

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI  
Prot. 0004700 del 10/05/2023  
IV (Uscita)



UNIONE EUROPEA

"L'impegno di oggi per

Amministrazione, Finanza e Marketing  
Turismo  
SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA  
Corsi serali

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAMI DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE QUINTA Sez. A

**INDIRIZZO** : Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

## Indice

- 1. Presentazione dell'Istituto**
  - 1.1.L'Istituto
  - 1.2.Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola
  - 1.3.Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto
  
- 2. Indirizzi di studio**
  - 2.1.Gli indirizzi studio dall'Istituto
  - 2.2.Profilo in uscita e caratterizzazioni
    - 2.2.1 Le competenze specifiche in uscita : "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
    - 2.2.2 Risultati di apprendimento
    - 2.2.3 Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO
  - 2.3.Quadro orario ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
  
- 3. Docenti del Consiglio di classe**
  - 3.1.Docenti del Consiglio di classe e continuità
- 4. Composizione della Classe**
  - 4.1.Profilo della classe
  - 4.2.Prospecto dati della classe
  
- 5. Programmazione del C. d. C.**
  - 5.1.Obiettivi educativo-didattici trasversali
  - 5.2.Strategie
  - 5.3.Metodologia e strumenti didattici
  - 5.4.Attività di recupero
  
- 6. Indicazioni generali attività didattica**
  - 6.1 Schede informative su singole discipline
  2. UDA interdisciplinari
  3. Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica
  - 6.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)
  - 6.5. Prove INVALSI
  - 6.6 Simulazione Seconda prova
  
- 7. Valutazione**
  - 7.1 Indicatori di valutazione inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa
  - 7.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

### Allegati:

- Schede individuali per disciplina
- UDA interdisciplinari
- Griglie di valutazione prima prova scritta
- Griglia di valutazione seconda prova scritta
- Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato
- Griglia di valutazione della prova orale

## 1. Presentazione dell'Istituto

### 1.1 L'istituto

Il 1 settembre 2012, due Istituti con sede in Angri quali l'Istituto Tecnico Commerciale "Giustino Fortunato" presente sul territorio fin già dal 1980 e la più giovane sezione staccata di Angri (anno di nascita 2007) dell' IPSSAR "Pittoni" di Pagani sono stati uniti, in seguito al piano di ridimensionamento scolastico che ha cambiato l'assetto delle scuole presenti sul territorio, per dar vita ad una nuova istituzione scolastica: l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Giustino Fortunato".

L'Istituto attualmente consta di 42 classi i cui alunni provengono da Scafati, Pompei, S. Antonio Abate. S. Egidio del Monte Albino, Corbara, Pagani, Sarno, Gragnano, C/mare di Stabia e naturalmente Angri.

### 1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola

Da un'analisi della situazione ambientale, sostenuta da un'indagine ampia, approfondita della realtà umana con la quale si viene quotidianamente a contatto emerge:

- Un gruppo di studenti è soggetto a pendolarismo e pertanto ad un maggior affaticamento fisico.
- L'estrazione sociale è prevalentemente operaia e, in misura minore, impiegatizia (settore terziario).
- La famiglia poco incide sul rispetto degli obblighi scolastici e non collabora se non marginalmente.

### 1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto

#### Finalità educative:

- Formare cittadini con autonomia di pensiero e senso di responsabilità per un adeguato inserimento professionale e sociale.
- Edificare, in concorso con la famiglia e con le altre agenzie educative, una coscienza critica e tollerante.
- Sviluppare il senso di solidarietà e di "ethos" collettivo.
- Educare alla legalità ed alla consapevolezza dei propri diritti e doveri.
- Sviluppare attitudini al lavoro, alla flessibilità, alla fattività ed all'imprenditoria personale.

#### Obiettivi formativi

- Comprendere i messaggi e saper comunicare utilizzando la lingua straniera.
- Conoscere, comprendere e usare linguaggi diversi (scientifico, tecnico, economico, letterario, informatico).
- Porsi correttamente problemi e prospettare soluzioni.
- Maturare e sviluppare capacità logico-deduttive.
- Saper operare autonomamente in gruppo.
- Sviluppare le capacità progettuali individuali e di gruppo.
- Riorganizzare i contenuti disciplinari ed interdisciplinari in sintonia con la realtà locale.
- Dare maggiore propulsione ed efficacia alle iniziative di recupero e sostegno.

## Priorità didattiche

L' impegno di tutti i docenti che operano nell'Istituto è quello di :

- > Assicurare a tutti gli studenti il raggiungimento di standard di competenze più elevate,
  - culturali e professionali;
- > Rendere lo studente protagonista del suo percorso di studi;
- > Modernizzare il profilo culturale, tenendo conto dei bisogni formativi di una società complessa e delle trasformazioni del mondo del lavoro e delle professioni;
- > Rendere trasparenti e scientificamente valutabili i risultati dell'azione formativa;
- > Valorizzare la cultura tecnico- professionale, come richiesto dai processi di riqualificazione e modernizzazione del nostro sistema economico.

## 2. Indirizzi di studio

### 2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto sono:

#### A. Istituto Tecnico

> Settore Economico:

1. Amministrazione, finanza e marketing  
articolazione: Sistemi Informativi aziendali -

2. Turismo

> Settore Tecnologico:

1. Agraria, agroalimentare e agroindustria  
art. Gestione dell'Ambiente e del Territorio

#### B. Istituto Professionale - Settore servizi

Enogastronomia ospitalità alberghiera

### 2.2 Profilo in uscita e caratterizzazioni

Il Decreto 61/2017 ha ridisegnato completamente l'impianto dell'istruzione professionale italiana .

Dall'anno scolastico 2018/19 è avvenuto l'avvio dei nuovi percorsi professionali per tutte le classi prime e nell'anno scolastico 2022/23 è andato a regime.

I nuovi Istituti professionali sono strutturati in un biennio e in un successivo triennio (sistema 2+3) e si caratterizzano per essere ripartiti in 11 indirizzi di studio.

L'identità culturale, metodologica e organizzativa del diplomato dell'istruzione professionale è riassunta nel Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECuP).

Per consolidare il legame strutturale con il mondo del lavoro e delle professioni, ciascuno degli undici indirizzi di studio è stato correlato ad una o più delle attività economiche referenziate ai codici ATECO.

#### 2.2.1 Le competenze specifiche in uscita : "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

## **2.2.2 Risultati di apprendimento**

### **Competenza n. 1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

### **Competenza n. 2**

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

### **Competenza n. 3**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

### **Competenza n. 4**

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 n. 5**

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

### **Competenza n. 6**

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

### **Competenza n. 7**

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

### **Competenza n. 8**

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

### **Competenza n. 9**

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

### **Competenza n. 10**

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

### **Competenza n. 11**

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.

2.2.3

Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

2.3 Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI					
		I Anno	II Anno	III Anno	IV anno	V Anno
<b>AREA GENERALE</b>						
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4	4	4
	Lingua inglese	3	3	2	2	2
Asse matematico	Matematica	4	4	3	3	3
Asse storico sociale	Storia	1	1	2	2	2
	Geografia	1	1			
	Diritto e economia	2	2			
==	Scienze motorie	2	2	2	2	2
==	Religione cattolica (RC) / Attività Alternativa	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>						
Asse dei linguaggi	Lingua francese	2	2	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienze integrate	1				
	Scienze integrate		2			
	Scienze integrate	1				
	TIC	2	2			
	Scienza degli alimenti	2	2			
	Scienza e cultura dell'alimentazione			2	2	2
	Diritto e tecniche amministrative			3	3	3
	Laboratorio enogastronomia – Cucina	4	4	3	3	3
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria			2	2	2
	Laboratorio enogastronomia – Bar-Sala e vendita	4	4	3	3	3
	Laboratorio di accoglienza turistica	2	2	2	2	2
Compresenza con ITP		396 ore		132 ore		

### 3. Docenti del Consiglio di classe

#### 3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità

Docente	Materia	Continuità		
		III anno	IV anno	V anno
CARLEO MARIA ROSARIA	MATEMATICA			X
CONTALDO GRAZIELLA	EDUCAZIONE CIVICA, ITALIANO, STORIA			X
D'AURIA MADDALENA	LAB. SERV. ACC. TURIS	X	X	X
D'AURIA MASSIMO	SCIENZ. MOT E SPORT	X	X	X
DELLA ROSA PAOLO	LAB.SERV. ENO CUCINA, LAB. SERV. ENO. PAST.	X	X	X
FABBRICATORE ROSANNA	SCIENZE E CULTURA ALI.			X
GARGIULO SARA	SEC. LIN.FRANCESE			X
OLIVIERI GIUSEPPE	DIR. E TEC. AMM.			X
PIZZO ANNA	INGLESE		X	X
SMALDONE TERESA	RELIGIONE	X	X	X
VASTOLA GENEROSO	LAB. SERV. ENO. SALA	X	X	X

### 4. Composizione della Classe

#### 4.1 Profilo della Classe

**COORDINATORE: prof VASTOLA GENEROSO**

La classe è composta da ventidue alunni di cui undici maschi e undici femmine. Il consiglio di classe ha predisposto anche quattro piani didattici personalizzati. In relazione alla molteplicità degli interessi e dei meccanismi di apprendimento si presenta suddivisa in due gruppi. Il primo gruppo manifesta una partecipazione adeguata alla vita scolastica, un atteggiamento rispettoso delle norme fondamentali del regolamento d'istituto, un senso di correttezza nei rapporti interpersonali ed un ruolo attivo nelle attività della classe. Il secondo gruppo, invece, mostra una modesta partecipazione ed interesse al dialogo educativo, a volte necessita di sollecitazioni anche al fine di una costante frequenza.

#### 4.2 Prospetto dati della classe

<i>CLASSE 3<sup>a</sup></i> <i>2020/2021</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 4<sup>a</sup></i> <i>2021/2022</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 5<sup>a</sup></i> <i>2022/2023</i>	<i>N.</i>
ISCRITTI	20	ISCRITTI	22	ISCRITTI	22
AMMESSI	20	AMMESSI	22		
N O N AMMESSI		N O N AMMESSI			
RITIRATI/ TRASFERITI		RITIRATI/ TRASFERITI			

#### Provenienza scolastica nel triennio

Anno Scolastico	Stessa classe	Stessa scuola	Altra scuola
2020/2021	20		
2021/2022	20	2	
2022/2023	22		

### 5. La programmazione del Consiglio di classe

#### 5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

<i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>	
<b>Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale</b>	
a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.	X
b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.	X
c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.	X
d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.	X
e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo	X
<b>Costruzione del sé</b>	
a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.	X
b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.	X

c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.	X
d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari	X
e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.	X
f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.	X
g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.	X
h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.	X

### 5.2 Strategie

Il Consiglio di Classe, al fine di raggiungere gli obiettivi sopraindicati, pur utilizzando metodologie didattiche a volte diverse, ha concordato delle strategie comuni che diano indicazioni operative e di comportamento quali:

- promuovere attività pluridisciplinari e interdisciplinari che chiariscano le relazioni tra i saperi
- promuovere dialoghi, conversazioni, dibattiti, lavori di gruppo
- aiutare gli alunni a riconoscere le proprie difficoltà negli apprendimenti per trovare insieme metodi e soluzioni condivise ed attivare, ove sia possibile, una didattica personalizzata
- promuovere attività didattiche in esterno opportunamente programmate
- monitorare le assenze ed i ritardi

### 5.3 Metodologia e strumenti didattici

Privilegiare il metodo induttivo: partire dai testi, dai documenti, dai problemi, dagli esperimenti e utilizzare il metodo deduttivo dove risulta opportuno. "Saper fare" come momento centrale dell'attività didattica.

Considerare la lezione frontale come momento importante ma non unico: approcci diversi sollecitano punti di vista diversi.

Operare scelte sui contenuti disciplinari, diversificandole in relazione alla molteplicità degli interessi e dei meccanismi di apprendimento.

Promuovere una didattica multidisciplinare, fornendo agli studenti la conoscenza di strumenti informatici multimediali utilizzabili.

### 5.4 Attività di recupero

Nel corso dell'intero percorso di studi i docenti hanno rivolto particolare attenzione alle attività di recupero onde assicurare agli alunni il raggiungimento degli obiettivi minimi e l'uso degli strumenti utili per affrontare le prove d'esame con sufficiente consapevolezza e serenità.

Tale attività è stata regolarmente effettuata da ciascun Insegnante nel corso dell'anno con ripetute interruzioni della normale attività per esercitazioni supplementari individuali e di gruppo, con predisposizione di schede riepilogative, con ripetizione degli argomenti progressi.

## 6. Indicazioni generali attività didattica

### 6.1 Schede informative singole discipline

Disciplina .....

Docente.....

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  (anche attraverso UDA o moduli)	
<b><u>ABILITA'</u></b>	
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	

- \*Allegate per disciplina.

### 6.2 UDA interdisciplinari

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecosostenibilità in cucina;</li> <li>- Cerco lavoro... "mi presento"</li> <li>- La difesa dei diritti umani</li> </ul> |
|---|

- Allegate

### 6.3 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Da settembre 2020 l'Educazione Civica è una disciplina trasversale che interessa tutti i gradi scolastici e il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione delle seguenti tematiche riassunte nella seguente tabella.

EDUCAZIONE CIVICA		
Contenuti	Competenze	Discipline coinvolte

<p>- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.</p>	<p>- Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda.</p>	<p>- Italiano; Lab. eno. serv. cucina; Lab. eno. Serv. Sala; Inglese; Scienza e cultura dell'alimentazione.</p>
<p>- Dignità e diritti umani; La condizione femminile nel mondo con particolare attenzione alle donne afghane.</p>	<p>- Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali; - Riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante.</p>	<p>- Francese; Dir. e tec. Amm; Lab. Serv. A cc. Turis; Storia; Matematica.</p>

#### 6.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)

I percorsi PCTO rappresentano una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto le seguenti attività relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento riassunti nella seguente tabella:

Titolo del percorso	Descrizione del percorso
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. "Bar didattico";</li> <li>2. "Partecipiamo ad eventi e fiere";</li> <li>3. "Le giornate della legalità";</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. "Bar didattico": prevede la realizzazione, all'interno dell'istituto di un bar didattico con la conseguente gestione operativa, economica e amministrativa il cui obiettivo sarà quello di formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro avendo ampiamente sperimentato le procedure operative, le criticità relazionali e le doti umane. Il progetto prevede una fase iniziale di sperimentazione.</li> <li>2. "Partecipiamo ad eventi e fiere": Il progetto parte dalla convinzione che i saperi non sono chiusi nelle aule scolastiche, né che solo lì si concentra tutta la conoscenza, ma che questa vive anche attorno a noi, nei vari contesti in cui si rivela; l'apprendimento, infatti, va nella direzione di una cultura integrata con l'esperienza, con la vita reale, con l'ambiente nel suo complesso visto in tutte le sue potenzialità. Attraverso questo progetto, l'istituto, intende sviluppare un rapporto dialettico con le realtà istituzionali, culturali e sociali del territorio, offrendo agli allievi un'occasione di conoscenza e di formazione direttamente collegata agli apprendimenti disciplinari.</li> <li>3. "Le giornate della legalità " "I percorsi del gusto": si pongono l'obiettivo di fare acquisire comportamenti personali, sociali e civili corretti per la costruzione di una società consapevole attraverso l'educazione alla cittadinanza, l'educazione alimentare e la diffusione della cultura d'impresa, con particolare attenzione al concetto di partecipazione per il buon funzionamento dei servizi pubblici; prevedono l'attivazione di esperienze di apprendimento che verifichino le conoscenze teoriche adattando la formazione scolastica alle esigenze pratiche e offrendo agli alunni l'opportunità di rapportarsi concretamente con autorità politiche , di pubblica sicurezza e religiose, esperti del mondo del lavoro presenti sul territorio.</li> </ol>

## 6.5. Prove INVALSI

In merito alle prove INVALSI, tutta la classe ha effettuato le prove INVALSI nella sessione ordinaria di marzo.

