceria

Module 1 : Revision

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Revision of topics presented in the 4 th class to consolidate the professional language.	Food ingredients ; Cooking techniques ; Recipes and dialogues ; Civilization : the UK and traditional British pastry dishes; the United States of America and traditional American pastry dishes	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 2 : Diet and Nutrition

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
-------------------------	-----------	------------------------	-----------	------------------------	-------

How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets.	<p>Nutrition and nutrients</p> <p>The healthy food pyramid</p> <p>Diets:</p> <p>the Teenagers' Diet</p> <p>the Mediterranean Diet</p>	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e	Primo quadrimestre
--	---	--	--	---	--------------------

Module 3 : Culinary History

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know the main events in culinary history	<p>The Roman Times</p> <p>The Middle Ages</p> <p>From the Renaissance to the Unity of Italy</p> <p>The World Wars</p> <p>The Economic Boom</p> <p>Globalisation and Localisation</p>	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 4 : ENOGASTRONOMY

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know the concept of Enogastronomy and Food Quality Getting acquaintance with Italian enogastronomy and the typical products and dishes of the different Italian regions and being able to present them.	Cross cultural diversity Dine Italian Style The Organic choice From “Arcigola” to Slow Food revolution From global to local (Km 0 food) Italian enogastronomy Tour North-Centre North-Center South-Islands	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 5 : Safety procedures

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality.	Food safety and food quality; HACCP system and its principles. Safety on the workplace	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 6 : Career paths

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
How to acquire the specific language and attitude when looking for a job	Job search Job opportunities European CV	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Gli argomenti proposti saranno trattati tenendo conto delle capacità dei singoli alunni.

Materia: Lingua e Civiltà Inglese

Module 1 : Revision

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Revision of topics presented in the 4 th class to consolidate the professional language.	Food ingredients (96-109) ; Cooking techniques (120-129) ; Recipes and dialogues (130-135); Civilization : the UK and traditional British dishes (346-354-355 ; t(358- 364-366-367)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 2 : Food stores and supplies

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know how to search and order food from suppliers ; How to store food. Acquiring the effective professional language.	Food stores and supplies ; sourcing suppliers and identify the various ones, storing food, searching for suppliers, making, checking orders, making complaints (80-95).	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 3 : Diet and Nutrition

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets.	Nutrition and healthy eating ; Various selected diets ; (156-171)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 4 : Safety procedures

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality.	Food safety and food quality; HACCP system and its principles ; Food contamination, risk, prevention and preservation; Safety on the workplace (172-181)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 5 : Career paths

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
How to acquire the specific language and attitude when looking for a job	Writing a Cv and a personal profile (340-344)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Gli argomenti proposti saranno trattati tenendo conto delle capacità dei singoli alunni.

Libro di testo: Mastering cooking and service di Elen Morris e Alison Smith , Eli Publishing

Materia Tedesco

Classe 5[^] Sez. Cucina

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo enogastronomia individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)

- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (competenza di riferimento n. 11)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

Data di presentazione: 30 ottobre 2020

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

MATERIA: Tedesco Classe 5^K

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

Modul 1: Wiederholung

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Saper comunicare mediante l'utilizzo di un lessico specifico professionale • Discutere di temi riguardanti il programma del 4° anno 	Die Grammatik und Lexik von „vierten Jahres“	Primo quadrimestre

Modul 2: Lokale und Gaststätten

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Italia; sapere descrivere in lingua tedesca i tipici locali italiani 	Essengehen in Italien: Das Restaurant, Das Fastfood, das Selbstbedienungsrestaurant, die Enothek; Typisch italienische Lokale: die Trattoria, die Pizzeria, die Bar (lessico)	Primo quadrimestre

Modul 3: Essengehen in Deutschland

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">Saper conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Germania;sapere descrivere i tipici locali tedeschi	Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern: die Gaststätte, das Café, die Kneipe, der Biergarten (lessico)	Primo quadrimestre

Modul 4: Werbung

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">Saper comprendere ed elaborare dépliant pubblicitari e pagine web di aziende ristorative	Anzeigen in Tageszeitungen und im Internet: wie das Marketing wesentliche Rolle spielt	Secondo quadrimestre

Modul 5: Gesunde und ungesunde Ernährung

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">Saper comprendere ed elaborare menu particolari: cucina dietetica, cucina mediterranea, menu vegetariano, menu per celiaci	Diätensorten: Mittelmeerdiät, (Vergleich mit der deutschen Diät) vegetarische Diät, Unverträglichkeiten (Zöliakie) (semplici frasi)	Secondo quadrimestre

Modul 6: Rund um die Arbeitswelt

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">Saper parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative;comprendere ed elaborare annunci mirati alla ricerca di personale in ambito ristorativo;saper rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca con elaborazione di curriculum vitae europeo e affrontare un colloquio di lavoro in lingua tedesca	Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: Das Praktikum; Auf der Suche nach Personal: Stellenangebote; Berufliche Kontakte: Von der Autobiografie zum Lebenslauf, der europäische Lebenslauf, die Bewerbung. (brevi e semplici frasi)	Secondo quadrimestre

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale e civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Per l'insegnamento di Educazione Civica, sarà presentato un power point sull'Unione Europea in L2.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Tiziano Pierucci, Alessandra Fazzi, Guido Moscatiello "Kochkunst" Edizioni Loescher.

