

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI
Prot. 0004601 del 08/05/2023
IV (Uscita)



UNIONE EUROPEA

ISTITUTO
STATALE
ISTRUZIONE
SUPERIORE

**GIUSTINO
FORTUNATO**

*"Impegno di oggi per
l'attività di domani"*

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. B

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 Prospetto 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
- 6.2 UDA interdisciplinari
- 6.3 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 Anghi (quali l'Istituto Tecnico Commerciale "Giustino Fortunato" presente sul territorio fin gi  dal 1980 e la pi  giovane sezione staccata di Anghi (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 Anghi.

1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola

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

- Un gruppo di studenti   soggetto a pendolarismo e pertanto ad un maggior affaticamento fisico.
- L'estrazione sociale   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

Finalit  educative:

- Formare cittadini con autonomia di pensiero e senso di responsabilit  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 solidariet  e di "ethos" collettivo.
- Educare alla legalit  ed alla consapevolezza dei propri diritti e doveri.
- Sviluppare attitudini al lavoro, alla flessibilit , alla fattivit  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 capacit  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
AREA GENERALE						
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
AREA DI INDIRIZZO						
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
<i>Compresenza con ITP</i>		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
Sgaglione Ilaria	Italiano, Storia	X	X	X
Carrese Marina	Scienze e cultura dell'alimentazione	X	X	X
Di Riso Nunzio	Inglese			X
Longobardi Assunta	Francese		X	X
Adinolfi Antonio	Religione			X
Bastolla Laura	Matematica		X	X
Luminello Salvatore	DTA & educazione civica		X	X
Nozzolino Alfonso	Lab serv eno cucina, pasticceria			X
Giamundo Nunzio	Lab serv eno sala		X	X
D'Auria Maddalena	Lab serv accoglienza turistica	X	X	X
Savarese Giuseppe	Scienze motorie	X	X	X
Di Giovanni Cristiana	Sostegno			X
Murolo Benedetta	Sostegno			X

4. Composizione della Classe

4.1 Profilo della Classe

COORDINATORE: prof. ssa Ilaria Sgaglione

La classe V sez. B, indirizzo enogastronomia ed ospitalità alberghiera, è composta da 22 alunni (13 M e 9 F), tutti frequentanti. Sono ragazzi abbastanza vivaci ma sempre nel rispetto delle regole scolastiche, sebbene non sempre siano stati adeguatamente attenti, partecipi e motivati. Sotto l'aspetto socio-culturale la classe si presenta abbastanza omogenea. La maggior parte degli allievi ha già alle spalle un discreto bagaglio di esperienze lavorative che incide sulla loro generale formazione, nonché sui loro ritmi di apprendimento. L'impegno nel mondo del lavoro, per alcuni di essi, ha rappresentato da una parte un elemento di maturazione professionale e personale, dall'altra un rallentamento nel ritmo di studio. E' stato necessario, dunque, tarare gli insegnamenti sulle possibilità di ricezione e partecipazione dei singoli allievi, cercando di cogliere gli

aspetti positivi del loro percorso di apprendimento, nell'ottica di una formazione eminentemente professionale, dando maggior spazio all'esperienza lavorativa.

All'inizio dell'anno la classe si attestava su un livello generale accettabile e mostrava un ventaglio di conoscenze sostanzialmente generico.

Il gruppo classe può essere diviso in tre sottogruppi rispetto alle conoscenze, competenze e abilità: il primo gruppo è composto da allievi che per l'intero corso di studi ha conseguito buoni risultati nel profitto delle singole discipline, raggiungendo una preparazione completa, frutto di un interesse autentico per lo studio e la cultura, nonché per motivazioni specifiche, che hanno anche maturato capacità di rielaborazione critica dei contenuti ed orientamento interdisciplinare, riuscendo anche a trovare legami con la realtà quotidiana; il secondo gruppo comprende alunni con discrete capacità logiche-deduttive, non sempre utilizzate al meglio, che hanno partecipato alla vita scolastica ed hanno dimostrato un certo interesse al dialogo estesi in egual misura a tutte le discipline; il terzo gruppo è composto da allievi che, pur dotati di sufficienti capacità logiche, hanno però dimostrato un alterno interesse verso lo studio e sono stati poco impegnati nel lavoro scolastico in classe e domestico, pervenendo ad una preparazione superficiale.