## 6.6 Seconda prova negli istituti professionali di nuovo ordinamento

Con l'Esame di stato 2022-2023 entra a regime il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017). Esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta: la seconda prova non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo.

L'Istituto ha effettuato in data 02/05/2023 simulazione della seconda prova tenendo conto del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento dell'Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera.

## 7. Valutazione

Questa fase del percorso è servita a stimolare l'alunno a riconoscere i propri progressi ed eventuali difficoltà per poter così mettere in atto strategie adeguate di autocorrezione, ma ha anche avuto la funzione di incentivare l'impegno costante e responsabile. La valutazione, periodica e finale, ha tenuto conto dei seguenti fattori: costanza e impegno profuso nello studio, partecipazione, progresso rispetto alla situazione di partenza, livello della classe, senso di responsabilità.

### 7.1. Indicatori di valutazione Inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa

LEGENDA RELATIVA AGLI INDICATORI VALUTATIVI				
OBIETTIVI COGNITIVI				
Giudizio	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	Voto
Ecce llent e	A = Complete, approfondite, ampliate e personalizzate	A = Esegue compiti complessi; sa applicare con la massima precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto	A = Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali	9÷ 10
Otti mo	B = Complete, approfondite e ampliate	B = Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali	B = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete ed approfondite	8
Buo no	C = Complete e approfondite	C = Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	C = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti	7
suffi cien te	D = Esaurienti	D = Esegue semplici compiti applicando le conoscenze acquisite negli usuali contesti	D = Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza	6

Medio	E = Superficiali	E = Esegue semplici compiti ma commette qualche errore; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite	E = Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce a organizzare le conoscenze	5
Insufficiente	F = Frammentarie	F = Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure	F = Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza	4
Scarso	G = Pochissime o nessuna	G = Non riesce ad applicare le poche conoscenze di cui è in possesso.	G = Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a	1+ 3
<b>SITUAZIONE DI PARTENZA</b>		<b>PROGRESSI CURRICULARI</b>		
A= Solida B= Consistente C= Adeguata D= Incerta E= Lacunosa		A= Brillanti B= Consistenti C= Positivi D= Incerti E= Irrilevanti		

**SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI**

COMPORTEMENTO	IMPEGNO	INTERESSE	PARTECIPAZIONE	METODO DI STUDIO
A = Corretto e responsabile B = Corretto e controllato C = Corretto e vivace D = Eccessivamente vivace E = Scorretto e poco responsabile	A = Continuo e tenace B = Continuo C = Adeguato D = Saltuario E = Scarso	A = Profondo B = Significativo C = Adeguato D = Superficiale E = Assente	A = Attiva, costruttiva, proficua B = Attiva e propositiva C = Attiva D = Sollecitata E = Passiva	A = Organico, elaborativo, critico B = Organico e riflessivo C = Organico per le fasi essenziali D = Poco organico E = Disorganico

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTEMENTO DEGLI ALUNNI**

INDICATORI	VOTO
Comportamento <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieno rispetto del regolamento d'Istituto</li> <li>- Attenzione e disponibilità verso gli altri</li> <li>- Ruolo propositivo all'interno della classe e funzione di leader positivo</li> <li>- Si è distinto in qualche episodio o comportamento esemplare</li> </ul>	10

Partecipazione	- Vivo interesse e partecipazione con interventi pertinenti e personali - Assolvimento completo e puntuale dei doveri scolastici	
Frequenza	- Frequenza assidua	
Comportamento	- Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe - Pieno rispetto del regolamento d'istituto - Equilibrio nei rapporti interpersonali	9
Partecipazione	- Vivo interesse e partecipazione costante alle lezioni - Regolare assolvimento nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Frequenza regolare o assenze sporadiche, rari ritardi	
Comportamento	- Rispetto delle norme fondamentali del regolamento d'Istituto - Ruolo collaborativo al funzionamento del gruppo classe - Correttezza nei rapporti interpersonali	8
Partecipazione	- Attenzione e partecipazione costante al dialogo educativo - Assolvimento abbastanza regolare nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Alcune assenze e ritardi	
Comportamento	- Episodi non gravi di mancato rispetto del regolamento scolastico - Rapporti sufficientemente collaborativi - Rapporti interpersonali non sempre corretti	7
Partecipazione	- Partecipazione discontinua all'attività didattica - Interesse selettivo - Scarsa puntualità nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Ricorrenti assenze e ritardi	
Comportamento	- Episodi ripetuti di mancato rispetto del regolamento scolastico in assenza di ravvedimento - Comportamenti soggetti a sanzioni disciplinari con ammonizione del Dirigente Scolastico o sospensione da 1 a 15 giorni. - Comportamento scorretto nel rapporto con insegnanti, compagni, personale della scuola - danni arrecati volontariamente alle persone, alle cose.	6
Partecipazione	- Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo condizionante lo svolgimento delle attività didattiche - Ripetute manifestazioni di disinteresse per le attività scolastiche	
Frequenza	- Frequenti assenze e ripetuti ritardi	
Comportamento	- Gravi episodi contrari alle indicazioni contenute nel Regolamento d'Istituto e nel patto di corresponsabilità, che hanno dato luogo a sanzioni disciplinari con sospensione superiore ai 15 gg. (di competenza del Consiglio d'Istituto): condizione necessaria - Continue e reiterate mancanze del rispetto del regolamento scolastico - Gravi episodi: a) lesivi della dignità di compagni, docenti, personale della scuola, b) con pericolo per l'incolumità delle persone, c) caratterizzati da violenza grave con elevato allarme sociale (reati) - Funzione negativa nel gruppo classe	5
Partecipazione	- Completo disinteresse al dialogo educativo - Mancato assolvimento delle consegne scolastiche	
Frequenza	- Numerose assenze e ripetuti ritardi	

## 7.2. Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Per l'assegnazione del credito scolastico si considerano la media dei voti, l'assiduità alla frequenza scolastica, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche.

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017 così come stabilito dall'art.11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 09.03.2023:

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 08/05/2023

Docente	Materia
CARLEO MARIA ROSARIA	MATEMATICA
CONTALDO GRAZIELLA	EDUCAZIONE CIVICA, ITALIANO, STORIA
D'AURIA MADDALENA	LAB. SERV. ACC. TURIS
D'AURIA MASSIMO	SCIENZ. MOT E SPORT
DELLA ROSA PAOLO	LAB.SERV. ENO CUCINA, LAB. SERV. ENO. PAST.
FABBRICATORE ROSANNA	SCIENZE E CULTURA ALI.
GARGIULO SARA	SEC. LIN.FRANCESE
OLIVIERI GIUSEPPE	DIR. E TEC. AMM.
PIZZO ANNA	INGLESE
SMALDONE TERESA	RELIGIONE
VASTOLA GENEROSO	LAB. SERV. ENO. SALA

# ALLEGATI

ESAME DI STATO – GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

Candidato/a \_\_\_\_\_

classe\_5<sup>a</sup>\_sez. \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Completa ed esauriente- Ottimo	10	
	Completa e appropriata- Buono	8	
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	2	
-Coesione e coerenza testuale	Complete - Ottimo	10	
	Adeguate- Buono	8	
	Parziali- Sufficiente	6	
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	4	
	Assenti-Gravemente insufficiente	2	
-Ricchezza e padronanza lessicale.	Completa e approfondita- Ottimo	10	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	8	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	2	
-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Completa - Ottimo	10	
	Adeguate- Buono	8	
	Parziale- Sufficiente	6	
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	4	
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	2	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente e originale- Ottimo	10	
	Logica e coerente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	
-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	10	
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	8	
	Parzialmente presente -Sufficiente	6	
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente..	2	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)</b>			
-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (adesempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Puntuale e completo- Ottimo	10	
	Completo - Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Impreciso e frammentario- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Articolata e approfondita- Ottimo	10	
	Completa e attinente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Confusa e imprecisa- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Esaustiva e precisa- Ottimo	10	
	Completa e attinente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
-Interpretazione corretta e articolata del testo	Corretta e articolata- Ottimo	10	
	Corretta - Buono	8	
	Parziale-Sufficiente	6	
	Superficiale e approssimativa-Insufficiente	4	
	Scorretta- Gravemente insufficiente	2	

TOTALE \_\_\_\_\_/100

PUNTEGGIO ASSEGNATO \_\_\_\_\_/2

centesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
ventesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

La Commissione

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Angri, \_\_\_\_\_

Il Presidente

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Griglia di valutazione **PRIMA PROVA SCRITTA**

**TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Candidato/ a \_\_\_\_\_

classe 5<sup>a</sup> sez. \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Completa ed esauriente- Ottimo	10	_____
	Completa e appropriata- Buono	8	
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	2	
-Coesione e coerenza testuale	Complete - Ottimo	10	_____
	Adeguate- Buono	8	
	Parziali- Sufficiente	6	
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	4	
	Assenti-Gravemente insufficiente	2	
-Ricchezza e padronanza lessicale.	Completa e approfondita- Ottimo	10	_____
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	8	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	2	
-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Completa - Ottimo	10	_____
	Adeguate- Buono	8	
	Parziale- Sufficiente	6	
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	4	
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	2	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente e originale- Ottimo	10	_____
	Logica e coerente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	
-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	10	_____
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	8	
	Parzialmente presente -Sufficiente	6	
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)</b>			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Esauriente e approfondita- Ottimo	10	_____
	Corretta e precisa - Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e parziale- Insufficiente	4	
	Inesistente o errata-Gravemente insufficiente	2	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Coerente e organica- Ottimo	20	_____
	Completa - Buono	16	
	Semplice - Sufficiente	12	
	Confusa e disorganica- Insufficiente	8	
	Inesistente -Gravemente insufficiente.	4	
-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Completa e documentata- Ottimo	10	_____
	Completa e pertinente- Buono	8	
	Essenziale- Sufficiente	6	
	Parziale e imprecisa- Insufficiente	4	
	Inesistente -Gravemente insufficiente.	2	

centesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
centesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

TOTALE \_\_\_\_/100

PUNTEGGIO ASSEGNATO \_\_\_\_/20

La Commissione

Il Presidente

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Angri, \_\_\_\_\_

**Griglia di valutazione PRIMA PROVA SCRITTA**

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO- ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

Candidato/a \_\_\_\_\_

classe\_5<sup>a</sup>\_sez \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Completa ed esauriente- Ottimo	10	_____
	Completa e appropriata- Buono	8	
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	2	
-Coesione e coerenza testuale	Complete - Ottimo	10	_____
	Adeguate- Buono	8	
	Parziali- Sufficiente	6	
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	4	
	Assenti-Gravemente insufficiente	2	
-Ricchezza e padronanza lessicale.	Completa e approfondita- Ottimo	10	_____
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	8	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	2	
-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Completa - Ottimo	10	_____
	Adeguata- Buono	8	
	Parziale- Sufficiente	6	
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	4	
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	2	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente e originale- Ottimo	10	_____
	Logica e coerente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	
-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	10	_____
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	8	
	Parzialmente presente -Sufficiente	6	
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)</b>			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Esauriente e originale- Ottimo	10	_____
	Completa e attinente - Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e parziale- Insufficiente	4	
	Inadeguata -Gravemente insufficiente	2	
-Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Organica ed efficace- Ottimo	20	_____
	Completa e attinente - Buono	16	
	Semplice e lineare- Sufficiente	12	
	Confusa e disorganica- Insufficiente	8	
	Disorganica -Gravemente insufficiente.	4	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completa e documentata - Ottimo	10	_____
	Adeguata e pertinente e pertinente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Parziale e imprecisa- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	

contesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
ventesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

TOTALE \_\_\_\_\_/100

PUNTEGGIO ASSEGNATO \_\_\_\_\_/20

La Commissione \_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_

## Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

ISTITUTO PROFESSIONALE  
*Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera*

### Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

#### TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

#### TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

#### TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

#### TIPOLOGIA D

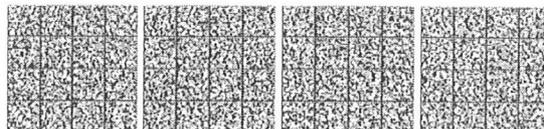
Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la



presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

<b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</li> <li>2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</li> <li>3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</li> <li>4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.</li> <li>5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</li> <li>6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</li> <li>7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</li> <li>8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</li> </ol>
<b>Obiettivi della prova</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato</li> <li>• Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto</li> <li>• Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative</li> <li>• Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate</li> <li>• Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico - culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti</li> </ul>



ESAME DI STATO-GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA			
INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggi per ogni indicatore	Valutazione (tot. punti 20)
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Superficiale: trattazione non aderente alla traccia. Punt. 1. Sufficiente: la trattazione è aderente nei contenuti essenziali. Punt. 2. Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente. Punt. 3	3	... / 3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Nulla : non conosce i contenuti. P.ti 1. Frammentaria : conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in modo completo. P.ti 2. Lacunosa : conosce i contenuti in maniera essenziale. P.ti 3. Discreta : sufficientemente corretta con rielaborazione minima. P.ti 4. Completa : contenuti completi e talvolta approfonditi e buona rielaborazione. P.ti 5. Esautiva : contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti. P.ti 6	6	... / 6
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Non interpreta le richieste adeguatamente, non individua le problematiche e/o le soluzioni. P.ti 1 Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni. P.ti 2 Individua le problematiche e/o le situazioni e non fornisce soluzioni pertinenti. P.ti 3 Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti senza motivarle. P.ti 4 Individua problematiche e/o situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione. P.ti 5. Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in modo sufficiente la tesi sostenuta. P.ti 6. Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi. P.ti 7. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per le soluzioni dei problemi. P.ti 8.	8	... / 8
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o pertinente. P.ti 1. Adeguate: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata. P.ti 2. Approfondita: argomentata in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata. P.ti 3	3	... / 3
<b>VALUTAZIONE</b>		20	... / 20

Candidato

Presidente

Commissione

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



Firmato digitalmente da  
VALDITARA GIUSEPPE  
C=IT  
O=MINISTERO  
DELL'ISTRUZIONE

## TEMA

Simulazione della seconda prova: Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio dei servizi Enogastronomici "Settore Cucina"

## DOCUMENTO I

*Tra i vari temi affrontati, legati all'alimentazione, spiccano la biodiversità, la sostenibilità ambientale ed economica, le tradizioni e culture popolari nell'esperienza agroalimentare.*

*La sostenibilità, infatti, rappresenta un elemento centrale, che attraversa la manifestazione stessa a partire dal tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", e che si proietta nella prospettiva di un futuro sostenibile del pianeta e della società.*

*Eredità Sociale, Inclusione, Innovazione e Responsabilità, sono i quattro valori sui quali sono stati definiti impegni e obiettivi ed avviate azioni, iniziative e progetti concreti.*

- **Eredità Sociale** – Con la scelta del Tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", si intende stimolare le riflessioni e gli approfondimenti su una delle principali sfide che il mondo odierno si trova ad affrontare, con l'obiettivo di lasciare un'eredità di idee e di iniziative sulle quali sviluppare soluzioni a lungo termine.