Materia Francese

Classe 5[^] Sez. Cucina

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo enogastronomia individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (competenza di riferimento n. 11)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI

MATERIA: Francese Classe 5[^]K

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

Module 1 : Révision - Le rapport de stage

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir rédiger un rapport de stage et savoir en parler Participer à des discussions avec une certaine aisance et spontanéité en utilisant un vocabulaire professionnel spécifique Savoir parler des thèmes de la	Rapport de stage Les impressions générales et le bilan d'une expérience Lexique et contenus professionnel de la 4 ^{ème} année	Primo quadrimestre

Module 2 : « Fromage ou dessert »

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter les fromages et les desserts Savoir rechercher et exposer	Les fromages et les desserts (lexique e brevi frasi)	Primo quadrimestre

Module 3 : Les fournisseurs

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir connaître les modes d'approvisionnement Savoir distinguer les différents lieux de stockage des produits	Les fournisseurs Les types de fournisseur et les techniques d'achat Le stockage des aliments (saper strutturare brevi frasi)	Primo quadrimestre

Module 4 : Bien-être et qualité

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions Opérer des choix sur le régime à suivre et présenter des menus équilibrés Connaître les produits bio et les OGM</p>	<p>Les régimes alimentaires La pyramide alimentaire Bio et OGM Les certifications (saper strutturare brevi frasi)</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

Module 5 : Santé et sécurité alimentaire

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir parler des problèmes liés à l'alimentation Savoir connaître les méthodes de conservation des aliments Savoir connaître la méthode HACCP</p>	<p>La conservation des aliments La méthode HACCP Allergies et intolérances alimentaires Intoxications (saper strutturare brevi frasi)</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

Module 6 : À la recherche d'un emploi

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir présenter ses compétences professionnelles Savoir rédiger une demande d'emploi, un CV, une lettre de motivation</p>	<p>Les petites annonces Le CV La lettre de motivation L'entretien d'embauche</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale e civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Per l'insegnamento di Educazione Civica, sarà presentato un power point sull'Unione Europea in L2.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Christine Duvallier “Gourmet Œnogastronomie” – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

QUINTO ANNO

“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 5[^] (“Enogastronomia” – “Servizi di sala e vendita”)

1. Conoscere: i principali fattori alteranti degli alimenti, le principali tecniche di conservazione, il concetto di mild technologies, le principali tecniche di cottura e le relative modificazioni igienico nutrizionali, le principali modificazioni subite dagli alimenti in cottura.
2. Conoscere: alcuni dei più comuni additivi alimentari e le caratteristiche tecnologiche e nutrizionali, la classificazione degli additivi, principali coadiuvanti, le indicazioni della normativa vigente relativamente ad additivi e coadiuvanti alimentari. Conoscere: le principali cause di contaminazione chimico-fisica e microbiologica degli alimenti. Conoscere: i principali microrganismi alterativi, le relative malattie trasmesse dagli alimenti e le loro modalità di trasmissione.
3. Conoscere: i requisiti fondamentali che i locali adibiti alla manipolazione degli alimenti devono avere, le regole igieniche che gli operatori del settore alimentare devono rispettare, il sistema HACCP.
4. Conoscere i concetti di: qualità totale, tracciabilità/rintracciabilità, frodi alimentari, alimenti biologici e gli OGM, controllo di qualità e EFSA, marchi di qualità e prodotti tipici. I requisiti per l'etichettatura dei prodotti alimentari.
5. Conoscere le più comuni tipologie dietetiche in condizioni fisiologiche e i principali stili alimentari.
6. Conoscere la definizione delle principali patologie cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente, i disturbi alimentari e i relativi principi generali di dietoterapia.
7. Conoscere: il concetto di tumore e la distinzione tra maligno e benigno, i fattori di rischio, le sostanze oncogene e quelle ad azione protettiva.
8. Conoscere: i tipi di reazioni avverse al cibo, cibi e additivi facilmente responsabili di reazioni allergiche, i sintomi dello shock anafilattico.
9. Conoscere il concetto di alimento funzionale, integratore alimentare e alimento dietetico.
10. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 5[^] (“Pasticceria”)

1. Conoscere: i principali fattori alteranti degli alimenti, le principali tecniche di conservazione, il concetto di mild technologies, le principali tecniche di cottura e le relative modificazioni igienico nutrizionali, le principali modificazioni subite dagli alimenti in cottura.
2. Conoscere: alcuni dei più comuni additivi alimentari e le caratteristiche tecnologiche e nutrizionali, la classificazione degli additivi, principali coadiuvanti, le indicazioni della normativa vigente relativamente ad additivi e coadiuvanti alimentari. Conoscere: le principali cause di contaminazione chimico-fisica e microbiologica degli alimenti. Conoscere: i principali microrganismi alterativi, le relative malattie trasmesse dagli alimenti e le loro modalità di trasmissione.
3. Conoscere: i requisiti fondamentali che i locali adibiti alla manipolazione degli alimenti devono avere, le regole igieniche che gli operatori del settore alimentare devono rispettare, il sistema

HACCP.