In relazione al possesso dei prerequisiti, dunque, è stato possibile individuare, per questa classe, tre fasce di livello:

- Prima Fascia – Alunni che evidenziano sostanziale possesso dei prerequisiti: 4/22
- Seconda Fascia – Alunni che evidenziano generico possesso dei prerequisiti: 11/22
- Terza fascia – Alunni con conoscenze essenziali, guidati riescono a compiere collegamenti semplici, mostrano difficoltà nel colloquio, si esprimono in maniera elementare: 7/22

Il profilo della classe è comunque abbastanza vario: ci sono alcuni studenti che hanno seguito in maniera seria il percorso formativo e hanno mantenuto un profitto più che sufficiente, altri invece pur avendo delle buone potenzialità non hanno raggiunto gli obiettivi attesi, altri ancora hanno diligentemente seguito il dialogo educativo colmando così le proprie fragilità ed esprimendo un profitto sufficiente.

A fronte di tale situazione il Consiglio di Classe ha attivato delle adeguate strategie per il recupero e il potenziamento delle competenze necessarie per concludere il presente anno scolastico con un profitto mediamente sufficiente. Tenendo presente che l'obiettivo principale di un Istituto Professionale è quello di far sviluppare competenze professionali tali da spendere immediatamente nel mondo del lavoro, e allo stesso tempo è quello di fornire una consapevolezza individuale di persona e cittadino inserito in una società civile, allora possiamo dire che la classe ha pienamente risposto a questa opportunità educativa.

Il Consiglio di Classe, inoltre, individuato un alunno BES, ha ritenuto opportuno predisporre il Piano Didattico Personalizzato con opportune misure compensative e dispensative. Il suddetto PDP, che definisce obiettivi di apprendimento specifici ed adeguati alle effettive capacità dello studente, al fine di consentirne lo sviluppo delle potenzialità e la piena partecipazione alle attività educative e didattiche, è stato approvato all'unanimità dai relativi docenti e firmato dai genitori dell'alunno che, in accordo con le indicazioni del Consiglio di Classe,

hanno espresso parere favorevole ad una personalizzazione del percorso formativo del proprio come previsto dal D.M. 27/12/2012 e successiva Circolare n° 8 del 06/03/2013. Una copia del PDP sarà allegata a codesto documento. E' anche presente un alunno con disabilità, ben integrato nel gruppo classe e affiancato dalle docenti di sostegno e la cui documentazione è tra gli allegati in un fascicolo riservato.

4.2 Prospetto dati della classe

<i>CLASSE 3^a 2020/2021</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 4^a 2021/2022</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 5^a 2022/2023</i>	<i>N.</i>
ISCRITTI	25	ISCRITTI	24	ISCRITTI	...22..
AMMESSI	24	AMMESSI	22		
NON AMMESSI	1	NON AMMESSI	0		
RITIRATI/ TRASFERITI	0	RITIRATI/ TRASFERITI	2		

Provenienza scolastica nel triennio

Anno Scolastico	Stessa classe	Stessa scuola	Altra scuola
2020/2021	24	25	0
2021/2022	24	24	0
2022/2023	22	22	0

5. La programmazione del Consiglio di classe

5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

La programmazione del Consiglio di classe definita ad inizio anno scolastico è stata modificata a causa del ritardo dovuto alla situazione emergenziale vissuta negli anni precedenti, dove gli alunni hanno seguito inizialmente in DAD, per poi rientrare, seguendo tutte le disposizioni ministeriali, solo lo scorso anno pertanto, ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

I docenti del Consiglio di classe, tenuto conto dell'influenza e del peso della situazione degli anni precedenti, hanno realizzato un progetto educativo e formativo inteso come sviluppo di conoscenze, competenze, capacità segnate da puntualità, essenzialità cognitiva, disponibilità al

cambiamento, ordine logico, creatività, capacità, problem solving e finalizzate, nell'ottica di un'istruzione che sceglie e persegue obiettivi formativi in funzione della realizzazione e formazione dell'uomo, del cittadino, del professionista.