- **Inclusione** – Il coinvolgimento e la partecipazione attiva di tutti gli attori a livello globale sono posti a garanzia di quella condivisione dei saperi, che caratterizza le Esposizioni Universali sin dalle loro origini, e che farà di Expo Milano 2015 il punto di incontro tra esperienza e conoscenza.

- **Innovazione** – La presentazione di soluzioni innovative al problema della crisi alimentare globale, nonché le soluzioni adottate per la costruzione del Sito e delle Aree espositive ed i servizi all'avanguardia per la gestione dell'Evento, consentiranno al visitatore di vivere un'esperienza unica e indimenticabile, supportata da tecnologie del futuro (la cosiddetta Smart City).

- **Responsabilità Sociale** – L'attuazione dei principi di sostenibilità nell'ambito della progettazione, della realizzazione e della gestione dell'evento mirano a ridurre al minimo l'impatto ambientale, consentendo a tutti gli stakeholders coinvolti di prendere parte ad un'esperienza realmente sostenibile, che funga da esempio per gli eventi futuri.

*L'Esposizione Universale di Milano rappresenta un'occasione straordinaria per diffondere i principi legati alla sostenibilità della produzione alimentare richiamata nel suo Tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", ma anche nella presentazione di casi reali e buone pratiche legate ai molti aspetti dell'organizzazione di un grande evento.*

*Un esempio è il programma di educazione alimentare nelle scuole, che, come ha ricordato anche il Ministro Maurizio Martina, includerà l'educazione sugli sprechi domestici.*

*Un tema preliminare perché "se è vero che dobbiamo 'Nutrire il Pianeta' e se è vero che, con l'aumento della popolazione, la produzione dovrà aumentare del 60% (come dicono i dati FAO) e che sprechiamo un terzo di questa produzione, allora dobbiamo ripartire dalla prevenzione e dall'attenzione agli sprechi".*

*Infatti, più di 8 miliardi di euro di cibo all'anno vengono gettati nella spazzatura. Questo è quanto emerge dal Rapporto 2014 Waste Watcher – Knowledge for Expo presentato da Andrea Segré, presidente di Last Minute Market, e dal presidente di SWG Maurizio Pessato alla presenza del Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali con delega per Expo Milano 2015 Maurizio Martina.*

*"Non sprecare" è l'appello che il 63% degli italiani rivolge al proprio Paese, l'auspicio per un'Italia futura più parsimoniosa soprattutto in campo alimentare. Un'Italia che oggi si presenta tendenzialmente attenta agli sprechi e che è migliorata rispetto al 2013, che sa leggere le etichette e controlla se il cibo scaduto è ancora buono prima di gettarlo (lo fa l'81% degli italiani).*

*Dare valore al cibo, ristabilire l'importanza della sua qualità ci potrebbe forse far riscoprire e riapprezzare la nostra identità umana e sociale.*

*Le parole chiave di questo viaggio sono **innovazione, risparmio energetico, rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali**. I protagonisti di questo dialogo a più voci sono i Paesi, le Organizzazioni internazionali, la società civile e le aziende, che, con la loro cooperazione, potranno raggiungere l'obiettivo di **"Nutrire il Pianeta"**. (Expo Milano 2015).*

## DOCUMENTO II

*"Quando l'ultimo albero sarà abbattuto e l'ultimo fiume sarà avvelenato e l'ultimo pesce catturato ci renderemo conto che non possiamo mangiare il danaro". (Proverbio Indiano-Toro Seduto 1831-1890)*

**Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi:**

A. Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Spieghi quali obiettivi si era proposta Expo Milano 2015 e cosa ha proposto l'Organizzazione delle Nazioni Unite per educare le popolazioni del Pianeta allo Sviluppo Sostenibile
2. Descrivi, in riferimento al documento II, quali comportamenti alimentari bisogna adottare per tutelare il benessere personale e l'ambiente.

B. Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite riferisca i punti:

1. Alcuni prodotti alimentari oltre a fornire uno standard nutrizionale di base promettono alcuni effetti salutistici: spiega la differenza tra alimenti arricchiti e alleggeriti e fai degli esempi.
2. Descrivi quali sono le attestazioni che caratterizzano la qualità d'origine di un prodotto agroalimentare e che cosa garantisce la certificazione della qualità biologica.

### **Laboratorio dei servizi Enogastronomici "Settore Cucina"**

*"Nel continuo processo di adattamento, l'uomo sembra aver dimenticato i limiti entro i quali rispettare la natura; di contro, eventi sempre più catastrofici destabilizzano l'equilibrio mondiale, a testimonianza del continuo rigetto di cui la natura si fa protagonista"*

*"Il futuro è trovare nuove soluzioni finalizzate a recuperare, rispettare e valorizzare l'ambiente.*

*(Forum Mondiale dei Giovani MAB Unesco)*

C. Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato:

1. Predisponga una breve nota informativa che riporti minimo tre azioni da fare in cucina utili per la salvaguardia dell'ambiente.

D. Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico-professionali conseguite, in merito alla tematica sopra espressa il candidato:

1. Ipotizzi di dover proporre un menu tipico regionale, comprensivo di tre portate ( un primo, un secondo con contorno e un dessert) per un gruppo di 30 giovani , partecipanti al Forum, che rispecchi i criteri dell'alimentazione sostenibile:
  - Prodotti a KM0
  - Legame con il territorio
  - Stagionalità
  - Bassa emissione di anidride carbonica

2. Per una delle ricette proposte analizza nel dettaglio gli ingredienti e le tecniche di cottura/preparazione proposte per motivare il fatto che la pietanza possieda le caratteristiche richieste.

Scheda informativa

**Disciplina: ITALIANO**

**Docente: PROF.SSA CONTALDO GRAZIELLA**

**CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

1. l'Età del Realismo:

- Il Positivismo (quadro generale)
- Il Naturalismo (quadro generale)
- Il Verismo italiano (quadro generale)
- Il romanzo dell' Ottocento e del Novecento
- Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poetica Il ciclo dei vinti .
- Da "Vita dei campi" : "Rosso Malpelo", "La lupa", da "Novelle rusticane: "La roba" ; "I Malavoglia": l'opera e la trama; "Mastro Don Gesualdo": l'opera e la trama.

2. Il Decadentismo italiano:

- Il Simbolismo francese (quadro generale)
- Il Decadentismo (quadro di riferimento; il romanzo decadente)
- Giovanni Pascoli (vita, opere, poetica) : Brano tratto dal saggio " Il fanciullino " Da " Myricae: analisi e commento delle poesie " Lavandare ", " X Agosto ", "Novembre", "Temporale", "Il Tuono"
- Gabriele D'Annunzio (vita, poetica, opere) " Il Piacere " : conoscenza generale del romanzo; analisi e commento del brano " "Andrea Sperelli , l'eroe dell'estetismo; da " Alcyone : analisi e commento delle poesie " La pioggia nel pineto " e "La Sera fiesolana". "Il Piacere": storia, personaggi e stile.
- Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica L'inetto e il rapporto salute-malattia. L'individuo e l'inconscio. Da "La Coscienza di Zeno" lettura dei brani: "L'ultima sigaretta", "Il fumo".
- Luigi Pirandello (vita, opere, poetica): conoscenza generale delle novelle " La patente", "Il treno ha fischiato"; del romanzo "Il fu Mattia Pascal".

3. Le Avanguardie:

- Il Crepuscolarismo: quadro generale e autori principali : Guido Gozzano, o la "vergogna" della poesia.
- Lettura, analisi e commento: La signorina Felicita ovvero la Felicità

- Il Futurismo: quadro generale e autori : Aldo Palazzeschi: la poetica. Lettura, analisi e commento delle poesie "Chi sono?", "La fontana malata".
- Filippo Tommaso Marinetti; Da "Zang Tumb Tumb": lettura, analisi e commento di "Bombardamento".

#### 4. Gli scrittori tra le due guerre:

- Ermetismo : caratteristiche generali.
- Giuseppe Ungaretti (vita, opere e poetica) : Da "L'Allegria" : lettura, analisi e commento delle poesie "San Martino del Carso", "Veglia"; da "Il dolore": analisi e commento della poesia "Non gridate più"
- Umberto Saba (vita, opere e poetica) : La vita, la formazione, la poetica "Il Canzoniere" : Composizione e vicende editoriali Il titolo e la complessa struttura dell'opera Lettura, analisi e commento: "Trieste", "Amai"
- Eugenio Montale (vita, opere, poetica) : Ossi di Seppia come "romanzo di formazione": la crisi del Simbolismo. Lettura, analisi e commento: "Merigiare pallido e assorto". Lettura, analisi e commento: "Non chiederci la parola", "I limoni", "Spesso il male di vivere ho incontrato"
- Salvatore Quasimodo (vita, opere, poetica) Lettura, analisi e commento: "Ed è subito sera", "Alle fronde dei salici".

#### 5. Dal dopoguerra ai nostri giorni:

- Società e cultura del II dopoguerra (quadro generale)
- Cesare Pavese (vita, opere, poetica). Lettura, analisi e commento della poesia "Lavorare stanca".
- Primo Levi (vita, opere e poetica) . Se questo è un uomo: trama e contenuti.
- Pier Paolo Pasolini (vita, opere, poetica). Ragazzi di vita, cap. 1; trama e contenuti.
- Italo Calvino (vita, opere, poetica). Il sentiero dei nidi di ragno, cap. VI: trama e contenuti
- Elsa Morante (vita, opere, poetica). L'Isola di Arturo: trama e contenuti
- Leonardo Sciascia (vita, opere, poetica). Il giorno della civetta: trama e contenuti

- Umberto Eco (vita, opere, poetica). Il nome della rosa: trama e contenuti
- Eduardo De Filippo (vita, opere, poetica). Napoli milionaria: trama e contenuti
- Alda Merini (vita, opere, poetica). Poesie sull'amore

<b><u>ABILITA'</u></b>	Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature. Cogliere in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Interpretare testi letterari dei principali autori con opportuni metodi al fine di formulare un motivato giudizio critico. Ricavare dai testi l'ideologia ed i principi di poetica di un autore. Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali e culturali
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezioni frontali  Lezioni interattive
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Sono state effettuate prove scritte e diverse prove orali  Raggiungimento degli obiettivi didattico-educativi programmati per la classe  Progressi rispetto alla situazione di partenza  Partecipazione al lavoro in classe ed impegno nel lavoro domestico
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Letteratura/Istruzioni per l'uso 3a,3b  V.Jacomuzzi , G.Pagliero, S.Jacomuzzi  Casa editrice: SEI

ANGRI , MAGGIO 2023

08/05/2023

FIRMA



Scheda informativa

**Disciplina: STORIA**

**Docente: PROF:SSA CONTALDO GRAZIELLA**

**CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:**

(anche attraverso UDA o moduli)

**1. Il Regno d'Italia e i suoi problemi. La "questione romana".**

Dalla Destra alla Sinistra storica: i problemi dell'unificazione e le scelte della nuova classe dirigente. L'Italia crispina: il modello bismarchiano e la crisi di fine secolo. La svolta giolittiana: il programma liberal-moderato ed il metodo politico di Giolitti.

**2. IL NOVECENTO E LA SOCIETA' DI MASSA**

I caratteri fondamentali del Novecento e della società di massa: la nascita dei partiti di massa e le organizzazioni sindacali, la crisi dello stato liberale. L'età giolittiana: la politica del compromesso e lo sviluppo industriale.

**3. LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA**

La prima guerra mondiale: clima preparatorio, le cause profonde e la causa scatenante, l'inizio delle operazioni militari, l'Italia dalla neutralità all'intervento in guerra. Dalla guerra europea alla guerra mondiale: il 1917 l'anno di svolta nel conflitto ed il disastro di Caporetto, la sconfitta militare degli imperi centrali e la fine del conflitto. I trattati di pace e la nuova carta d'Europa, le conseguenze materiali ed umane della guerra. Dalla rivoluzione russa del 1905 alla rivoluzione del 1917: la caduta dell'Impero zarista, dalla rivoluzione di febbraio del 1917 a quella di ottobre. I bolscevichi, Lenin ed il ruolo dei soviet, la nascita dell'URSS.