- . Conoscere le più comuni tipologie dietetiche in condizioni fisiologiche e i principali stili alimentari.
- 4. Conoscere la definizione delle principali patologie cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente, i disturbi alimentari e i relativi principi generali di dietoterapia.
- 5. Conoscere: il concetto di tumore e la distinzione tra maligno e benigno, i fattori di rischio, le sostanze oncogene e quelle ad azione protettiva.
- 6. Conoscere: i tipi di reazioni avverse al cibo, cibi e additivi facilmente responsabili di reazioni allergiche, i sintomi dello shock anafilattico.

CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 5^ (“Accoglienza turistica”)

- 1. Individuare le caratteristiche del territorio, le tipologie di turismo, con riferimento al turismo ecosostenibile, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche delle regioni europee ed extraeuropee
- 2. Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione. Conoscere la definizione delle principali patologie cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente, i disturbi alimentari e i relativi principi generali di dietoterapia.
- 3. Conoscere: il concetto di tumore e la distinzione tra maligno e benigno, i fattori di rischio, le sostanze oncogene e quelle ad azione protettiva.
- 4. Conoscere: i tipi di reazioni avverse al cibo, cibi e additivi facilmente responsabili di reazioni allergiche, i sintomi dello shock anafilattico
- 5. Conoscere le principali disposizioni legislative nel campo della sicurezza nei luoghi di lavoro e della sicurezza degli alimenti. Conoscere: i requisiti fondamentali che i locali adibiti alla manipolazione degli alimenti devono avere, le regole igieniche che gli operatori del settore alimentare devono rispettare, il sistema HACCP.
- 6. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera - indirizzo servizi di sala e vendita

Obiettivi minimi di sala-bar classe V°

DISCIPLINA:

TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA BAR

Modulo 1	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Sicurezza sul lavoro e primo soccorso	Essere consapevoli dei rischi, come prevenirli Evitare i rischi e lavorare in sicurezza nell'ambiente di lavoro Conoscere ed individuare i fattori di rischio e attuazione di azioni per la prevenzione di incendi	Regole di comportamento, prevenzione dei rischi e norme igieniche Individuare i fattori e le sorgenti di rischio e monitoraggio delle misure preventive Norme da utilizzare e rispettare nell'ambiente di lavoro

Modulo 2	Obiettivi	Contenuti
Titolo: relazionare con se stessi e il cliente	Avere una buona padronanza linguistica e di cultura generale Conoscere e fidelizzare il cliente Acquisire tecniche appropriate di vendita e di servizio; computer grafica	Comunicazione verbale e non verbale; efficace e non efficace Accoglienza, la vendita, la gestione dei reclami Redazione di menu e carte dei vini e bar

Modulo 3	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Mise en place	preparazioni normali e speciali espletamento del servizio e riassetto sala ristorante secondo le norme igienico-sanitarie	

Modulo 4	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Criteri di abbinamento cibo vino e cibo bevande in relazione al tipo di menu	Eeguire i giusti abbinamenti cibo vino e delle bevande	Principali prodotti enogastronomici di riferimento e caratteristiche organolettiche Principali prodotti enogastronomici di riferimento cenni nutrizionali, gastronomici

Modulo 5	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Enografia nazionale	Conoscere le principali aree di produzione e loro vini	Conoscere i principali VQPRD italiani Valorizzare e promuovere le produzioni e i prodotti regionali

Modulo 6	Obiettivi	Contenuti
Titolo: Abilità di laboratorio	Approfondire abilità e competenze professionali	Elaborare, realizzare e servire cocktail e long drink Elaborare, realizzare e servire ricette della caffetteria

Mezzi e strumenti:

Libro di testo

Fotocopie integrative

Visite didattiche presso fiere del settore

Simulazioni di colloqui con eventuali dipendenti, datori di lavoro e clienti

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA

PROGRAMMA MINIMO

CLASSI 5 (Tutti gli indirizzi)

ENOGASTRONOMIA

Contenuti:

- La gestione economica dell'impresa;
- Il budget;
- La redazione del business plan;
- Il Marketing;
- Disciplina dei contratti di settore.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Contenuti:

- La gestione economica dell'impresa;
- Il budget;
- La redazione del business plan;
- Il Marketing;
- Disciplina dei contratti di settore;
- La legislazione turistica.

PASTICCERIA

Contenuti:

- Gestione finanziaria dell'impresa;
- Il Patrimonio;
- Gestione amministrativa;
- Il bilancio;
- Il marketing (cenni).

Obiettivi:

- Conoscere gli elementi minimi dei contenuti proposti;
- Comprendere gli elementi minimi dei contenuti proposti;
- Produrre semplici elaborati relativi ai contenuti.