<i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>	
Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale	
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
Costruzione del sé	
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

Come già indicato nella Programmazione del Consiglio di Classe, si è scelto di:

- 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
-

Per quanto riguarda gli strumenti didattici, il Cdc ha utilizzato:

- Sondaggi a dialogo
 - Esercitazioni scritte in classe, collettive o individuali
 - Indagini campionarie alla lavagna
 - Uso di questionari e test
 - Risoluzione di esercizi di difficoltà graduate sia in classe sia a casa
 - Interrogazioni orali (brevi o lunghe)
 - Verifiche sommative attuate alla fine di ogni unità logica del programma con lo scopo di analizzare il grado di preparazione raggiunto dal singolo allievo e il livello di sviluppo delle abilità: prove non strutturate (interrogazioni orali, problemi, relazioni, domande aperte, creazioni di dialoghi con traccia, trattazioni sintetiche, ecc.) e/o strutturate e semistrutturate (quesiti con risposta vero/falso, a scelta multipla, a completamento con o senza termini dati, ecc.).
-

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 pregressi.

6. Indicazioni generali attività didattica

6.1 Schede informative singole discipline

- *Allegate per disciplina.

6.2 UDA interdisciplinari

- Cerco lavoro... "mi presento"
- Ecosostenibilità in cucina
- La difesa dei diritti umani

- 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.

CLASSI QUINTE(TOTALE ORE ANNUE 33)					
I QUADRIMESTRE			II QUADRIMESTRE		
Contenuti	Materie coinvolte	Competenze	Contenuti	Materie coinvolte	Competenze
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015	Ore 16	Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda	Dignità e diritti umani	Ore 17	Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali
	Italiano Ore 6			Storia Ore 6	
	Matematica Ore 4			DFA Ore 4	
	Alimentazione Ore 4			Inglese Ore 5	
	Francese Ore 4			Religione Ore 2	

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 relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento riassunti qui sotto:

"Le giornate della legalità"

La polizia di stato incontra la scuola

Sicurezza stradale (22/11/2022).

Presentazione del libro "Il senso ritrovato"(04/11/2022).

"Le giornate della legalità"

Pagamenti in contanti e pagamenti in moneta elettronica- Aspetti giuridico amministrativo(19/12/2022).

"Le giornate della legalità"

B e B

Aspetti giuridico –amministrativi dell'ospitalità alberghiera(15/12/2022).

Amore e solidarietà

Festa di San Valentino(14/03/2023).

Il Vesuvio

Realizzazione del piatto(09/03/2023)

Agrariaday(08/02/2023).

"Giornata internazionale della donna"(08/03/2023).

Events e weddings(02/02/2023).

"Le giornate della legalità"

I giovani verso il mondo(02/03/2023).

Le giornate della legalità

L'arma incontra la scuola

Virgo Fidelis, tradizionale momento di fede dell'arma dei carabinieri(21/11/2022).