**4. I REGIMI TOTALITARI, FASCISMO, NAZISMO E STALINISMO.**

Il biennio rosso in Europa e in Italia. Il caso italiano: dallo stato liberale al fascismo. L'ascesa di Mussolini, la Marcia su Roma, la costruzione del regime, il dirigismo economico, il consenso e la fascistizzazione della società, la politica estera e le conquiste coloniali. La repubblica di Weimar: debolezza e tensioni politico-sociali nella Germania del dopoguerra, il tentativo di colpo di stato di Hitler nel 1933. La crisi del 1929 dagli USA all'Europa: una nuova crisi generale, le cause e gli effetti. Il New Deal

<b><u>ABILITA'</u></b>	Padroneggiare il lessico specifico della disciplina. Potenziare gli strumenti per interpretare i fatti storici. Individuare in modo autonomo le principali connessioni fra fenomeni economici, politici, sociali all'interno di un processo. Potenziamento delle capacità autonome di analisi, sintesi e critica storica con rielaborazione personale dei contenuti. Elaborare una forma mentis pluralista consapevole, rispettosa e tollerante della diversità. Comprendere la dialettica storica alla base della costruzione del presente e del futuro.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezioni frontali Lezioni interattive
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Sono state effettuate verifiche scritte e diverse prove orali Progressi rispetto alla situazione di partenza Partecipazione al lavoro in classe ed impegno nel lavoro domestico
<b><u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	La storia intorno a noi vol. 5 Vittoria Calvani Casa editrice: A.Mondadori scuola

ANGRI, MAGGIO 2023

08/05/2023

FIRMA



**Disciplina MATEMATICA**

**Docente Prof.ssa Carleo Maria Rosaria**

**Libro Tecniche Matematiche - Autori LORENA NOBILI / SONIA TREZZI Ed. ATLAS**

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p> <p>UDA Interdisciplinari:</p> <p>1) Ecosostenibilità in Cucina</p> <p>2) La difesa dei diritti umani</p> <p>3) Cerco lavoro: "Mi presento"</p>	<p><b>FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Funzioni reali di variabile reale: dominio, intersezioni con gli assi e studio del segno.</li><li>- Funzioni pari e dispari</li><li>- Asintoti verticale ed orizzontale</li><li>- Grafico probabile di una funzione</li></ul> <p><b>STATISTICA E DATI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Raccolta, organizzazione e rappresentazione di un insieme di dati.</li><li>- Indici di posizione centrale: media, moda e mediana.</li><li>- Indici di variabilità: varianza e scarto quadratico medio.</li></ul>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Saper</li><li>- determinare il dominio, il segno di una funzione e le intersezioni con gli assi</li><li>- rappresentare le corrispondenti zone di esclusione nel grafico cartesiano</li><li>- riconoscere intervalli nei quali la funzione cresce o decresce</li><li>- calcolare l'equazione eventuale asintoto orizzontale e/o verticale</li><li>- spogliare i dati di una rilevazione, rappresentare distribuzioni di frequenza con tabelle e grafici</li><li>- calcolare i principali indici statistici</li></ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lezione frontale e coinvolgimento alunni nella spiegazione e nella risoluzione di problemi proposti.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercizi in classe</li> <li>- Correzione degli esercizi svolti a casa</li> <li>- Apprendimento collaborativo</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CONOSCENZA Conoscenza degli elementi essenziali, completa ma non approfondita</li> <li>- COMPrensione Decodificazione ed interpretazione delle informazioni essenziali in contesti semplici</li> <li>- APPLICAZIONE Applicazione corretta delle conoscenze minime</li> <li>- ANALISI-SINTESI Individuazione degli elementi essenziali in contesti noti</li> <li>- VERIFICHE SCRITTE E ORALI, domande da posto, impegno ed attenzione in classe e nella rielaborazione dei contenuti a casa, regolarità e rispetto delle consegne.</li> </ul>
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Fotocopie ed appunti forniti dalla docente condivisi anche sul gruppo classe.</li> </ul>

Angri 04 maggio 2023

Prof.ssa Carleo Maria Rosaria  


# LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE

DOCENTE : PIZZO ANNA

CLASSE 5<sup>A</sup> indirizzo ENOGASTRONOMIA

A.S. 2022 - 2023

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> alla fine dell'anno per la disciplina:	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in di versi ambiti e contesti di studio e lavoro.  Predisporre menu' coerenti con le esigenze della clientela , anche in relazione a specifici regimi dietetici e culturali.  Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza.  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.
---	---

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  (anche attraverso UDA o moduli)	Terminologia tecnica specifica di settore. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP) . Tecniche di base di conservazione degli alimenti . Allergie e intolleranze alimentari. Menu' : formati e tipologie. Diverse tipologie di bar. Classificazione dei diversi tipi di bevande : bevande alcoliche e analcoliche.  <b>Module : Cooking</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Menu planning :</b> What's in a menu? Menu formats Types of menu (Table d'hôte - À la carte ) Buffet menus Breakfast, lunch and dinner menus.</li><li>• <b>Diet and nutrition:</b> Healthy eating The Mediterranean diet Other types of diet (West African diet) Religious dietary choices : Halal Special diets for food allergies and intolerances.</li></ul>
--	---

- **Safety procedures :**  
 Food safety and food quality  
 HACCP and HACCP principles  
 Food contamination  
 Risks and preventive measures  
 Food preservation  
 Workplace safety

**Module : Service**

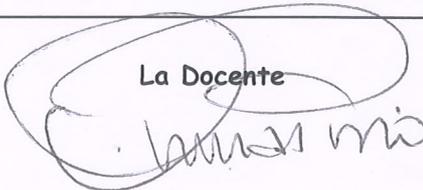
- **At the bar :**  
 Types of bar  
 Bar equipment and display  
 Bar glassware and equipment : Glasses
- **Beverages :**  
 Wine  
 Wine Tasting  
 Wine appellation
- **Beer :**  
 Types of beer : Ales and Lagers
- **Spirits and liqueurs :**  
 Brandy  
 Rum  
 Gin  
 Vodka  
 Whisky  
 Tequila
- **Liqueurs - Cocktails**
- **Juices, milkshakes and frappés**
- **Hot drinks :**  
 Tea  
 Coffee  
 Hot Chocolate

**Module : Culture**

- **Enogastronomic tour of Italy:**  
 Food and wine in north-west Italy : Piedmont - Lombardy - Liguria  
 Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy : Emilia-Romagna - Friuli Venezia Giulia  
 Food and wine in Central Italy : Lazio - Toscana  
 Food and wine in Southern Italy and the Islands : Apulia - Campania.

<b>ABILITA':</b>	<p>Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere.</p> <p>Predisporre prodotti enogastronomici in base specifiche esigenze alimentari.</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Identificare le caratteristiche delle bevande alcoliche e non alcoliche</p>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Questionari</p> <p>Interrogazioni</p> <p>Lavoro di sintesi attraverso relazioni</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta .</p> <p>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.</p> <p>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Catrin Elen Morris with Alison Smith</p> <p><b>Mastering Cooking and Service - Eli</b></p>

Angri 08.05.2023.

La Docente  


Scheda informativa

**Disciplina:** Lingua Francese

**Docente:** Gargiulo Sara

**Classe:** 5 A **Indirizzo:** Enogastronomico

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Strutture morfosintattiche.</li><li>• La brigata di cucina, di sala e del bar.</li><li>• Le divise professionali dello chef e del cameriere.</li><li>• La sicurezza nell'azienda ristorativa.</li><li>• I tipi di ristorazione: Collettiva e Commerciale.</li><li>• Tipologie di menu e di servizi.</li><li>• I Nutrienti.</li><li>• La Piramide Alimentare.</li><li>• Le diete alimentari.</li></ul>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.</li><li>• Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.</li><li>• Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.</li><li>• Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.</li><li>• Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi su tematiche note.</li><li>• Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti utilizzando il lessico appropriato.</li><li>• Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</li><li>• Utilizzo della lingua straniera nell'interazione didattica.</li><li>• Riflessione sulla lingua straniera attraverso il confronto con la lingua madre.</li></ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Approccio funzionale, apprendimento attivo, Mappe concettuali, metodologia laboratoriale, cooperative learning, problem solving</p>

<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Griglie di valutazione approvate dal dipartimento
<b><u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Testi in adozione, materiali prodotti dall'insegnante, Internet, laboratorio linguistico

ANGRI 02/05/2023

FIRMA  


## SCHEDA INFORMATIVA

### LABORATORIO PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: D'auria Maddalena Classe 5^A A.s 2022/2023

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b></p>	<p><b>Competenze disciplinari del V Anno:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le /tecniche di gestione economiche e finanziarie alle aziende turistico-alberghiere.</li> <li>2. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> <li>3. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative alle relazioni professionali.</li> <li>4. Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive</li> <li>5. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita</li> <li>6. Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione</li> <li>7. Organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali</li> <li>8. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</li> </ol> <p><b>Competenze indagate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi coerenti con il contesto territoriale utilizzando il WEB</li> <li>• Ricercare i servizi turistici e organizzare viaggi tutto incluso sul web</li> <li>• Utilizzare le tecniche di pricing per una struttura alberghiera</li> <li>• Determinare e gestire i prezzi delle camere</li> <li>• Progettare piani di marketing</li> <li>• Saper procedere all'avvio e all'apertura di una struttura ricettiva</li> <li>• Saper organizzare la propria idea imprenditoriale e l'organigramma aziendale</li> <li>• Saper realizzare il proprio business plan e la gestione economica</li> </ul> <p><b>In Chiave di cittadinanza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>• Imparare ad imparare</li> </ul>	
<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <p><b>IL PACCHETTO TURISTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli attori del mercato turistico: produttori e distributori (intermediari)</li> <li>• Il codice del turismo</li> <li>• Il pacchetto turistico, tipologie di clientela e caratteristiche del pacchetto turistico</li> <li>• il contratto di vendita di un pacchetto turistico</li> <li>• canali di distribuzione del pacchetto turistiche iniziative promozionali delle strutture turistico- alberghiere</li> </ul> <p><b>LA VENDITA DEL PRODOTTO TURISTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il prodotto turistico totale sul web</li> <li>• gli intermediari della distribuzione on line</li> <li>• le strategie e le tecniche di vendita manageriali</li> <li>• Revenue Manager e R.D.</li> <li>• Politica, metodi e tecniche dei prezzi alberghieri</li> <li>• il sistema di qualità totale di un albergo</li> <li>• le certificazioni di qualità e del servizio</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>CONTENUTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'importanza della domanda turistica sostenibile e responsabile nella vendita di un pacchetto turistica</li> <li>• Dal prodotto all'esperienza turistica</li> <li>• Yield &amp; Revenue Management</li> <li>• Il pricing alberghiero La qualità in albergo</li> </ul>

	<p>alberghiero</p> <p><b>IL MARKETING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere i concetti di marketing, la sua nascita e la sua evoluzione, le varie definizioni, il concetto di mercato turistico e di piano di marketing.</li> </ul> <p><b>L'ALBERGATORE E LA LEGGE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● l'impresa turistica e l'azienda alberghiera</li> <li>● le tipologie di impresa e societaria</li> <li>● l'organizzazione dell'azienda alberghiera</li> <li>● le funzione di direzione di servizio e di produzione</li> <li>● le catene alberghiere e le forme di aggregazione</li> <li>● la gestione economica dell'azienda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concetti di marketing. Nascita ed evoluzione del marketing. Orientamenti del marketing e mercato economico.</li> <li>● Micro marketing o marketing privato</li> <li>● Macro marketing o marketing pubblico.</li> <li>● Marketing integrato.</li> <li>● Marketing territoriale. Mercato turistico.</li> <li>● Marketing turistico.</li> <li>● Prodotto turistico.</li> <li>● Marketing mix. Web marketing.</li> <li>● Sito web. Social media marketing. Web reputation.</li> <li>● Piano di marketing.</li> <li>● Analisi SWOT.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● l'apertura di una struttura ricettiva alberghiera</li> <li>● la moderna organizzazione aziendale</li> <li>● le catene alberghiere e le forme di aggregazioni</li> <li>● le funzioni dirigenziali ed operative</li> <li>● il business plan</li> <li>● e la gestione economica</li> </ul>
<p><b>ABILITA':</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper operare nelle diverse imprese turistiche e con le diverse tipologie di clientela</li> <li>● Saper gestire le procedure previste per i contratti turistici</li> <li>● Saper organizzare e programmare un pacchetto turistico utilizzando differenti strategie di vendita</li> <li>● Saper realizzare pacchetti di offerta integrata con i principi di eco sostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</li> <li>● Operare sul web nelle procedure di prenotazione e acquisto di più servizi turistici</li> <li>● Individuare le problematiche e le opportune soluzioni del servizio alberghiero</li> <li>● determinare e gestire i prezzi delle camere di un albergo</li> <li>● Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.</li> <li>● Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale.</li> <li>● Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</li> <li>● Saper operare nelle procedura di legge e di gestione delle imprese ricettive o alberghiere</li> </ul>	
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>E' stato delineato il seguente schema metodologico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Inquadramento dell'argomento</li> <li>o Spiegazione</li> <li>o Ipotesi problematiche</li> <li>o Dialogo di classe</li> <li>o Studio a casa</li> <li>o Verifica</li> </ul> <p>Questo per mettere in evidenza l'esigenza di una didattica non ratificativa, ma modificativa, ossia una didattica che promuove la "produttività del pensiero".</p> <p>Attraverso il dialogo, la lettura e l'analisi di testi e documenti l'alunno comprenderà l'importanza di avere più punti di vista, di saperli accettare, di saperli confutare con argomentazioni motivate e rigorose.</p> <p>Laddove sarà possibile, i moduli saranno impostati sul doppio versante teorico-pratico con simulazioni ed esercitazioni pratiche anche con l'uso degli strumenti informatici.</p>	

	La classe diventerà un laboratorio creativo, un luogo dove docente e discente si confrontano e ricercano.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>La valutazione si è articolata in 3 fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● valutazione iniziale – diagnostica sulla base della quale si procederà alla delineazione degli obiettivi didattici e la progettazione del piano di lavoro;</li> <li>● valutazione in itinere, effettuata alla fine di UD o moduli mediante prove orali, strutturate, semistrutturate, pratiche, dirette a: <ul style="list-style-type: none"> <li>o verificare il reale accordo tra l'obiettivo prefissato e il risultato ottenuto;</li> <li>o riprogettare eventualmente il piano di lavoro, predisporre adeguate attività di recupero per quegli allievi che presentano carenze.</li> </ul> </li> <li>● Valutazione sommativa per rilevare le effettive conoscenze e le abilità dei singoli allievi</li> </ul> <p><i>Si è tenuto conto altresì:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia;</li> <li>● Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati</li> <li>● verifiche orali, colloqui ed interventi, ed osservazione,</li> <li>● del raggiungimento degli obiettivi educativi e didattici come indicato nel progetto curriculare della classe inerenti alla disciplina di indirizzo</li> <li>● della partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo ed all'attività didattica;</li> <li>● della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno;</li> <li>● della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto</li> <li>● della responsabilità dei compiti assegnati durante le attività relative al PCTO</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Libro di testo ed espansioni Web</li> <li>● Audiovisivi: Video e DVD didattici</li> <li>● Riviste di settore</li> <li>● Fotocopie/appunti/dispense</li> <li>● Modulistica di settore</li> <li>● Strumenti informatici</li> <li>● Letture di approfondimento</li> <li>● Ricerche</li> <li>● Ricerche attraverso il Web</li> </ul>

Libro: Laboratorio Di Accoglienza Turistica - Volume per il quinto Anno 2 (Ldm) Turismo & Ospitalità per i Servizi di Enogastronomia Ed Ospitalità Alberghiera Autori: Conte Prospero Milano Luca Saleme Vincenzo Casa Ed.: Clitt

Auguri 2/05/2023



## SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente Della Rosa Paolo

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio.</li><li>● Conoscere le aziende ristorative</li><li>● Conoscere le diverse tipologie di intolleranze alimentari.</li><li>● Conoscere il Sistema di autocontrollo HACCP e di sicurezza.</li><li>● Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</li><li>● La dieta mediterranea</li></ul>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Simulazione di un'azienda ristorativa</li><li>● Realizzare menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari</li><li>● Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</li><li>● Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza, per la tutela della salute e dell'ambiente.</li></ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Spiegazione</li><li>● Ipotesi problematiche</li><li>● Dialogo di classe</li><li>● Studio a casa</li><li>● Verifica</li></ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>La valutazione ha tenuto conto oltre alle verifiche orali, colloqui, interventi ed osservazione, anche :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati</li> <li>• della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno;</li> <li>• della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto</li> </ul>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Libro di testo</li> <li>● Audiovisivi: Video</li> <li>● Riviste di settore</li> <li>● Fotocopie/appunti/dispense</li> </ul>

8/05/2023.