Il programma indicato sarà attuato con i seguenti supporti: libri di testo, appunti, modulistica, riviste specializzate, ricerche e lavori individuali e/o di gruppo

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE PASTICCERIA – MINIMI

RIEPILOGO NUCLEI FONDANTI MINIMI

ANNO	NUCLEO FONDANTE 1°Q.	NUCLEO FONDANTE 2°Q.
5°	<p>1. I prodotti dolciari e da forno: dal processo al prodotto</p> <ul style="list-style-type: none">• Le materie prime dei prodotti dolciari e da forno.• Il controllo dei prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, igienico, nutrizionale e gastronomico.• Le caratteristiche della strumentazione di laboratorio di pasticceria e il suo utilizzo in sicurezza. <p>2. La produzione dolciaria: il profilo nutrizionale del cliente e le sue esigenze</p> <ul style="list-style-type: none">• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.• La realizzazione di prodotti dolciari rispondenti alle esigenze della clientela con intolleranze, allergie alimentari e/o specifiche esigenze dietetiche. <p>3. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione</p> <ul style="list-style-type: none">• La normativa igienico-sanitaria, il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.• La “qualità totale”: i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali. <p>5. Tecniche di pasticceria</p> <ul style="list-style-type: none">• Realizzazione di “dolci” di diversa tipologia di base e molto semplici	<p>6. La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”</p> <ul style="list-style-type: none">• La promozione dei prodotti del territorio. <p>7. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.</p> <p>Cottura al Forno in Casseruola, ecc</p>

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE PASTICCERIA - MINIMI

Quinto anno

Conoscenze

Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni.
Organizzazione del personale di settore.
Tecniche di banqueting.
Tipologia delle intolleranze alimentari.
Sistema HACCP.
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Abilità

Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria.
Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.
Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.
Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.
Operare nel rispetto del piano di HACCP.
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

CHIMICA (settore pasticceria)

PROGRAMMA MINIMO CLASSE QUINTA

Chimica organica

1. Idrocarburi: alcani, alcheni, alchini

2. Gruppi funzionali

3. Alcoli ed eteri

4. Aldeidi e chetoni

5. Acidi carbossilici ed esteri

6. Ammine

Metodi ottici (cenni)

1. Onde elettromagnetiche

2. Spettroscopia atomica e molecolare

La cromatografia (cenni)

1. Tecniche e separazioni cromatografiche

2. Cromatogramma

3. Gascromatografia

Gli oli e i grassi

1. I lipidi di maggiore interesse in ambito alimentare

- Gli acidi grassi

- I gliceridi

- I fosfolipidi e i glicolipidi

- Gli steroli

2. Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno

3. Gli oli

- Olio d'oliva

- Oli di semi

4. I grassi

- il burro

- lo strutto

- la margarina

5. Le principali analisi sui grassi alimentari (cenni)

Le sostanze zuccherine

1. Classificazione dei glucidi:

- monosaccaridi
- disaccaridi
- polisaccaridi

2. Le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno

3. Sostanze zuccherine di maggiore impiego nelle produzioni da forno

- zucchero da tavola
- miele
- altri dolcificanti di interesse

4. Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi (cenni)

Le proteine

1. Gli amminoacidi, i "mattoni" delle proteine

2. Caratteristiche strutturali e funzionali delle proteine, con particolare riferimento alle proteine del latte e dell'uovo

3. La denaturazione delle proteine

- I principali metodi di denaturazione delle proteine, con particolare riferimento alla denaturazione chimica

4. Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno

5. Il latte

- Composizione chimica

- Tipi di latte

Le farine

1. Frumento e altri tipi di cereali

2. Il processo di panificazione

- processi fisici e chimici generali

3. Valutazione tecnologica delle farine (cenni)

Le acque come ingredienti nell'ambito delle produzioni da forno

1. Le proprietà dell'acqua

2. L'acqua potabile: i requisiti chimici

3. Impiego dell'acqua nelle produzioni da forno

TECNICHE ORGANIZZATIVE DI GESTIONE (pasticceria)

OBIETTIVI MINIMI classe quinta

- - I trasportatori industriali
- - Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno
- - Fondamenti di automazione
- - La gestione dei processi produttivi
- - Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro

TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE (accoglienza turistica)

OBIETTIVI MINIMI PER LE CLASSI QUINTE

Obiettivi da raggiungere al termine dell'anno scolastico ai quali viene attribuita la sufficienza (conoscenze, competenze e capacità):

- regole del messaggio pubblicitario
- distinguere i diversi tipi di leadership
- conoscere le fasi di vita di un gruppo di lavoro
- tipologia del prodotto e segmenti della domanda turistica
- utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici.

Metodi: lezioni frontali, ricerche su internet, filmati, role playing.

Strumenti: libro di testo, schemi, fotocopie di materiale integrativo, googleclassroom.

Verifiche: nell'arco di ogni quadrimestre si svolgeranno verifiche orali individuali e di gruppo.

Modalità del recupero: durante l'anno scolastico in itinere verranno svolte se necessario ore per attività di ripasso e recupero per tutta la classe.

ANALISI CHIMICA DEI PRODOTTI ALIMENTATI – LABORATORIO

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

CLASSE QUINTA PASTICCERIA

AREA DI ANALISI CHIMICA	
Modulo	Contenuti
1 – METODI OTTICI	<ul style="list-style-type: none">• Introduzione: la luce e le radiazioni• Le modalità di interazione tra radiazione e materia• Lo spettro elettromagnetico• Assorbimento ed emissione• Spettroscopia di emissione atomica• Spettroscopia molecolare
2- CROMATOGRAFIA	<ul style="list-style-type: none">• Principio base della cromatografia• Meccanismi di separazione cromatografica• Cenni di cromatografia su carta e su strato sottile• Cenni di cromatografia su colonna• Cenni di cromatografia liquida ad alta pressione• Cenni di gascromatografia
3- SOSTANZE ZUCCHERINE	<ul style="list-style-type: none">• Dolcificanti principali• Principi merceologici• Metodi chimici e fisici di analisi