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
Eccellente	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
Ottimo	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
Buona	C = Complete ed 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

Sufficiente	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
Mediocre	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
SITUAZIONE DI PARTENZA		PROGRESSI CURRICULARI		
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

COMPORAMENTO	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 COMPORAMENTO DEGLI ALUNNI

INDICATORI		VOTO
Comportamento	- Pieno rispetto del regolamento d'Istituto - Attenzione e disponibilità verso gli altri - Ruolo propositivo all'interno della classe e funzione di leader positivo - Si è distinto in qualche episodio o comportamento esemplare	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 stabilita dall'art.11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 09.03.2023:

TABELLA

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 04/ 05/2023

DOCENTE	MATERIA
SGAGLIONE ILARIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA
DI RISO NUNZIO	INGLESE
ADINOLFI ANTONIO	RELIGIONE
LONGOBARDI ASSUNTA	FRANCESE
BASTOLLA LAURA	MATEMATICA
LUMINELLO SALVATORE	DTA
CARRESE MARINA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GIAMUNDO NUNZIO	LABORATORIO SERVIZIO ENO SALA
D'AURIA MADDALENA	LABORATORIO SERVIZIO ACCOGLIENZA TURISTICA
SAVARESE GIUSEPPE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
LUMINELLO SALVATORE	EDUCAZIONE CIVICA
NOZZOLINO ALFONSO	LABORATORIO SERVIZIO ENO CUCINA
MUROLO BENEDETTA	SOSTEGNO
DI GIOVANNI CRISTIANA	SOSTEGNO

ALLEGATI

ESAME DI STATO – GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Candidato/a	DESCRITTORI		(MAX 60 pt)	Attribuito
INDICATORI GENERALI -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	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)				
-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, 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)	Esauritiva 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	

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

TOTALE _____ /100

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ /2

La Commissione

Angri, _____

Il Presidente

Candidato/a _____

classe 5^a sez. _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attributo
-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	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)			
-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 argomentativo 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	

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

TOTALE ____/10

PUNTEGGIO ASSEGNATO ____/20

La Commissione

Angri, _____

Il Presidente

Candidato/a _____

classe 5ª sez _____

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.	Completa ed esauriente- Ottimo	10	_____
	Completa e appropriata- Buono	8	
	la parte pertinente alla traccia - Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	2	
-Coesione e coerenza testuale	Completo - 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	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	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	_____
	Adeguate e pertinenti e pertinenti- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Parziale e imprecisa- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	

TOTALE _____/100

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____/20

Il Presidente _____

La Commissione _____

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

ESAME DI STATO-GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggi per ogni indicatore	Valutazione (tot. punti 20)
<p>Comprensione del testo introduttivo o del a tematica proposta o della consegna operativa.</p>	<p>Superficia e: trattazione non aderente alla traccia. Punti: 1. Sufficiente: la trattazione è aderente nei contenuti essenziali. Punti: 2. Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente. Punti:3</p>	3	.../ 3
<p>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.</p>	<p>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 rilettura minima. P.ti 4. Completa: contenuti completi e talvolta approfonditi e buona rilettura. P.ti: 5. Esaustiva : contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti. P.ti 6</p>	6	.../ 6
<p>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilettura delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</p>	<p>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 motivare. 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.</p>	8	.../ 8
<p>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</p>	<p>Superficia e: rielaborazione mnemonica e scritta, terminologia non corretta o pertinente. P.ti 1. Adeguata: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata. P.ti 2. Approfondita: argomentata in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata. P.ti 3</p>	3	.../ 3
VALUTAZIONE		20	.../20

Candidato

Presidente

Commissione

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 cultura 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 Sagré, 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 o 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'ultima fonte sarà avvelenata e l'ultima pesce catturato ci renderemo conto che non possiamo mangiare il denaro". (Proverbia Indiano-Toro Seduto 1831-1890)

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

A. Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponde 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 MAF 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. Ipotezzi 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.