*Dele M. P.*

## SCHEDA INFORMATIVA

Classe: V A ENO.

Disciplina: LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA

Docente: VASTOLA GENEROSO

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>MODULO 1: LA RISTORAZIONE Ripasso</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le aziende della ristorazione</li><li>- La sicurezza alimentare</li><li>- La sicurezza sul lavoro</li></ul> <p>SEZ.1: ADDETTO DI SALA E VENDITA MODULO 1: Classificazione dei riconoscimenti di qualità degli alimenti e delle bevande</p> <p>MODULO 2: Il sommelier e la degustazione e le caratteristiche organolettiche del vino</p> <p>MODULO 4: BANQUETING E CATERING SEZ.2: TECNICHE DI MISCELAZIONE E PREPARAZIONE DEI COCKTAIL</p> <p>MODULO 1: LA FIGURA DEL BARMAN E LE TIPOLOGIE DI BAR;</p> <p>MODULO 7: BIRRA, SPUMANTI E CHAMPAGNE;</p> <p>MODULO 11: IL COCKTAIL, LE ATTREZZATURE ED I DOSAGGI;</p> <p>MODULO 12: LE CATEGORIE DEI COCKTAIL</p> <p>MODULO 13: I COCKTAIL IBA SE.3: TECNICHE DI SALA VENDITE E SOMMELLERIE</p> <p>MODULO 1: LA CUCINA FLAMBE’;</p> <p>MODULO 2: IL MONDO DEL VINO; SEZ.4: TECNICHE BAR</p> <p>MODULO 10: BAR MARKETING</p> <p>MODULO 11: ARTE E TERRITORIO</p> <p>MODULO 7: L’OFFERTA ENOGASTRONOMICA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Il menu</li><li>- Le Tipologie di menu</li><li>- Le fasi della costruzione del menu</li><li>- Food cost and beverage cost</li><li>- Comunicare attraverso il menu</li></ul> <p>MODULO 8: LA GESTIONE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le forme di gestione delle aziende turistico-ristorative e nuove tendenze</li><li>- La gestione degli acquisti</li><li>- Le tecnologie informatiche</li><li>- I vantaggi per le aziende enogastronomiche</li></ul>
--	---

**ABILITA'**

Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.

Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.

Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.

Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.

Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi.

Applicare tecniche di controllo delle qualità dell'offerta preventiva.

Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relativo al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.

Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.

Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.

Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.

Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.

Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.

Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità.

Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.

Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.

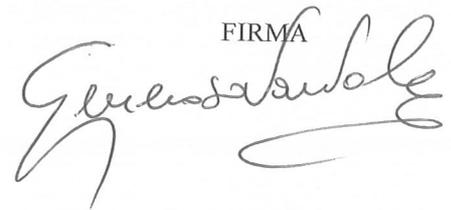
Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.

Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.

<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<p>Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.</p> <p>effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</p> <p>partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.</p> <p>Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.</p> <p>Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</p> <p>Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.</p> <p>individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco-sostenibilità.</p> <p>Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.</p> <p>Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti.</p> <p>Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato.</p> <p>Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione.</p> <p>Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p> <p>Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</p> <p>Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione.</p> <p>Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche i social media.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale partecipata</li> <li>• Didattica digitale Integrata</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• discussione guidata</li> <li>• laboratorio didattico</li> <li>• esercitazioni pratiche</li> <li>• esperti esterni.</li> </ul>

<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Nella valutazione dello studente si terrà conto dell'acquisizione, dell'elaborazione, dell'applicazione pratica delle conoscenze, dell'impegno speso nello studio, della partecipazione dimostrata durante le lezioni, della puntualità nello svolgere i compiti assegnati e del comportamento.
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Tecniche avanzate per sala e vendita, bar e sommelier triennio, edit. Bulagarini, Autore: Manzo Luigi

ANGRI (SA) Li 08 maggio 2023.

FIRMA  


SCHEDA INFORMATIVA SU SINGOLA DISCIPLINA- Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CLASSE V A Enogastronomia – a.s 2022/23

Prof.ssa Rosanna Fabbricatore

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO	Gli alunni sono in grado di leggere i LARN e suggerire corretti stili alimentari nelle varie fasce di età e per prevenire o combattere malattie. In ambito professionale sono in grado di guidare il cliente allergico e/o intollerante nella scelta dei cibi. Sono in grado di utilizzare comportamenti igienici corretti al fine di ridurre la soglia di rischio fisico, chimico e biologico nella filiera produttiva. Sono in grado di utilizzare il lessico tecnico-professionale-
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	1) Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti; 2) Sistema HACCP e qualità degli alimenti 3) Nuovi prodotti alimentari e sostenibilità ambientale 4) Alimentazione equilibrata e LARN 5) Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche. 6) Dieta in particolari condizioni patologiche *Si allega programma.
ABILITA'	Conosce i bisogni nutrizionali nelle varie età , nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche Sa interpretare i LARN. Conosce svariate tipologie dietetiche. Conosce le norme di sicurezza igienica da adottare nei servizi di ristorazione e il sistema HACCP. Conosce le cause delle tossinfezioni alimentari e le malattie più comuni trasmesse dall'utilizzo di alimenti contaminati biologicamente. Conosce i nuovi prodotti alimentari ed è in grado di leggere un'etichetta alimentare. Conoscere e applicare modelli alimentari sostenibili. Sa utilizzare il linguaggio tecnico-specifico
METODOLOGIE TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	<b>Metodologie</b> Lezione frontale; Conversazioni guidate; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo. <b>Strumenti</b> Libro di testo: Silvano Rodato- Alimentazione Oggi- Clitt /Altri sussidi didattici: Altri testi, appunti, dispense, interne, libri di testo digitali.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Verifiche scritte ed orali, nella valutazione si è tenuto conto delle capacità individuali, del profitto, della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno profuso in classe e a casa, della partecipazione e della capacità di utilizzare un linguaggio specifico nei diversi contesti di apprendimento.

Aspi, 08/05/2023



## Scheda informativa

**Disciplina:** Scienze Motorie e Sportive

**Classe:** 5 A Eno

**Docente:** D'Auria Massimo

**Libro:** A 360° conoscersi e proteggersi – Volume Unico – Giorgetti  
Giovanna – Ed. A. Mondadori Scuola

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Miglioramenti delle qualità fisiche (Capacità condizionali)</li> <li>- Affinamento delle funzioni neuromuscolari (Capacità coordinative)</li> <li>- Acquisizione delle capacità operative e sportive.</li> <li>- L'alimentazione dello Sportivo</li> <li>- Il Doping</li> <li>- Olimpiadi – C.I.O. – C.O.N.I.</li> <li>- Enti di promozione sportiva.</li> <li>- Associazioni sportive : aspetti civili e fiscali.</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potenziamento generale della struttura muscolare e potenziamento specifico in relazione alle varie esigenze tecniche dello sport in oggetto.</li> <li>- Conseguimento di una fisiologica mobilità articolare dei vari segmenti corporei in relazione all'attività sportiva in esame e comprensione del movimento in oggetto.</li> <li>- Miglioramento della capacità di resistenza organica.</li> <li>- Incremento dell'efficienza dell'apparato cardio-respiratorio e sua funzionalità in relazione attitudini personali e allo sport in oggetto.</li> <li>- Essere in grado di svolgere tutto l'esercizio, pur con qualche imprecisione, ma in modo efficace</li> <li>- Eseguire i fondamentali individuali dei giochi di squadra proposti e i gesti tecnici delle discipline affrontate</li> <li>- Conoscere le caratteristiche di una sana e corretta alimentazione e conoscere l'alimentazione di uno sportivo</li> <li>- Conoscere le sostanze dopanti e l'effetto che ha nell'uomo</li> <li>- Conoscere la storia dello sport e delle Olimpiadi</li> <li>- Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole del CIO, CONI e delle Federazioni Sportive.</li> <li>- Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole delle Associazioni non riconosciute</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni individuali, di coppia e di gruppo.</li> <li>- Studio in autonomia</li> <li>- Video chiamate</li> <li>- Inserimento nella bacheca del registro elettronico di filmati - link relativi alla disciplina selezionati da youtube</li> <li>- Materiale prodotto dai docenti (slide).</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osservazione e verifica sul campo.</li> <li>- Esercitazioni pratiche.</li> <li>- Test e questionari</li> <li>- Impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati</li> </ul>

## SCHEDA INFORMATIVA VA ENO

Disciplina: Diritto e Tecnica Amministrative delle Attività Ricettive

Docente: Prof. Giuseppe Olivieri

<p><b>CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI</b> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>1. Il Mercato turistico nazionale ed internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Andamento del mercato</li><li>- Organismi</li><li>- Fonti Normative</li><li>- Norme specifiche</li></ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e digruppo relative a situazioni professionali</li><li>- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li></ul> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale</li><li>- Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore</li></ul> <p>2. Il Marketing: finalità e strategie di marketing</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Soddisfazione del cliente</li><li>- Marketing Strategico</li><li>- Marketing Operativo</li><li>- Piano di Marketing</li></ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.</li><li>- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li></ul> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tecniche di marketing turistico</li></ul> <p>3. Tecniche Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Strategia di ottimizzazione d'azienda</li><li>- Valutazione dei punti di forza e di debolezza</li><li>- Vision e Mission aziendale</li><li>- Controllo</li></ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</li><li>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e digruppo relative a situazioni professionali</li></ul> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Strategia dell'impresa e scelte strategiche</li><li>- Pianificazione e programmazione aziendale</li><li>- Vantaggio competitivo</li><li>- Controllo di gestione</li><li>- Budget (versione teorica) di web marketing</li></ul>
---	---

	<p>4. La normativa del settore turistico - ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa obbligatoria del settore: T.U. Sicurezza, Normativa HACCP, Legge Privacy</li> <li>- Principali contratti delle imprese di settore: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Imprese ristorative: Ristorazione e banqueting</li> <li>▪ Imprese ricettive: contratto d'albergo, di deposito e diritto dirisarcimento</li> <li>▪ Imprese di viaggio: contratto di vendita e contratto ditrasporto</li> </ul> </li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>- Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti</li> <li>- Normativa di tutela della Privacy</li> <li>- Norme volontarie ISO 9000</li> <li>- Contratti delle imprese turistico - ristorative: ristorazione, catering, banqueting, albergo e deposito in albergo, vendita di pacchetto turistico, trasporto</li> <li>- Responsabilità degli operatori di settore</li> <li>- Contratti di allotment e vuoto per pieno</li> </ul>
<p><b>ABILITÀ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il Mercato turistico Nazionale ed internazionale <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li> <li>- Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</li> </ul> </li> <li>2. Il Marketing: finalità e strategie di marketing <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</li> <li>- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</li> <li>- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</li> </ul> </li> <li>3. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</li> <li>- Redigere la contabilità di settore</li> <li>- Individuare fasi e procedure per redigere un business plan</li> </ul> </li> <li>4. La normativa del settore turistico - ristorativo <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie</li> <li>- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</li> <li>- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti</li> <li>- Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</li> <li>- Predisporre contratti di viaggio e di trasporto</li> </ul> </li> </ol>

<b>METODOLOGIE</b>	<p>1. Oltre alla classica lezione frontale a metodologia tradizionale per l'insegnamento della disciplina ci si è avvalsi delle seguenti tecniche didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Simulazione di casi concreti</li> <li>- Contributi (esercitazioni e/o relazioni, ecc.) da parte degli studenti</li> <li>- Verifica costante dell'apprendimento: conversazioni/confronti orali, colloqui collettivi</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<p>Al fine di attuare una valutazione coerente si è fatto riferimento, secondo quanto definito nella Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio Europeo e recepito dallo Stato italiano in base al Quadro Europeo dei Titoli e delle Qualifiche (EQF), dei tre parametri di riferimento fondamentali: conoscenze, abilità/capacità, competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze (sfera del sapere): acquisizione, a diversi livelli, dei contenuti disciplinari giuridici/economici/aziendali proposti con l'obiettivo di indicare il risultato raggiunto nell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Per acquisizione di nozioni si è ritenuto di identificare l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio.</li> <li>- Abilità/Capacità (sfera del saper essere): acquisizione della capacità di analisi, sintesi e rielaborazione critica dei contenuti, consistente nel saper effettuare operazioni di consapevole, autonoma e personale problematizzazione dei concetti al fine di individuare la capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi. È stato delineato come cognitivo sia l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo sia l'abilità nell'uso e nell'adeguamento ai metodi di apprendimento, teorici e materiali, proposti.</li> <li>- Competenze (sfera del saper fare): concretizzazione nel reale di una o più conoscenze ed impiego delle categorie linguistiche, tecnico/specifiche e terminologiche delle discipline giuridici/economici/aziendali, anche in contesti problematici nuovi. Per determinare tale concretizzazione si è stimata la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche, descritte in termini di responsabilità e autonomia, in situazioni di studio, nell'ipotetico sviluppo professionale e/o personale nonché nella simulazione di un ambiente lavorativo.</li> </ul>
<b>TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Libro di testo: <i>Gestire le Imprese Ricettive</i> vol. III S. Rascioni – F. Ferriello, Casa Editrice Tramontana, Cod. ISBN 978 88 233 4649 9</li> <li>2. Integrazioni di dispense e appunti, testi normativi Ordinanze relativamente alle riforme legislative sopraggiunte</li> <li>3. Dispense aggiuntive esplicative di argomenti correlati</li> <li>4. Riviste</li> <li>5. Testi normativi specifici</li> <li>6. &lt;Strumenti informatici e piattaforme didattiche online</li> </ol>

08/05/2023



ISIS " G. Fortunato " 2023		A.S. 2022	
UdA N. 1	TITOL O	<b>ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA</b>	(Obiettivo 12 Agenda 2030)
COMPITO / PRODOTTO		Realizzazione di un menù ecosostenibile	
CLASSE		5 <sup>a</sup> Aeno	
COMPETENZE CHIAVE da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)		COMPETENZE DI CITTADINANZA da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)	
<b>Competenza alfabetica funzionale / Competenza multilinguistica / Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria / Competenza digitale / Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare / Competenza in materia di cittadinanza / Competenza imprenditoriale / Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>		<b>Comunicare / Risolvere problemi / Progettare / Collaborare e partecipare / Agire in modo autonomo e responsabile / Imparare ad imparare / Acquisire e interpretare l'informazione / Individuare collegamenti e relazioni</b>	
COMPETENZE DISCIPLINE (Maturazione di una o più competenze)		Evidenze osservabili	
<b>ITALIANO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul> <b>STORIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</li> <li>Collocare le scoperte scientifiche e tecnologiche in una dimensione temporale, culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi</li> </ul> <b>LINGUE STRANIERE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> </ul> <b>MATEMATICA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</li> <li>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> </ul> <b>Laboratorio di accoglienza/ Diritto e tecniche amministrative</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</li> <li>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</li> </ul> <b>LABORATORIO DI CUCINA E SALA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</li> </ul>		<p>Data la tematica dell'<i>alimentazione sostenibile</i>, le cui politiche vanno declinate in modo integrato rispetto agli aspetti ecologici, economici e sociali dell'alimentazione, nello specifico puntando al percorso didattico relativo allo spreco alimentare, anche in modocollaborativo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconosce i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</li> <li>Raccoglie e valuta dati, propone soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</li> <li>Ricerca informazioni in rete</li> <li>Seleziona e valuta criticamente tali informazioni</li> <li>Usa le risorse del potenziale delle tecnologie per riordinare le informazioni trovate</li> <li>Discute sulle abitudini alimentari e gli stili di vita</li> <li>Utilizza il linguaggio specifico professionale (Microlingua)</li> <li>Sviluppa la capacità di ideare e attuare azioni e comportamenti responsabili ed ecosostenibili in materia di alimentazione</li> <li>Produce un documento multimediale adeguato al tipo di situazione richiesta</li> <li>Partecipa alla realizzazione del menù ecosostenibile</li> </ul>	