4- IL LATTE	<ul style="list-style-type: none">• Principi merceologici e definizioni• Controlli Analitici
5- LE FARINE	<ul style="list-style-type: none">• Principi merceologici dei cereali e degli sfarinati• Principi di produzione industriale e di stoccaggio• Analisi chimico-fisiche degli sfarinati
6- ACQUA	<ul style="list-style-type: none">• Classificazione delle acque• Processi di potabilizzazione delle acque• Requisiti e controlli chimici nelle acque potabili

LAB. TECNICA MICROBIOLOGICA (pasticceria)

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

CLASSE QUINTA

-MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI

- o Rischio e sicurezza alimentare o Principali contaminazioni
- o Fattori che favoriscono la crescita microbica
- o Fattori ecologici estrinseci, impliciti e tecnologici

- CONTROLLO DELLA CRESCITA MICROBICA

- o Sistemi di disinfezione
- o Sistemi di sterilizzazione

- SISTEMA HACCP

- o Rischi di un processo alimentare
- o Principi del sistema HACCP

- BATTERI PATOGENI NEL CAMPO ALIMENTARE

- o Salmonella
- o Campylobacter o Clostridium Botulinum
- o Clostridium Perfringens

RELIGIONE CATTOLICA

PROGRAMMA MINIMO

Obiettivi generali

Nel triennio gli alunni sono stimolati e accompagnati a maturare in modo progressivo la loro identità personale e culturale, misurandosi:

- A) con se stessi, nella scoperta delle proprie capacità e aspirazioni, delle proprie potenzialità e dei propri ideali;
- B) con la religione cattolica, nella quale trovano concrete esperienze di senso, che hanno segnato e continuano a segnare la storia della nostra cultura italiana e ed europea;
- C) con i diversi sistemi religiosi e di significato, con cui nell'ambiente scolastico e nella vita quotidiana si viene a contatto e occorre confrontarsi.

Obiettivi specifici del triennio

Nel triennio, rispetto al biennio, si dà più spazio al sapere sistematico dei contenuti disciplinari e allo sviluppo della capacità di rielaborazione personale. Gli obiettivi specifici sono definiti nei seguenti ambiti:

- 1) I grandi interrogativi dell'uomo che suscitano la domanda religiosa: il senso della vita, della morte, della sofferenza.
- 2) La figura di Gesù Cristo nella sua identità storica e nella sua dimensione divina, il suo messaggio di amore e di salvezza per il credente.
- 3) La capacità di progettare la propria vita, legata al tema della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.
- 4) Sette sataniche, spiritismo, New Age e nuovi movimenti religiosi all'inizio del nuovo millennio: riti, pratiche culturali, forme di plagio e controllo della mente.
- 5) Riflessione su alcune tematiche di attualità: violenza, razzismo, guerre, disagio giovanile, dialogo interreligioso e interculturale, ecc.

Competenze

- Capacità di elaborare un progetto di vita, sulla base di una obiettiva conoscenza della propria identità personale e culturale, delle proprie aspirazioni e attitudini.
- Capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare e dell'esperienza religiosa in genere nella storia dell'Italia, dell'Europa e dell'umanità.
- Consapevolezza della centralità di Cristo nella storia della salvezza e del valore del suo

insegnamento di amore per i credenti e per tutti gli uomini.

- Corretta comprensione della Chiesa e del suo contributo alla vita della società, della cultura e della storia italiana, europea e dell'umanità.
- Maturazione di una coerenza tra convinzioni personali e comportamenti di vita, criticamente motivati nel confronto con il cristianesimo, quelli di altre religioni e sistemi di significato presenti nella società italiana.

Metodologie

L'insegnante muoverà dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Avrà inoltre cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione.

Strumenti

Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata sarà costituita dal testo biblico e naturalmente dal libro di testo. Si utilizzeranno inoltre audiovisivi, computer, materiale multimediale, quotidiani, ecc.

Valutazione

Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri:

- Conoscenza dei contenuti essenziali della religione.
- Capacità di riconoscere e apprezzare i valori.
- Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti.
- Comprensione ed uso dei linguaggi specifici.

I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.

Verifica

Il raggiungimento degli obiettivi sarà verificato mediante diverse modalità, che permettano l'uso di più mezzi espressivi: il dialogo e la partecipazione, la relazione scritta, il test, lavori di sintesi e di approfondimento.

SCIENZE MOTORIE
PROGRAMMA MINIMO
OBIETTIVI MINIMI (conoscenze, capacità e competenze)

DIPARTIMENTO DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classi parallele: QUINTE

PREMESSA GENERALE:

L'attività motoria svolta in ambito scolastico ha lo scopo di favorire lo sviluppo psicofisico dei discenti contribuendo ad una politica di informazione su come il movimento sia di fondamentale importanza per la salute.

Il percorso educativo prende spunto dall'esperienza diretta e pratica dell'allievo al fine di favorire la riflessione personale, la presa di coscienza che permetta di stabilire e acquisire quale sia un corretto *modus operandi* nei confronti dell'attività motoria e sportiva intesa anche come sana consuetudine di vita.