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.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
<ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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. 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.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato • Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto • Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative • 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 • Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico - culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti



Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

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. Punti: 1. Sufficiente: la trattazione è aderente nei contenuti essenziali. Punti: 2. Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente. Punti: 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. Esecutiva: 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
VALUTAZIONE		20	... / 20

Candidato

Presidente

Commissione

Scheda informativa

Disciplina RELIGIONE

Docente ADINOLFI ANTONIO

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Saper riferirsi alle fonti della tradizione cristiano-cattolica per le proprie domande religiose. Conoscere le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni sociali ed economiche.
ABILITA'	Riconoscere, nel proprio ambiente, segni del cristianesimo nelle forme di espressione artistica e della tradizione popolare
METODOLOGIE:	FRONTALE E CLASSE CAPOVOLTA
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Livello di raggiungimento delle competenze previste Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche
TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	FOTOCOPIE E MATERIALE MULTIMEDIALE

ANGRI 27 APRILE 2023

FIRMA



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

DOCENTE : CARRESE MARINA

Marina Carrese

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici.</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
---	--

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>(anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Nuove tendenza di filiera dei prodotti alimentari: l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani; i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari: il mercato equo e solidale, slow food, filiera biologica.</p> <p>Infezione, intossicazione e tossinfezione</p> <p>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</p> <p>Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata.</p> <p>Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>Dieta nell'obesità.</p> <p>Allergie e intolleranze</p>
---	---

ABILITA':	<p>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione e intossicazione</p> <p>Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti utilizzando le indicazioni LARN</p> <p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p>
METODOLOGIE:	<p>Questionari</p> <p>Interrogazioni</p> <p>Lavoro di sintesi attraverso relazioni</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</p> <p>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline</p> <p>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</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>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Alimentazione Oggi</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita</p> <p>Silvano Rodato</p> <p>Clitt</p>

SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina DIRITTO E TECNICHE TURISTICHE ED AMMINISTRATIVE

Docente LUMINELLO SALVATORE CLASSE V B A.S 2022/2023

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>1.Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.</p> <p>2.Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, e ospitalità in relazione alle richieste di mercati e clientela</p> <p>3 utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di marketing</p> <p>4.Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>4.Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <hr/> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <p>Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <hr/> <p>Redigere la contabilità di settore</p> <p>Individuare la normativa nazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <hr/> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <p>Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p>

	<p>Redigere la contabilità di settore</p> <p>Individuare la normativa nazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <p>Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Redigere la contabilità di settore</p> <p>Individuare la normativa nazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <p>Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Redigere la contabilità di settore</p> <p>Individuare la normativa nazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>

ANGRI

03/05/2023

FIRMA



SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina DIRITTO E TECNICHE TURISTICHE ED AMMINISTRATIVE

Docente LUMINELLO SALVATORE CLASSE V B A.S 2022/2023

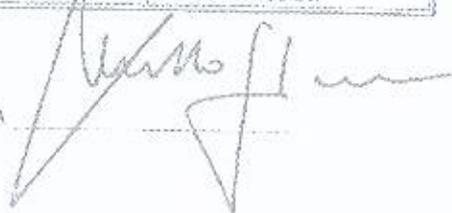
<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>1. Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.</p> <p>2. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, e ospitalità in relazione alle richieste di mercati e clientela</p> <p>3. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di marketing</p> <p>4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <hr/> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <hr/> <p>Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <hr/> <p>Redigere la contabilità di settore</p> <hr/> <p>Individuare la normativa nazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <hr/> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <hr/> <p>Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p>

	<p>Redigere la contabilità di settore individuare la normativa nazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <p>Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Redigere la contabilità di settore individuare la normativa nazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>
TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <p>Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Redigere la contabilità di settore individuare la normativa nazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>

ANGRI

03/05/2023

FIRMA



Disciplina laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

Docente Nozzolino Alfonso

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

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

Scheda informativa

Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe: 5 B ENO

Docente: SAVARESE GIUSEPPE

Libro: EDUCARE AL MOVIMENTO. AUTORE MARIETTI SCUOLA

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

**TESTI E MATERIALI/
STRUMENTI ADOTTATI:**

- Libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice
- Materiale prodotto dal docente (slide)
- Filmati selezionati su argomento inerenti alla disciplina
- Link di video selezionati

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

DOCENTE : CARRESE MARINA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici.</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
---	---