#### **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

<b>ABILITÀ</b> (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)	<b>CONOSCENZE</b> (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)
<p><b>ITALIANO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali</li> <li>Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale</li> <li>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'ecosostenibilità alimentare</li> <li>Riflessioni sulla lingua</li> </ul>
<p><b>STORIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio</li> <li>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche estoriografiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali</li> <li>Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche</li> </ul>
<p><b>LINGUE STRANIERE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Padroneggiare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di indirizzo</li> <li>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali</li> <li>Lessico in LS relativo al settore gastronomico</li> </ul>
<p><b>MATEMATICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi</li> <li>costruire il grafico di una semplice funzione (razionale fratta o intera).</li> <li>condurre un'indagine preliminare sulle caratteristiche di una funzione e saperne tracciare un grafico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno.</li> <li>Definizione di diagramma o grafico di una funzione.</li> <li>Piano di rilevazione e analisi dei dati</li> </ul>
<p><b>Laboratorio di accoglienza/ Diritto e tecniche amministrative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</li> <li>Progettare attività / iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale</li> <li>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</li> </ul>
<p><b>LABORATORIO DI CUCINA E SALA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale</li> <li>Pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la realizzazione prodotti coerenti con il contesto territoriale</li> </ul>
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</li> <li>Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale</li> <li>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li> <li>Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio di riferimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le nuove tendenze di filiera dei prodotti agroalimentari</li> <li>Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata</li> <li>Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali e enogastronomiche</li> </ul>

**FASI DI APPLICAZIONE**

- Fase 1 - Presentazione del lavoro e definizione degli step del processo
- Fase 2 - Raccolta ed elaborazione di materiale riguardante i prodotti da utilizzare nel menù
- Fase 3 – Discussione e sintesi delle informazioni raccolte
- Fase 4 - Realizzazione del menù
- Fase 5 - Presentazione e degustazione del menù

<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 36 ore distribuite nel primo quadrimestre</li> </ul>
<b>ATTIVITÀ/SETTING DI APPRENDIMENTO</b> (Esperienze attivate)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condivisione del percorso con gli studenti</li> <li>• Conversazione esplorativa / Brainstorming / Scrittura sulla lavagna delle ipotesi/ argomentazioni emerse dal gruppo classe</li> <li>• Selezione delle ipotesi in base ad elementi comuni o differenti presenti in esse</li> <li>• Raccolta dati / documenti e loro elaborazione</li> <li>• Scelta di testi, immagini ...</li> <li>• Creazione della struttura del prodotto multimediale (testi, musica, immagini di fondo...)</li> </ul> <p><b>Ambiente di apprendimento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula, laboratori, biblioteca, spazi comuni (auditorium)</li> </ul>
<b>METODOLOGIA</b> (Elencare le strategie didattiche progettate per l'UdA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione interattiva, lavori di gruppo, lavori di ricerca individuale e di gruppo, discussioni guidate, comunicazione di sé e ascolto del punto di vista degli altri</li> <li>• Apprendimento cooperativo</li> </ul>
<b>RISORSE UMANE</b> Interne/Esterne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti di classe e alunni</li> <li>• Assistente tecnico di laboratorio</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b> (Elencare i principali strumenti didattici previsti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori esperienziali / Internet / Sussidi audiovisivi / Strumenti di misurazione / Giornali e riviste specifiche / Libri di testo e non, dispense / Tabelle, grafici</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b> (Modalità di verifica, valutazione, documentazione delle conoscenze, abilità, dimensioni relazionali indicate)	<p><b>Di prodotto:</b> completezza e correttezza della realizzazione del prodotto (pieghevole)</p> <p><b>Di processo:</b> comprensione della domanda o del compito, precisione e capacità di gestione e di ricerca delle informazioni, corretta gestione delle relazioni interpersonali</p> <p><b>Riflessioni sull'esperienza:</b> capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/edisciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sistematiche</p> <p><b>Compito di realtà:</b> progettazione e realizzazione di un menù</p>

## PIANO DI LAVORO UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA (Obiettivo 12 Agenda 2030)

Coordinatore: VASTOLA GENEROSO

Docenti del Consiglio di classe

### PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi/ Titolo	Che cosa fa lo studente / studenti	Che cosa fa il docente/ docenti	Esiti/ Prodotti intermedi	Tempi	Evidenze per la valutazione	Strumenti per la verifica/ valutazione
<b>1</b> Presentazione del lavoro	Ascoltano e pongono domande	Presenta il lavoro	Lo studente è informato sul lavoro e stimolato a cominciarlo	2 h	Partecipa ad attività collettive	Partecipazione e ascolto (RV)
<b>2</b> Raccolta ed elaborazione di materiale riguardante eco-sostenibilità, riciclo e tecniche di riciclo	Raccolta e selezione di informazioni sull'Obiettivo n. 3 dell'Agenda 2030 Analizza testi e informazioni Individua azioni	Presenta i testi e i documenti da analizzare  Supporta il lavoro dando consigli e chiarimenti, se richiesti	Schede di descrizione delle informazioni acquisite	10 h	Comunica informazioni utilizzando foto, immagini, grafici, dati, sistemi informativi / Scrive correttamente testi di tipo diverso adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario	Capacità di lettura e comprensione / Capacità di descrizione / Abilità di scrittura
<b>3</b> Discussione e sintesi delle informazioni raccolte	Elabora, analizza e sintetizza le informazioni raccolte	Guida, orienta e supporta l'attività	Informazioni pertinenti sulla produzione del pieghevole	10 h	Prepara una tabella delle informazioni raccolte	Capacità di raccogliere in maniera coerente le informazioni
<b>4</b> Realizzazione del menù	Sperimentazione delle tecniche di riciclo dei prodotti	Guida e supporta l'attività	Informazioni e materiale raccolto Glossario tecnico, anche in lingua	10 h	Predispone un testo organico e pertinente per la realizzazione del pieghevole	Creatività nella elaborazione del prodotto
<b>5</b> Presentazione e degustazione del menù	Presentazione del prodotto		Competenze comunicative Consapevolezza dell'esperienza vissuta	4 h	Autonomia e responsabilità	Organizzazione nelle modalità di presentazione

## PIANO DI LAVORO UDA DIAGRAMMA DI GANTT

Tem pi Fas i	settem bre	ottobr e	novem bre	dicem bre	genna io	febbr aio	marz o	april e	mag gio	giugn o
1			2 h							
2			5 h	5 h						
3			5 h	5 h						
4				5 h	5 h					
5					4 h					

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1<sup>a</sup> nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2<sup>a</sup> nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3<sup>a</sup> nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

**Titolo UdA: ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA (Obiettivo 12 Agenda 2030)**

**Cosa si chiede di fare:** Realizzare un menù ecosostenibile attraverso gli scarti dei prodotti alimentari usati in cucina nell'ottica di azzerare gli sprechi (*Nulla si crea, nulla si distrugge, ma tutto si trasforma*), attraverso ricerche (web, riviste specializzate, interviste agli chef esperti nell'innovazione) e discussioni con docenti e compagni per individuare le azioni che possono contribuire ad eliminare gli scarti e a ridurre l'inquinamento. (Obiettivo Agenda 2030).

Dopo la prima fase di riflessione e motivazione condivisa dovrete individuare le tecniche di riutilizzo dei prodotti con maggior scarto e progettare un menù rispettando - attraverso una tabella - i principi nutritivi della piramide alimentare, considerando la sostenibilità economica. I dati raccolti dovranno essere elaborati, presentati graficamente e analizzati. "Diventa esperto" ed esponi ai tuoi compagni e ai genitori quanto sia importante vincere la sfida del riutilizzo.

**In che modo** (singoli, gruppi..): Lavorerete singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e ricerche in laboratorio.

**Quali prodotti:** Il risultato finale del tuo lavoro sarà la realizzazione di un menù finalizzato a vincere la sfida della lotta agli sprechi. Per poterlo costruire dovrai anche realizzare alcuni prodotti intermedi (testi, grafici, tabelle...)

**Che senso ha** (a cosa serve, per quali apprendimenti): Acquisire il concetto di un corretto riutilizzo dello scarto delle materie prime e rafforzare il concetto di sostenibilità secondo i principi di Cittadinanza e Costituzione. Ecosostenibilità è l'obiettivo n. 12 dell'Agenda 2030, una sfida importante contro gli sprechi, la povertà ed il rispetto dell'ambiente, annullando l'ingiusto divario tra Paesi ricchi e poveri. L'obiettivo riciclo è ambizioso ma è imprescindibile per dare all'umanità un futuro stabile, sano e felice.

La riduzione dello spreco richiede anche cambiamenti nel comportamento dei consumatori. Dobbiamo dunque ripartire dalla

prevenzione e dall'attenzione agli sprechi, partendo dall'educazione alimentare nella scuola, attraverso un programma educativo che include anche l'educazione sugli sprechi domestici.

**Tempi:** Tutto questo vi vedrà impegnati in un percorso che durerà da NOVEMBRE a Gennaio (1° Quadrimestre)

**Risorse** (strumenti, consulenze, opportunità ...): Sarà condotta dagli insegnanti di tutte le discipline

**Criteri di valutazione:** (in termini di voti in riferimento agli assi culturali e alle discipline): La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita Rubrica di Valutazione dell'UdA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina). Il menù sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni, ma anche alla chiarezza con cui sarà presentato e... al gusto. Valuteremo inoltre l'impegno, l'interesse, la partecipazione, l'organizzazione, la puntualità nell'esecuzione, il linguaggio utilizzato, la collaborazione con i compagni e le conoscenze acquisite.

## RUBRICA VALUTATIVA : RIF. UdA N. 1 ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA

Livelli	AVANZATO Punti 4	INTERMEDIO Punti 3	BAS E Punti 2	INIZIALE Punti 1
Utilizzo del linguaggio o specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, è stato utilizzato con precisione e accuratezza il linguaggio specifico richiesto	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio corretto, con l'utilizzo di termini specifici essenziali	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione si è utilizzato un linguaggio standard, privo di termini specifici
Efficacia comunicativa rispetto allo scopo	Il linguaggio utilizzato nella realizzazione del prodotto, nella sua illustrazione e presentazione è chiaro, ben strutturato, pienamente attinente allo scopo e alla funzione, ben calibrato e modulato rispetto ai contesti e ai destinatari	Il linguaggio utilizzato nella realizzazione del prodotto, nella sua illustrazione e presentazione è chiaro, ben strutturato, calibrato rispetto al contesto, allo scopo, alla funzione e al destinatario	Il linguaggio utilizzato nella realizzazione del prodotto, nella sua illustrazione e presentazione è strutturato e rispettoso dello scopo, con qualche incertezza rispetto al registro, adeguato al contesto, alla funzione e al destinatario	Il linguaggio utilizzato è corretto e rispondente al tema, ma generico e non riferito, nel registro, alle specifiche funzioni, scopi, destinatari della comunicazione

Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e dà un suo contributo di base all'interpretazione	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera adeguata	Necessita di aiuto per ricercare le informazioni
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	Ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo e arricchendo - riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	Comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	Ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	Ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi. Va sollecitato all'ascolto
Utilizzo di tipologie testuali specifiche	Vengono utilizzate in modo pertinente, con elementi di originalità e creatività, le tipologie testuali più adeguate per la realizzazione, illustrazione del prodotto, anche rispetto alle diverse esigenze (testo espositivo, argomentativo, lettera, schemi, relazione tecnica ...)	Vengono utilizzate in modo pertinente ed efficace le tipologie testuali più adeguate per la realizzazione, illustrazione del prodotto, anche rispetto alle diverse esigenze (testo espositivo, argomentativo, lettera, schemi, relazione tecnica ...)	Vengono utilizzate in modo efficace alcune tipologie testuali pertinenti	Vengono utilizzate alcune tipologie testuali, utilizzando un linguaggio corretto, ma essenziale, non sempre calibrato sulle esigenze comunicative delle diverse fasi del lavoro
Correttezza, Completezza	Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali e spunti per il miglioramento	Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali	Il prodotto è correttamente eseguito e completo, rispondente in modo sufficiente ai parametri della consegna	Il prodotto è sostanzialmente corretto, pur presentando incompletezze in alcune parti
Precisione, funzionalità, efficacia	Le soluzioni adottate sono precise, pienamente funzionali ed efficaci dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza	Le soluzioni adottate sono precise, pienamente funzionali ed efficaci dal punto di vista pratico	Le soluzioni adottate sono precise, corrette e funzionali	Le soluzioni adottate sono in gran parte corrette e funzionali, pur presentando alcune imprecisioni e debolezze sotto l'aspetto della precisione
Interesse e partecipazione	Dimostra vivo interesse e valida partecipazione alle attività proposte	Dimostra notevole interesse e partecipazione alle attività proposte	Dimostra apprezzabile interesse e partecipazione alle attività proposte	Dimostra superficiale interesse per la matematica e partecipazione alterna alle attività proposte
Motivazione e impegno	Mostra curiosità e coinvolgimento in tutte le fasi dell'attività; mantiene un'attenzione costante	Mantiene un'attenzione costante in tutte le fasi dell'attività	Mostra curiosità e coinvolgimento per l'attività, ma non sempre sostenuti da un'attenzione costante	È discontinuo nell'attenzione e ha bisogno di essere supportato nella motivazione
Disponibilità all'ascolto	Mantiene l'attenzione e coinvolgimento. E mostra interesse	Mantiene l'attenzione in modo costante	Mantiene l'attenzione in modo non continuo	Deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione

UdA N.2 TITOLO

**CERCO LAVORO ... " MI PRESENTO "**

COMPITO /  
PRODOTTO

**Produzione di un curriculum vitae in formato europeo e simulazione di un colloquio di lavoro**

CLASSE

5^Aeno

**COMPETENZE CHIAVE** da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)

**COMPETENZE DI CITTADINANZA** da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)

**Competenza alfabetica funzionale / Competenza multilinguistica / Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria / Competenza digitale / Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare / Competenza in materia di cittadinanza / Competenza imprenditoriale / Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**