Nelle classi terze, si terrà conto dei propri aspetti psico-fisici tipici dell'età, con conseguente ristrutturazione e stabilizzazione dello schema corporeo.

Ogni studente diretto e in alcuni casi in autonomia cercherà di raggiungere il miglioramento delle conoscenze, delle capacità e delle competenze motorie rispetto alla personale situazione di partenza: l'allievo non sarà solo rapportato ai parametri statistici dell'età, ma anche ai miglioramenti ottenuti.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO:

Rimandano alle Indicazioni Ministeriali Nazionali, e implicano il consolidamento e sviluppo delle conoscenze e abilità al fine di migliorare la formazione motoria e sportiva, la consapevolezza corporea e la capacità di lavorare con senso critico e creativo sia individualmente che in cooperazione con gli altri e in contatto con ambienti variabili naturali e non. Nello specifico essi sono:

1. La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive: lo studente dovrà conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità tramite la padronanza dei movimenti di base e il potenziamento delle capacità condizionali e coordinative e alcune metodiche di allenamento per affrontare attività motorie di alto livello. Conoscere i codici di comunicazione corporea e le caratteristiche della musica, in funzione al movimento.
2. Lo sport, le regole e il fair play: lo studente dovrà conoscere e applicare le tecniche dei giochi sportivi, dovrà essere in grado di applicare un'etica corretta durante un confronto agonistico nel rispetto delle regole e dei principi di Fair play anche in funzione dell'arbitraggio;
3. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione: lo studente sarà in grado di perseguire il proprio benessere individuale attraverso l'interiorizzazione dei principi alla base della corretta alimentazione e saprà adottare comportamenti idonei per un sano stile di vita, nella prevenzione di infortuni per sé e per l'altrui incolumità;

4. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico: la pratica delle attività motorie e sportive in ambiente naturale stimolerà lo studente sull'importante rapporto uomo-natura, ad orientarsi in contesti diversificati per favorire comportamenti di tutela e salvaguardia del patrimonio ambientale.

LIBRI DI TESTO E DEI SUSSIDI

Il libro di testo in adozione è da acquistare nel primo anno e rimane in uso per tutto il quinquennio:

Corpo Movimento Sport, SET 1 e 2 – edizione mista Il Corpo E Il Movimento Vol.1 E 2 + espansione on-line (Cappellini A., Naldi A., Nanni F.).

Ulteriore materiale che si intende utilizzare (testi, dispense, sussidi ecc):

Fotocopie e ausili pratici per le lezioni in palestra e eventuali schede di allenamento e miglioramento della prestazione motoria

LIVELLI DI PARTENZA CLASSI QUINTE

- Attività e osservazione in classe
- Prove di ingresso (Test Motori, Motorfit; Eurofit)
- Test teorici (in casi specifici);

ATTIVITÀ DI RECUPERO, per colmare le lacune emerse nelle prove di ingresso

- Riallineamento con attività in itinere
- Altro: schede pratiche di esercitazione (anche da svolgere a casa)

FINALITA':

Le Finalità che si propone l'insegnamento della disciplina fanno riferimento a:

- Equilibrato sviluppo fisico e neuro-motorio attraverso la sperimentazione di una vasta gamma di attività motorie;
- Raggiungimento di elevati livelli di abilità e prestazioni motorie stimolando le diverse capacità motorie dello studente;
- Acquisizione della capacità di agire, in modo responsabile, analisi della propria e altrui prestazione e conseguente identificazione di aspetti positivi e negativi (metacognizione);
- Interpretazione e rappresentazione del linguaggio corporeo per padroneggiare e comprendere i messaggi che esso trasmette;
- Favorire la libera espressione di emozioni attraverso un linguaggio non verbale;
- Conoscenza e pratica di attività sportive individuali e di squadra per scoprire e valorizzare attitudini e preferenze personali, sperimentando grazie ai diversi ruoli assunti il valore della personalità dello studente in un'ottica sia individuale che di gruppo;
- Conoscenza di metodologie nuove o apprese che mettano lo studente nelle condizioni di organizzare un piano di lavoro individuale fondato sul benessere psico-fisico con un adeguato controllo sulla postura.

OBIETTIVI FINALI: (conoscenze, capacità e competenze)

CONOSCENZE:

- Conoscere approfonditamente la tecnica, i regolamenti e gli obiettivi sociali degli sport trattati;
- Saper individuare, all'interno di un'azione motoria, le finalità del gesto o dell'azione;
- Conoscere e utilizzare diversi linguaggi non verbali;
- Saper individuare errori principali di se e degli altri e correggerli;
- Saper strutturare piani di allenamento per le capacità condizionali: Forza e Resistenza e Velocità;
- Principi cardine, finalità dell'allenamento e composizione di semplici circuiti allenanti;
- Conoscere l'Apparato Cardio-Circolatorio e Respiratorio.
- Conoscere discretamente la terminologia tecnica.
- Norme di sicurezza e di primo soccorso e i traumi principali;
- Conoscere i principi di educazione alimentare e le nozioni di nutrizione e sport.