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>(anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Nuove tendenza di filiera dei prodotti alimentari: l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani; i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari: il mercato equo e solidale, slow food, filiera biologica.</p> <p>Infezione, intossicazione e tossinfezione</p> <p>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</p> <p>Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata.</p> <p>Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche.</p> <p>Dieta nell'obesità.</p> <p>Allergie e intolleranze</p>
--	---

ABILITA':	<p>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione e intossicazione</p> <p>Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti utilizzando le indicazioni LARN</p> <p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p>
METODOLOGIE:	<p>Questionari</p> <p>Interrogazioni</p> <p>Lavoro di sintesi attraverso relazioni</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</p> <p>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline</p> <p>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</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>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Alimentazione Oggi</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita</p> <p>Silvano Rodato</p> <p>Clitt</p>

Scheda informativa

Disciplina: **MATEMATICA Classe 5 B indirizzo Enogastronomia**

Libro di testo: **MATEMATICA APPLICAZIONI ECONOMICHE / ANALISI NUMERICA
INFERENZA RICERCA OPERATIVA**

Autori: **REFRASCHINI MARZIA/GRAZZI GABRIELLA** - casa editrice **ATLAS**

Altri sussidi didattici: Fotocopie

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi raggiunti	Criteri di sufficienza	Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione
LE FUNZIONI Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno. Definizione di diagramma o grafico di una funzione.	Conosce il concetto di funzione reale di una variabile reale. Determina il dominio di funzioni polinomiali e fratte. Stabilisce il segno di funzioni semplici	CONOSCENZA Conoscenza degli elementi essenziali, completa ma non approfondita COMPRENSIONE Decodificazione ed interpretazione delle informazioni essenziali in contesti semplici	<i>Prove scritte:</i> Domande aperte, risposte multiple, esercizi
LIMITI DI FUNZIONI Definizione di limite di una funzione. Operazioni con i limiti. Forme indeterminate. Asintoti di una funzione.	Definisce il limite di una funzione per x che tende a un valore finito o infinito. Calcola semplici limiti. Riconosce le forme indeterminate.	APPLICAZIONE Applicazione corretta delle conoscenze minime	
STATISTICA DESCRITTIVA	Cenni di statistica descrittiva Principali indici di studio e rappresentazioni grafiche	ANALISI-SINTESI Individuazione degli elementi essenziali in contesti noti LINGUAGGIO SPECIFICO Utilizzo di un linguaggio semplificato seppur specifico	<i>Prove orali:</i> Interrogazioni, colloqui con l'intera classe e interventi da posto

Bastella

Scheda informativa

Disciplina Francese classe 5B ENO

Docente LONGOBARDI ASSUNTA

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Alimentation diététique</p> <p>Les produits bio, les OGM en alimentation; nouveaux régimes diététiques: macrobiotique, végétarien et végétalien.</p> <p>Les allergies et les intolérances alimentaires</p> <p>Le régime alimentaire pour coeliaque</p> <p>Les troubles du comportement alimentaire: l'obésité, l'anorexie, la boulimie.</p> <p>L'alimentation du sportif. Les matières grasses.</p> <p>Santé et sécurité</p> <p>Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires. Les risques et les mesures preventives contre la contamination des aliments.</p> <p>La conservation des aliments</p> <p>La congélation, la chaîne du froid, les sous-vide. Les additifs. Les agents levants.</p> <p>LA PÂTISSERIE INDUSTRIELLE</p> <p>Boulangerie viennoiserie industrielle; Techniques adoptées; production en lignes continues de viennoiseries; la surgélation en pâtisserie; diffusion de la pâtisserie industrielle; les nouvelles tendances de la pâtisserie; la pâtisserie artisanale.</p>
--	---