**Comunicare / Risolvere problemi / Progettare / Collaborare e partecipare / Agire in modo autonomo e responsabile / Imparare a imparare / Acquisire e interpretare l'informazione / Individuare collegamenti e relazioni**

**COMPETENZE DISCIPLINARI**  
(Maturazione di una o più competenze)

**Evidenze osservabili**

**Italiano**

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

**Lingue straniere**

- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2(Inglese) e B1 (Francese ) del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale, trasformata dal corso del tempo nei diversi settori di riferimento

- Interagisce in modo costruttivo con il gruppo
- Comprende e produce testi
- Prende decisioni, singolarmente e/o in gruppo
- Reperisce informazioni da varie fonti, le organizza (ordina –confronta – collega) e le rielabora con proprietà di linguaggio
- Padroneggia la lingua inglese e francese per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali
- Riconosce le caratteristiche essenziali del

**Storia**

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
- Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale, trasformata dal corso del tempo nei diversi settori di riferimento

<p><b>Matematica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</li> </ul>	<p>sistema socio- economico per la ricerca attiva del lavoro in ambito locale e globale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legge grafici e interpreta dati, anche statistici</li> <li>• Individua le caratteristiche del mercato del lavoro</li> </ul>
<p><b>Laboratorio di accoglienza/ Diritto e Tecniche Amministrative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</li> <li>• Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</li> </ul>	
<p><b>Laboratorio di sala e vendita/cucina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</li> <li>• Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</li> </ul>	

<b>ABILITÀ</b> (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)	<b>CONOSCENZE</b> (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)
<p><b>Italiano</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere</li> <li>• Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi</li> <li>• Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica</li> <li>• Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate</li> <li>• Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali</li> <li>• Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione</li> <li>• Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici</li> <li>• Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti</li> <li>• Riflessioni sulla lingua</li> <li>• Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione</li> <li>• Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali</li> <li>• Strumenti e strutture della comunicazione in rete</li> </ul>
<p><b>Storia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</li> <li>• Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio</li> <li>• Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e i loro intrecci con le variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali</li> <li>• Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienza e tecnologia</li> <li>• Microstoria (lavoro, diritti e doveri, sfruttamento minorile e sfruttamento nell'era della globalizzazione, tutela dei lavoratori e nascita del sindacato)</li> </ul>
<p><b>Lingue straniere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca</li> <li>• Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</li> <li>• Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo</li> <li>• Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali</li> <li>• Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro</li> <li>• Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete</li> </ul>
<p><b>Matematica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccogliere, organizzare e rappresentare graficamente un insieme di dati.</li> <li>• Analizzare i dati con gli indici di posizione centrale e di variabilità.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentazioni grafiche.</li> <li>• Indici di posizione centrale: media, moda e mediana.</li> <li>• Indici di variabilità: varianza e scarto quadratico medio.</li> </ul>

**Laboratorio di accoglienza/ Diritto e tecniche amministrative**

- Riconoscere le componenti storiche, sociali e culturali che concorrono allo sviluppo integrato del turismo
- Riconoscere le tendenze dei mercati e le problematiche di localizzazione di un'azienda turistica
- Distinguere le strutture organizzative e riconoscere le problematiche significative e ricorrenti del settore
- Riconoscere i fattori che determinano il rischio imprenditoriale ed individuare possibili strategie di attenuazione del rischio
- Individuare le procedure che caratterizzano la gestione delle aziende turistiche, rappresentarne i processi e i flussi informativi
- Riconoscere gli elementi materiali e i servizi che compongono il prodotto turistico
- Individuare la documentazione e le procedure per la progettazione e realizzazione di un viaggio
- Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata
- Leggere e interpretare il bilancio di esercizio di un'impresa turistica e i documenti collegati
- Analizzare la domanda turistica ed individuare i potenziali target di clienti

- Ruolo del turismo nel contesto storico sociale ed economico
- Mercato turistico
- Specificità e rischi di gestione delle imprese turistiche
- Soggetti pubblici che intervengono nell'attività turistica
- Gestione dell'impresa turistica
- Componenti del prodotto turistico
- Ruoli e responsabilità nelle professioni turistiche
- Rilevazioni tipiche della contabilità delle imprese turistiche
- Bilancio d'esercizio e documenti collegati
- Principi e teoria del marketing
- Marketing turistico operativo e strategico
- Tecniche, metodologie e strumenti di marketing
- Strumenti di comunicazione interpersonale nei diversi contesti aziendali
- Comunicazione con il cliente

**Laboratorio di sala e vendita/cucina**

- Riconoscere le norme che disciplinano il settore
- Cogliere vincoli e opportunità che caratterizzano il rapporto di lavoro del personale che opera nel settore turistico
- Interagire con gli attori coinvolti nei processi aziendali
- Gestire le relazioni all'interno di uno stesso reparto e tra reparti diversi
- Applicare le norme per la tutela dei dati personali

- Figure professionali del settore enogastronomico e relativa normativa
- Struttura e contenuti dei contratti di lavoro nel settore aziendale
- Normativa sul trattamento dei dati personali e sulla sicurezza
- Normativa sulla qualità dell'impresa

<b>FASI DI APPLICAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase 1 Presentazione UDA e rinvio a testi e siti.</li> <li>• Fase 2 Formazione dei gruppi di lavoro e organizzazione del lavoro</li> <li>• Fase 3 Ricerca e selezione delle informazioni</li> <li>• Fase 4 Visita ad un'agenzia per l'impiego</li> <li>• Fase 5 Attività laboratoriale (preparazione colloquio e curriculum)</li> <li>• Fase 6 Presentazione di propri curriculum e prova di colloquio (valutazione finale)</li> </ul>
<b>TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 h – (II QUADRIMESTRE)</li> </ul>
<b>ATTIVITÀ/SETTING DI APPRENDIMENTO</b> (Esperienze attivate)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccolta dati / documenti e loro elaborazione</li> <li>• Scelta di testi, immagini e materiali vari</li> <li>• Attività di progettazione</li> <li>• Attività di restituzione dei risultati realizzati (curriculum vitae formato europeo)</li> <li>• Simulazione di colloqui di lavoro</li> </ul> <p><b>Ambiente di apprendimento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorio multimediale, aula, agenzie mediatrici nel settore del lavoro.</li> </ul>
<b>METODOLOGIA</b> (Elencare le strategie didattiche progettate per l'UdA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione interattiva, lavori di gruppo e lavori di ricerca individuale</li> <li>• Discussioni guidate, comunicazione di sé e ascolto del punto di vista degli altri</li> <li>• Simulazione di attività</li> <li>• Analisi di situazioni reali</li> </ul>
<b>RISORSE UMANE</b> Interne/Esterne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinatore di classe</li> <li>• Consiglio di classe</li> </ul>
<b>STRUMENTI</b> (Elencare i principali strumenti didattici previsti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori esperienziali / Internet / Sussidi audiovisivi / Giornali e riviste specifiche /</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b> (Modalità di verifica, valutazione, documentazione delle conoscenze, abilità, dimensioni relazionali indicate)	<p><b>Di prodotto:</b> completezza e correttezza della realizzazione del curriculum / Adeguatezza nello svolgimento di un colloquio di lavoro</p> <p><b>Di processo:</b> comprensione della domanda o del compito, precisione e capacità di gestione, di ricerca delle informazioni e di interpretazione</p> <p><b>Riflessioni sull'esperienza:</b> capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico delle discipline di riferimento, capacità di autovalutazione</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sistematiche</p> <p><b>Compito di realtà:</b> Curriculum vitae formato europeo e simulazione colloquio di lavoro</p>

PIANO DI LAVORO UdA

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Cerco lavoro: .... "Mi presento"**

Coordinatore: Vastola Generoso

Docenti : tutti i docenti del Consiglio di classe

PIANO DI LAVORO UDA  
N.2

**SPECIFICAZIONE  
DELLE FASI**

Fasi/Titolo	Che cosa fa lo studente / studenti	Che cosa fa il docente/ docenti	Esiti/Prodotti intermedi	Tem pi	Evidenze per la valutazione	Strumenti per la verifica/ valutazione
1 Presentazione UDA e rinvio a testi e siti.	Ascoltano e pongono domande	Presenta il lavoro	Lo studente è informato sul lavoro e stimolato a cominciarlo	2 h	Partecipa ad attività collettive	Partecipazione e ascolto (RV)
2 Formazione dei gruppi di lavoro e organizzazione dellavoro	Raccolta e selezione di informazioni sull'Obiettivo n.8 dell'Agenda 2030  Analizza testi e informazioni  Individua azioni	Presenta i testi e i documenti da analizzare  Supporta il lavoro dando consigli e chiarimenti, se richiesti	Schede di descrizione delle informazioni acquisite	2 h	Comunica informazioni utilizzando foto, immagini, grafici, dati, sistemi informativi Scrive correttamente testi di tipo diverso adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario	Capacità di lettura e comprensione/ Capacità di descrizione/ Abilità di scrittura
3 Ricerca e selezione delle informazioni	Elabora, analizza e sintetizza le informazioni raccolte	Guida, orienta e supporta l'attività	Informazioni pertinenti sulla produzione del curriculum	6 h	Propone una tabella per raccogliere informazioni su titoli e competenze professionali spendibili	Capacità di raccogliere in maniera coerente le informazioni
4 Visita ad un'agenzia per l'impiego	Lo studente si informa sull'operatore che sta per visitare	Guida, orienta e supporta l'attività	Relazione sulla visita condotta nell'agenzia	8 h	Partecipazione e Interesse e maturità	Osservazione sistematica
5 Attività laboratoriale (preparazione colloquio e curriculum)	Predisporre un video sullo svolgimento di un colloquio (cosa fare e non fare)	Guida e supporta l'attività di simulazione di un colloquio	Simulazioni condotte tra studenti	8 h	Predisporre un documento nel quale si indicano i punti di forza e di debolezza nella conduzione di un colloquio	Creatività nel saper gestire situazioni impreviste

6 Presentazione di propri curriculum e prova di colloquio (valutazione finale)	Presentazione del prodotto	Supporta il lavoro di progettazione e produzione dando chiarimenti e suggerimenti	Competenze comunicative Consapevolezza dell'esperienza vissuta	4 h	Autonomia e responsabilità	Precisione e consapevolezza nello sviluppo del proprio lavoro
---	----------------------------	---	---	-----	----------------------------	---

**PIANO DI LAVORO UDA N.2  
DIAGRAMMA DI GANTT**

Tempi Fasi	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
1						2 h				
2						2 h				
3						6 h				
4						4 h	4 h			
5							8 h			
6							4 h			

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

Per "consegna" si intende il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti tenendo presente anche i criteri di valutazione.

**1<sup>a</sup> nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

**2<sup>a</sup> nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

**3<sup>a</sup> nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

Titolo Uda N.2 : **Cerco lavoro ..."MI PRESENTO"**

**Cosa si chiede di fare**

Sollecitare una discussione sui diritti-doveri dei lavoratori e studiare alcune situazione di caso sul disvalore del lavoro nella società globalizzata: sfruttamento minorile, precarietà, stress, bassa remunerazione. Eseguire una ricerca sul territorio degli enti e dei soggetti con funzione di mediazione nel mondo del lavoro.

Dopo questa fase stimolare gli studenti nella ricerca dei propri punti di forza e debolezza nell'affrontare un colloquio di lavoro, partendo dalla visione di un video e sollecitare gli studenti nell'eseguire una ricostruzione dei propri titoli professionali spendibili per la realizzazione del proprio curriculum in formato europeo.

In conclusione invitare gli studenti a simulare un colloquio.

**In che modo (singoli, gruppi..)**

Si lavorerà singolarmente e in certe fasi anche in gruppi e si effettueranno:

- lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi normativi e informativi
- lezione in aula laboratoriale con attività pratica
- visite guidate presso agenzie del territorio
- attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali

**Quali prodotti**

Il risultato finale del tuo lavoro sarà la produzione di un curriculum vitae formato europeo e la simulazione di un colloquio di lavoro da sostenere con un soggetto esterno alla classe (esperto, altro docente ecc.)

**Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all'apprendimento permanente.

**Tempi** 30 ore periodo: febbraio - marzo

**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...)**

1. Docenti, Alunni, Esperti esterni
2. Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia

**Criteri di valutazione**

La valutazione terrà conto della:

- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
- ricerca e gestione delle informazioni
- correttezza
- completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

L'Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento alle discipline coinvolte e alla partecipazione responsabile e attiva.

**RUBRICA VALUTATIVA : RIF. UdA N.2 CERCO LAVORO: ... "MI PRESENTO"**

Livelli Dimensioni	AVANZATO Punti 4	INTERMEDI O Pun ti 3	BASE Punti 2	INIZIALE Punti 1
Correttezza grammaticale, lessico e uso della terminologia specifica	Il CV presenta forma corretta /Lessico pertinente e vario / Eccellente uso della terminologia specifica	Il CV presenta qualche errore di forma che non compromette la comprensione del messaggio / Lessico pertinente / Uso adeguato della terminologia specifica	Il CV presenta errori di forma che non compromettono la comprensione del messaggio / Lessico pertinente, anche se talvolta ripetitivo / Uso adeguato della terminologia specifica	Il CV presenta un uso non sempre appropriato di strutture morfo-sintattiche / Adozione di un registro linguistico settoriale non precisa
Aderenza alla traccia ed esposizione	Il contenuto del curriculum è pienamente aderente alla traccia con esposizione completa, articolata e personalizzata delle informazioni	Il contenuto del curriculum è aderente alla traccia con esposizione chiara e ben strutturata delle informazioni	Il contenuto del curriculum è aderente alla traccia con esposizione delle informazioni adeguata alla situazione proposta	Il contenuto del curriculum è parzialmente aderente alla traccia con esposizione delle informazioni meccanica e ripetitiva
Completezza	Il CV è completo e approfondito in ogni sua parte	Il CV è completo e abbastanza approfondito in ogni sua parte	Il CV è sostanzialmente completo, anche se non molto approfondito	Il CV non è del tutto completo, alcune parti risultano mancanti
Elaborazione personale e originalità	Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità ottime	Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità buone CV evidenzia elaborazione personale e originalità buone elaborazione personale e originalità buone	Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità sufficienti	Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità appena accettabili
Aspetto grafico	L'impatto grafico e visivo è creativo, originale, accattivante, variegato e personale	L'impatto grafico e visivo è buono, personalizzato, a tratti originale	L'impatto grafico e visivo è ordinato, masenza spunti originali e creativi	L'impatto grafico e visivo è un po' caotico enon del tutto ordinato
Argomentazione	Nella simulazione del colloquio argomenta in modo originale, ricco, approfondito	Nella simulazione del colloquio argomenta in modo articolato ed esaustivo	Nella simulazione del colloquio argomenta in modo esaustivo	Nella simulazione del colloquio argomenta in modo schematico
Relazione	Nella simulazione del colloquio si relaziona correttamente, dimostrando rispetto e disinvoltura nelle risposte	Nella simulazione del colloquio si relaziona con rispetto, dimostrando una sicurezza nelle risposte	Nella simulazione del colloquio si relaziona correttamente, dimostrando una certa sicurezza nelle risposte	Nella simulazione del colloquio si relaziona timidamente, limitandosi a rispondere sinteticamente alle domande