CAPACITA':

- Saper svolgere compiti motori articolati, coordinando diversi schemi d'azione;
- Saper concatenare, le azioni motorie necessarie all'esecuzione di una complessa progressione;
- Saper realizzare, con creatività, progressioni motorie, tecniche o espressive, individuali o di gruppo, con piccoli o grandi attrezzi, anche con il sussidio della musica;
- Saper riorganizzare, azioni motorie in rapida dimensione spazio-temporale e/o ritmica in condizioni variabili;
- Sapere controllare le corrette posture da mantenere nei diversi piani;
- Saper utilizzare la terminologia specifica per arbitrare in vari competizioni sportive;
- Saper partecipare alla realizzazione di una strategia negli sport individuali e di squadra affrontati;
- Assumere i corretti comportamenti individuali, cooperativi e di aiuto, per promuovere la sicurezza.

COMPETENZE:

Per ogni competenza si elaboreranno i livelli raggiunti dai ragazzi a partire dallo standard

- Standard di competenza al punto 1. Percezione Di Se (Movimento E Linguaggio Del Corpo): Lo studente elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo diversi ruoli delle attività sportive e sa pianificare percorsi motori e sportivi. Egli riconosce i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.
- Standard di competenza al punto 2. Sport, regole e Fair Play: Lo studente pratica autonomamente le attività sportive proposte individuali e di squadra applicando corrette tecniche e tattiche nel rispetto delle regole e del Fair Play, in un'ottica socializzante.

- Standard di competenza al punto 3. Salute e Benessere. Lo studente assume, ed intraprende comportamenti di sicurezza e promozione della salute per il benessere proprio e altrui. Egli sa eseguire manovre di primo soccorso e ne conosce le tecniche di attuazione.
- Standard di competenza al punto 4. Attività e relazione con l'ambiente naturale e tecnologico. Lo studente pratica molteplici attività sportive in l'ambiente naturale, sa distribuire e dosare l'impegno fisico in contesti ambientali vari, promuovendo la tutela ambientale. Utilizza nuove tecnologie connesse con la disciplina (esempio, test e App. per promuovere l'efficienza fisica)
- Preparazione al colloquio in previsione dell'Esame di Stato: collegare conoscenze interdisciplinari per preparare gli studenti al colloquio dell' Esame di Stato

OBIETTIVI MINIMI (conoscenze, capacità e competenze)

CONOSCENZE:

- Saper individuare le capacità richieste all'interno di un'azione motoria;
- Saper arbitrare le competizioni di vari sport con l'adeguata terminologia;
- Partecipare al gioco in modo attivo ed eseguire i fondamentali individuali dei giochi sportivi;
- Comporre progressioni motorie, in relazione a piccoli e grandi attrezzi;
- Adatta il movimento a fattori temporali, spaziali e di carico (intensità, gradualità, variabilità);
- Conoscere le nozioni base che collegano sport e alimentazione;
- Conoscere e applica le manovre base del primo soccorso;
- Conoscere e applica le tecniche per la sicurezza a scuola, in palestra e le regole e fondamenti di primo soccorso;

CAPACITA':

- Saper applicare uno schema di gioco;
- Saper risolvere vari compiti motori coordinando uno o più schemi d'azione in un contesto aperto;
- Svolgere esercizi che richiedono variazione della velocità e rapidità di esecuzione;
- Saper eseguire esercizi, di mobilità articolare, di forza e di resistenza;
- Saper organizzare con creatività composizioni motorie espressive anche con la musica.

COMPETENZE:

Raggiunge il livello minimo per ogni standard di competenza:

1. Organizza per se o per la classe azioni motorie finalizzate allo sviluppo di capacità coordinative o condizionali, in maniera autonoma.
2. Pratica le attività sportive autonomamente con adeguate tattiche e strategie di gioco, in sicurezza, nel Fair Play è aderisce agli aspetti organizzativi.
3. Assume comportamenti attivi e utili a migliorare la propria salute e benessere psico-fisico e sociale e di

primo soccorso;

4. Svolge l'attività sportiva in ambiente naturale rispettando le consegne e adeguando il proprio impegno fisico.

Utilizza la tecnologia per favorire uno stile di vita attivo.

METODI E STRUMENTI

Durante l'anno si adotteranno varie metodologie didattiche, da adeguare a singoli e specifici casi:

- Lezione frontale classica
- Attività cooperativa, atta a favorire l'armonia di gruppo quali percorsi misti staffette o circuiti predisposti e tutte le situazioni di gioco sport o sport di squadra
- Esercitazione individuale, sia di potenziamento che di recupero, l'intensità e la durata del lavoro sarà quantificata a seconda dell'età, del sesso e delle caratteristiche psico-morfologiche degli allievi .
- Problem solving, atte a stimolare la creatività passando da richieste più semplici ad altre più complesse;
- Scoperta guidata, per incentivare l'autonomia motoria e la responsabilizzazione cosciente.
- Analisi di testi, manuali, dépliant, soprattutto per gli studenti esonerati dalle attività pratiche

In tutte le metodologie utilizzate si terranno in considerazione i principi di progressività, gradualità e variabilità delle azioni didattiche.

MEZZI

Palestra attrezzata, spazi liberi all'aperto, mezzi audiovisivi, fotocopie, libri di testo specifici.