	<p>La méthode HACCP</p> <p>Hygiène des aliments; maladies les plus connues; hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie; la conservation des aliments François Appert, Louis Pasteur et la Pasterisation; la congélation; les additifs; les agents levants.</p> <p>De l'ècole au monde du travail</p> <p>Le droit du travail; le contrat de travail en Italie.</p> <p>Le contract de travail en France.</p>
<u>ABILITA'</u>	<p>Acquisizione dei contenuti disciplinari. Abitudine a comunicare le conoscenze attraverso un linguaggio corretto, approfondito e settoriale. Capacità di utilizzare concretamente quanto appreso. Potenziamento della lingua. Ampliamento e approfondimento dello studio e consolidamento dei linguaggi settoriali. Interesse e partecipazione. Esposizione coerente e corretta degli argomenti.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Esercitazioni pratiche. Utilizzo di mappe concettuali che riassumono i contenuti principali. Lezioni frontali, partecipate. Coinvolgimento attivo, sollecitazione di un continuo feedback. Sviluppo delle attività di comprensione scritta e orale, di rielaborazione con uso di sinonimi, di produzione di testi inerenti l'indirizzo di studio. Riflessione sugli aspetti linguistici e culturali.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	<p>Osservazioni e verifiche. Esercizi. Test e questionari.</p>
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<p>Libro di testo, fotocopie e laboratorio linguistico.</p>

SCHEMA INFORMATIVA

LABORATORIO PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

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

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

	<p>IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concetti di marketing. Nascita ed evoluzione del marketing. Orientamenti del marketing e mercato economico. ● Micro marketing o marketing privato ● Macro marketing o marketing pubblico. ● Marketing integrato. ● Marketing territoriale. Mercato turistico. ● Marketing turistico. ● Prodotto turistico. ● Marketing mix. Web marketing. ● Sito web. Social media marketing. Web reputation. ● Piano di marketing. ● Analisi SWOT.
	<p>L'ALBERGATORE E LA LEGGE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● l'impresa turistica e l'azienda alberghiera ● le tipologie di impresa e societaria ● l'organizzazione dell'azienda alberghiera ● le funzione di direzione di servizio e di produzione ● le catene alberghiere e le forme di aggregazione ● la gestione economica dell'azienda 	<ul style="list-style-type: none"> ● l'apertura di una struttura ricettiva alberghiera ● la moderna organizzazione aziendale ● le catene alberghiere e le forme di aggregazioni ● le funzioni dirigenziali ed operative ● il business plan ● e la gestione economica
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper operare nelle diverse imprese turistiche e con le diverse tipologie di clientela ● Saper gestire le procedure previste per i contratti turistici ● Saper organizzare e programmare un pacchetto turistico utilizzando differenti strategie di vendita ● Saper realizzare pacchetti di offerta integrata con i principi di eco sostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale ● Operare sul web nelle procedure di prenotazione e acquisto di più servizi turistici ● Individuare le problematiche e le opportune soluzioni del servizio alberghiero ● determinare e gestire i prezzi delle camere di un albergo ● Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive. ● Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale. ● Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. ● Saper operare nelle procedura di legge e di gestione delle imprese ricettive o alberghiere 	
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>E' stato delineato il seguente schema metodologico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Inquadramento dell'argomento ○ Spiegazione ○ Ipotesi problematiche ○ Dialogo di classe ○ Studio a casa ○ Verifica <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> <p>La classe diventerà un laboratorio creativo, un luogo dove docente e discente si confrontano e ricercano.</p>	

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

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 Salemme Vincenzo Casa Ed.: Clitt

Disciplina laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

Docente Giamundo Nunzio

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le tipologie di bevande e di distillati.• Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio.• Conoscere le aziende ristorative e i loro servizi.• Conoscere le diverse tipologie di intolleranze alimentari.• Conoscere il Sistema di autocontrollo HACCP e di sicurezza.• Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.• La dieta mediterranea
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Realizzare diverse tipologie di bevande e cocktails.• Simulazione di un'azienda ristorativa.• Realizzare menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.• Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Spiegazione• Ipotesi problematiche• Dialogo di classe• Studio a casa• Verifica

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione ha tenuto conto oltre alle verifiche orali, colloqui , interventi ed osservazione, anche :</p> <ul style="list-style-type: none"> • della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia; • Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati • della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno; • della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto
<p><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Audiovisivi: Video ● Riviste di settore ● Fotocopie/appunti/dispense