<b>UDA “La difesa dei diritti umani”</b>	
Anno scolastico	2022/2023
Docente/i	Tutto il C.d.C
Scuola/Istituto	ISIS GIUSTINO FORTUNATO
Prodotto:	<b>Percorso atto a promuovere l’impegno nello sviluppare la conoscenza e l’adesione personale ai diritti umani, basati sui principi di uguaglianza, giustizia, dignità, pace, libertà; particolare attenzione, inoltre, sarà data alla programmazione di Educazione civica ed al progetto “Giornate della legalità”.</b>
Classe	<b>5 A</b>
Destinatari	<b>Tutti gli alunni della classe</b>
Prerequisiti	<p><b>ABILITÀ DI BASE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper leggere e comprendere diverse tipologie di testo;</li> <li>• saper analizzare i focus del messaggio</li> <li>• saper sintetizzare</li> <li>• conoscere gli elementi base informatici</li> <li>• saperne tracciare un grafico</li> </ul>
Competenz e chiave di cittadinanza che l’U.d.A. si prefigge di sviluppare	<p><b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b> Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p> <p><b>PROGETTARE</b> Essere capace di utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici, con la capacità di individuare priorità, valutare i vincoli e le possibilità esistenti, definire strategie di azione, fare progetti e verificarne i risultati.</p>
Competenze chiave europee	<p>1. <b>competenza alfabetica funzionale</b>, intesa come la capacità di individuare, comprendere, esprimere creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e vari contesti.</p> <p>2. <b>competenza digitale</b>, intesa come l’interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società.</p> <p>3. <b>competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare</b>, intese come la capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.</p> <p>4. <b>competenza in materia di cittadinanza</b>, intesa come la alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.</p>



**Competenze  
specifiche per  
assi culturali**

**ASSE DEI LINGUAGGI** (Italiano , Storia, Religione) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi scritti di vario tipo. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione. Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica. Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale. Produrre oggetti multimediali.

**ASSE STORICO SOCIALE** Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. Condividere principi e i valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, delle dichiarazioni universali dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive ed economiche ed ambientali dell'innovazione scientifico-tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali.

**ASSE TECNOLOGICO SCIENTIFICO**

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- utilizzare le corrette tecniche e gli strumenti gestionali nella produzione di servizi di enogastronomia
- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione e organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

**Conoscenze**

**Italiano**  
Conoscenza dei fenomeni storico-letterari a partire dal diciannovesimo secolo: l'età delle

**Abilità**

Riconoscere la terminologia specifica storica e letteraria  
Selezionare informazioni e documenti individualmente,

<p>dittature  Analisi di autori e testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari.  Lotta di classe, età giolittiana: G. Pascoli, G.D'annunzio  Avvento delle dittature, Europa verso la guerra: L. Pirandello, I.Svevo  Guerre mondiali, violazione dei diritti umani: G.Ungaretti, E. Montale, S. Quasimodo, U. Saba</p> <p><b>Storia</b>  <b>Diritti dell'uomo e del cittadino</b>  Lotta di classe, età giolittiana  Avvento delle dittature, Europa verso la guerra  Guerre mondiali, violazione dei diritti umani: manifesto della razza, leggi fascistissime, olocausto</p>	<p>in gruppo e a distanza  Produrre testi coerenti e coesi  Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati, collegandone i contenuti</p> <p>Saper collocare nel tempo e nello spazio eventi e processi storici anche attraverso la costruzione di mappe e grafici.</p> <p>Saper riconoscere e catalogare la tipologia dei vari ambienti storico-geografici e la produzione di alimenti tipici che ne influenzano l'alimentazione.</p> <p>Saper effettuare l'analisi del territorio di riferimento, riconoscendone le caratteristiche del patrimonio ambientale e culturale e promuoverne la tutela.</p>
<p><b>Laboratorio di accoglienza turistica</b></p> <p><b>Competenze</b>  Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità  Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizione ordinaria e straordinaria di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p> <p><b>Conoscenze</b>  Il turismo sostenibile  La valorizzazione turistica del territorio  I pacchetti turistici  Città inclusive, sicure, durature e sostenibili</p>	<p><b>Abilità</b>  Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</p>
<p><b>Laboratorio di Cucina/ Sala</b></p> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competenza n. 4</b>  Predispone 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.</li> <li>• <b>Competenza n. 5</b>  Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali utilizzando tecniche tradizionali innovative e sostenibili.</li> </ul> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La ristorazione ecosostenibile.</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lessico professionale. Preparazioni enogastronomiche di cucina regionale italiana, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.</li> <li>• Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria regionale italiana.</li> <li>• Conoscere gli elementi tipici e le pietanze del territorio, anche mediante la ricerca di fonti storiche e culturali al fine della valorizzazione delle Eccellenze del comparto enogastronomico nazionale.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione di menu tipici regionali con abbinamento vino del territorio</li> <li>• Metodi di cottura tradizionali ed innovativi delle regioni italiane.</li> <li>• La vinificazione</li> <li>• Lettura, comprensione e realizzazione di menu regionali.</li> <li>• Caratteristiche merceologiche dei prodotti tipici regionali.</li> </ul>	
<p><b>Religione</b> <b>Conoscenze</b> <b>ze</b> Come il messaggio di Gesù rivoluziona la vita dell'uomo. Conoscere le fonti dell'etica cristiana: il decalogo, le beatitudini e il discorso della montagna, il comandamento dell'amore.</p> <p><b>Competenze</b> Conoscere le principali tematiche dell'etica: la coscienza, la libertà, la responsabilità, il bene comune, per poter attuare i diritti dell'uomo e del cittadino.</p>	<p><b>Abilità</b> Valutare il messaggio cristiano in riferimento all'esigenza di un agire etico. Individuare il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali.</p>

<p><b>Lingue straniere</b> <b>Competenze</b> Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 (Inglese) e B1 (Francese) del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale.</p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali</li> <li>• Lessico e fraseologia idiomatica frequente relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro</li> <li>• Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete</li> </ul>	<p><b>Abilità</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p>
---	--

<p><b>Matematica</b> <b>Competenze</b> Leggere e interpretare il grafico della funzione sottolineando le caratteristiche e le proprietà relative</p> <p><b>Conoscenze</b> Rappresentazioni grafiche.</p>	<p><b>Abilità</b> Raccogliere, organizzare e rappresentare graficamente un insieme di dati. - Analizzare i dati con gli indici di posizione centrale e di variabilità.</p>
<p><b>Diritto e tec ammin. Competenze</b> Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bilancio d'esercizio e documenti collegati</li> <li>• Principi e teoria del marketing</li> <li>• Marketing turistico operativo e strategico</li> <li>• Tecniche, metodologie e strumenti di marketing</li> </ul>	<p><b>Abilità</b> Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata Leggere e interpretare il bilancio di esercizio</p>

<p><b>Scienze motorie</b> <b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e gestire le emozioni.</li> <li>• Emancipazione femminile nello sport</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para-olimpiadi</li> <li>• Carta europea dei diritti delle donne dello sport</li> </ul>	<p><b>Abilità</b> Rapportarsi in maniera sensibile con la diversità. Consapevolezza della differenza del ruolo delle donne nello sport secondo usi, costumi e religioni</p>
--	---

<p><b>Tempi/Fasi</b></p>	<p>Aprile – Maggio</p>
<p><b>Metodologia e Strategie didattiche</b></p>	<p>Per agevolare l'apprendimento si farà uso di grafici, mappe concettuali e mezziaudiovisivi Lezioni frontali e/o a distanza, integrate da sussidi audiovisivi e multimediali Lettura dei testi come momento analitico-valutativo Lavori di gruppo con l'uso del digitale Problem- solving, briefing, flipped room Discussioni guidate</p>
<p><b>Ambiente di apprendimento</b></p>	<p>Aule Applicazione Meet di G Suite for education Applicazione Classroom di G Suite for education</p>

<b>Strumenti esetting tecnologi co</b>	<p>Oltre agli strumenti didattici tradizionali ( libri di testo, dizionari, testi originali in lingua, quadri sinottici, schede storiche, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, lavagna ), saranno usati anche gli audiovisivi (sia in classe che nella sala di proiezione), pc , internet, . Si favorirà l'uso della biblioteca digitale MIOL da parte degli alunni, sia per la consultazione che per attività di prestito, per promuovere autonome capacità di studio e di ricerca.</p>
<b>Compito/consegna /prodotto da realizzare</b>	<p>Compito in classe; Svolgimento di relazioni e questionari;Relazioni individuali; Realizzazione di prodotti multimediali Il prodotto finale sarà un PowerPoint sui diritti umani</p>
<b>Valutazione</b>	<p><b><u>Di processo:</u></b> indicatori: Livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di gruppo previsti, livello di cooperazione , capacità di interazione col gruppo e con i docenti; capacità di usufruire di abilità e conoscenze pregresse per l'acquisizione di nuove competenze <b><u>Di prodotto: griglie di valutazione con indicatori che misurino:</u></b> correttezza e completezza, precisione, funzionalità, efficacia e capacità espositiva(come da griglia allegata). In aggiunta viene richiesta anche un'autovalutazione dell'allievo mediante la compilazione di un modello predisposto dal docente.</p>

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende il documento che il docente/i docenti presentano agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

1<sup>a</sup> nota: il linguaggio della consegna deve essere comprensibile, semplice e concreto.

2<sup>a</sup> nota: l'Uda prevede un compito/problema che per certi versi è "oltre misura" ovvero chiede agli alunni competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) da creare e sviluppare, sia guidati sia autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta e alla conquista personale del sapere.

3<sup>a</sup> nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

Titolo UdA	La difesa dei diritti umani
<b>Cosa si chiede di fare:</b>	prendono appunti durante la spiegazione, realizzano tabelle di sintesi e lavori multimediali, effettuano in piccoli gruppi esperienze guidate, scrivono relazioni descrittive o realizzano mappe concettuali, realizzano tabelle di sintesi dei dati raccolti, costruiscono e analizzano grafici, effettuano esperienze di laboratorio.
<b>In che modo (singoli, gruppi ...)</b>	Individualmente eA piccoli gruppi
<b>Quali prodotti</b>	Compito in presenza ,relazione individuale, realizzazione di prodotti multimediali
<b>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</b>	Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline coinvolte in modo da: imparare a evidenziare i dati e le informazioni fornite; Imparare a risolvere problemi anche in contesti reali; Imparare a lavorare in gruppo; Imparare ad esprimersi e a comunicare correttamente
<b>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)</b>	Libro di testo, schede di lavoro fornite dal docente, mappe concettuali
<b>Criteri di valutazione</b>	La valutazione sarà conforme ai criteri del PTOF: concilierà capacità, impegno e partecipazione degli studenti ai lavori richiesti. Griglie di valutazione predisposte dal Consiglio di classe e dipartimento Griglia di valutazione U.D.A. disciplinare e pluridisciplinare.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La difesa dei diritti umani

Docente Coordinatore: Vastola Generoso

Docenti Collaboratori: CONSIGLIO DI CLASSE

SP  
EC  
IFI  
CA  
ZI  
ON  
E  
DE  
LL  
E  
FA  
SI

Fasi	Che cosa fanno gli alunni	Che cosa fa il/i docente/docenti	Esiti/Prodotti intermedi	Tempi	Evidenze per la valutazione	Strumenti per la verifica/valutazione
1	Partecipano alla presentazione dell'UDA	Lezione frontale Didattica laboratorial e	Coinvolgere la classe nel progetto	2 ore di italiano		Test di gradimento
2	Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali	Lezione frontale	Elaborano tabelle  Individuano i concetti chiave	2 ore di italiano		Testo espositivo  Realizzazione Power Point valutazione



Assolutismo, stato assoluto e dispotismo illuminato;  
Lezione frontale  
Visione video

Ricerca definizioni

1 ora storia  
2 ore Ed. Civica

Realizzazione grafico sulla pena di morte nel mondo

		Lezione frontale sul tema dei diritti umani	<p>Lezioni frontali Internet</p> <p>Lezioni frontali Internet</p>	<p>Lezioni frontali Internet</p> <p>Lezioni frontali Internet</p>	<p>Lezioni frontali Internet</p> <p>Lezioni frontali Internet</p>	<p>Lezioni frontali Internet</p> <p>Lezioni frontali Internet</p>
3	<p>Letture di autori</p> <p>Analisi di autori e testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari</p> <p>Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali</p>	<p>Lezioni frontali Internet</p> <p>Lezione frontale</p>	<p>Individuano le caratteristiche del secolo in esame, costruiscono mappe concettuali. Linea del tempo</p> <p>Individuano le principali riforme attuate in Italia ed Europa e producono uno schema di cause e conseguenze di una Rivoluzione.</p> <p>Linea del tempo</p>	<p>2 ore italiano</p> <p>1 ora storia</p>		<p>Svolgimento di prova di verifica in itinere</p> <p>Mappe concettuali</p>
4	<p>Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Letture di brani antologici</p> <p>Internet: visione e commento di un'opera</p> <p>Lezione frontale: Individuano gli aspetti sociali, demografici,</p>	<p>Individuano temi, caratteri e trame di un'opera e di una riforma letteraria.</p>	<p>2 ore italiano</p> <p>1 ora storia</p>		<p>Realizzazione di un prodotto multimediale</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Realizzazione di</p>

	Visione filmati	commerciali e tecnologici della rivoluzione industriale  Lezione frontale sui diritti negati: l'infanzia e le donne	Visione di un video o di un documentario	2 ore Ed. Civica		una immagine interattiva : lavoro di gruppo
5	Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali  Individuano origini, cause e conseguenze degli avvenimenti storici  Realizzazione di una linea del tempo	Lezione frontale Lettura di brani antologiche liriche scelte dall'insegnante	Individuano e riconoscono i temi, i caratteri e la struttura delle principali opere degli autori	2 ore italiano  1 ora storia		Mappe concettuali  Realizzazione di un prodotto multimediale (Power Point)  Mappe concettuali

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELL'ALLIEVO AI FINI DELL'AUTOVALUTAZIONE

<b>Descrivi il percorso generale dell'attività</b>
<b>Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu</b>
<b>Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte</b>
<b>Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento (*)</b>
<b>Cosa devi ancora imparare</b>
<b>Come valuti il lavoro da te svolto</b>

(\*) lista delle evidenze per autovalutazione da confrontare con la nostra valutazione delle stesse