Centro sportivo comunale "Italo Nicoletti": pista di atletica, campi tennis, Centro Federale Squash

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Per acquisire il livello di sufficienza si richiederà all'allievo di esprimere sufficienti capacità operative nell'ambito dei

singoli moduli programmati, dimostrando anche un minimo di conoscenze collegate alle attività svolte. Ci si avvarrà di:

- Griglie e tabelle di valutazione, condivise con i colleghi di dipartimento, relative a misurazioni oggettive sia quantitative che qualitative, sulle capacità motorie da verificare.
- Osservazioni sistematiche in itinere
- Test a risposta chiusa (anche per gli studenti esonerati dalle prove pratiche)
- Valutazione sommativa

Numero di prove

2 - 3 a quadrimestre per ogni studente, anche teoriche in preparazione colloquio dell' Esame di Stato

Criteri Di Valutazione

La valutazione motoria comprenderà: test motori specifici - esecuzione tecnica del gesto richiesto - l'aspetto

tecnico-sportivo, attraverso l'esecuzione di gesti e movimenti propri di una determinata disciplina sportiva – la qualità della partecipazione e dell'impegno dimostrati alle lezioni e ad altre eventuali manifestazioni sportive organizzate dalla scuola o GSS.

Per quanto riguarda la valutazione del comportamento socio-relazionale, si ricorrerà all'osservazione sistematica dei

singoli alunni sui seguenti aspetti:

- Partecipazione alle attività proposte;
- Interesse per le attività proposte;
- Rispetto di se, degli altri, delle attrezzature e delle regole;
- Collaborazione con compagni.

Per gli alunni con obiettivi minimi o con una programmazione differenziata le verifiche verranno ridotte o semplificate le domande

Per gli alunni BES, DSA, H nelle verifiche proposte si utilizzeranno gli strumenti compensativi e dispensative ritenuti idonei. In presenza di alunni esonerati permanentemente o temporaneamente dalla pratica si valuteranno conoscenze e competenze teoriche su argomenti concordati in itinere.

SCANSIONE DEI CONTENUTI PER IL QUINTO ANNO (CLASSI PARALLELE)

Moduli E tempi	Obiettivi	Contenuti disciplinari
Modulo N:1 Test motori Periodo: settembre/ottobre	Presentazione programmazione Informazione sulle norme di comportamento Prove d'ingresso	Test specifici sulle capacità condizionali e coordinative Utilizzo delle griglie di valutazione Circuiti con misurazione
Modulo N.2 Potenziamento fisiologico Periodo:	Attivare e potenziare la condizione fisico- motoria generale Conoscere i criteri di	- Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare): - corsa continua - corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale - esercizi a carico naturale

<p>Tutto l'anno scolastico (A.s)</p>	<p>sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi - esercizi con carichi adeguati, rapportati alla funzione allenante. - saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle...) - esercizi ai grandi e piccoli attrezzi - attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate - esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate) - attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola
<p>Modulo N.3 <i>Padronanza degli schemi motori</i> Periodo: tutto l'A.s.</p>	<p>Conoscere e migliorare le capacità coordinative, quindi la capacità di trasmissione neuro-muscolare degli stimoli, per ottenere sicurezza e padronanza motoria</p>	<p>Miglioramento degli schemi motori</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti. - esercizi ai piccoli e grandi attrezzi - esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi) - percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi - esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo) <p>Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica e aerobica con l'uso della musica.</p>
<p>Modulo N.4 <i>Pratica sportiva e preparazione fisica</i> Periodo: tutto l'A.s.</p>	<p>Favorire una preparazione motoria specifica riferita a discipline sportive individuali e di squadra -Conoscere le regole e l'arbitraggio dei giochi di squadra</p>	<p>Di squadra: Pallavolo; Pallacanestro Calcetto e Dodgeball, Pallamano e giochi sport aspecifici.</p> <p>Individuali: Ginnastica Artistica e Attrezzistica, Atletica Leggera, Badminton.</p>
<p>Modulo N.5 <i>Difesa personale</i> Periodo: Dicembre</p>	<p>Favorire la sicurezza personale, in un'ottica di benessere psico-fisico.</p>	<p>Lezioni improntate sulla DIFESA PERSONALE, attraverso movimenti che fanno parte delle discipline occidentali e orientali come Thai boxe, Karate, Judo, partendo dalla prerogativa</p>

/ Gennaio	Conoscere le azioni pratiche da innescare in caso di difficoltà.	fondamentale della difesa personale.
Modulo N.6 Teoria Ed. Fisica Periodo: Dicembre/Maggio	Conoscere: alcuni apparati; principi dell'Allenamento; sport e alimentazione;.	Apparato Cardiac Respiratorio Basi dell'Allenamento e distinzioni per la creazione di circuiti allenanti Nozioni di Alimentazione e sport.

Modulo N.7 BLSD 6 ore totali	Conoscere:; capisaldi di primo soccorso, conoscenza e messa in pratica tecniche BLS e BLSD	Apparato Cardiac Respiratorio e primo soccorso. Nozioni di BLS E BLSD, con un esperto esterno <u>Silvestri Roberto (istruttore Croce Rossa, corso BLSD e primo soccorso di Riccione)</u> ; Gli studenti che lo desidereranno potranno acquisire l'attestato abilitante BLSD ed eventuale l'assegnazione di crediti formativi.
--	--	---