Scheda informativa

Disciplina: INGLESE

Docente: Nunzio Di Riso

A.S. 2022/23 CLASSE: 5B eno

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>(anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>MODULO 1: Diet and nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereals • Fruit and vegetables: • Dairy products • Eggs • Meat and poultry • Fish • Pulses • Fats • Healthy eating • The Mediterranean diet • Other types of diet <p>Modulo 2: Marketing and Promotion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Business image • Customer profiling • Marketing strategies • The effects of the Internet on the catering industry <p>Modulo 3: Safety procedures</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP - HACCP principles - Food contamination - Risks and preventive measures - Food preservation <p>Modulo 4: Sustainability</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sustainability: meaning - Sustainable chef
<p>ABILITA'</p>	<p>MODULO 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e parlare delle tipologie di ingredienti • Descrivere le caratteristiche principali dei tipi di cibo • Conoscere le caratteristiche fondamentali del cibo salutare • Conoscere e descrivere le caratteristiche della Dieta Mediterranea • Saper parlare delle diverse tipologie di dieta <p>MODULO 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper parlare dell'importanza dell'immagine aziendale • Saper classificare le diverse tipologie di clienti • Saper identificare le strategie di marketing • Conoscere le principali modalità offerte dalla rete per promuovere l'azienda <p>MODULO 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper parlare dell'HACCP e dei suoi principi fondamentali • Conoscere e classificare le regole e i procedimenti per la sicurezza alimentare

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere e classificare i principali rischi alla sicurezza alimentare • Saper riconoscere e classificare i tipi di contaminazione • Conoscere e descrivere i metodi di conservazione dei cibi <p>MODULO 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e saper esporre i principi della sostenibilità ambientale • Saper parlare delle varie caratteristiche della cucina sostenibile • Saper riconoscere gli elementi fondamentali della sostenibilità gastronomica per poterli mettere in pratica successivamente in ambito lavorativo
METODOLOGIE:	<p>lezione frontale</p> <p>lezione dialogata</p> <p>lavoro individuale</p> <p>lavoro di gruppo</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Comprensione complessiva dei testi orali e scritti</p> <p>Comprensione e utilizzo dei termini specifici relativi alla lingua inglese</p> <p>Autonomia operativa</p> <p>Capacità di analisi e sintesi</p> <p>Capacità di riflessione critica sulla elaborazione delle informazioni</p> <p>Capacità espositive in lingua</p>
TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p><i>Mastering Cooking</i></p> <p>C.Morris, A. Smith</p> <p>ELI ed.</p>

ANGRI__26/04/23__

FIRMA



Classe 5° B eno

DisciplinaItaliano.....

Docente.....Sgaglione Ilaria.....

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Tra Ottocento e Novecento</p> <ul style="list-style-type: none">- Naturalismo francese, Verismo in Italia <p>Giovanni Verga</p> <ul style="list-style-type: none">- Le novelle, I Malavoglia, Mastro don Gesualdo <p>Scapigliatura</p> <p>Giosuè Carducci</p> <ul style="list-style-type: none">- Rime nuove <p>Decadentismo e Simbolismo</p> <p>Gabriele D'Annunzio</p> <ul style="list-style-type: none">- Prosa, Alcyone <p>Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none">- Myricae, Canti di Castelvecchio <p>Novecento</p> <p>Avanguardie: Futurismo, Crepuscolari, Vociani</p> <p>Futurismo</p> <ul style="list-style-type: none">- Il testo manifesto, Marinetti, Palazzeschi <p>Prosa</p> <p>Luigi Pirandello</p> <ul style="list-style-type: none">- L'umorismo, Novelle per un anno, Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno, centomila <p>Italo Svevo</p> <ul style="list-style-type: none">- La coscienza di Zeno <p>Poesia</p> <p>Umberto Saba</p> <ul style="list-style-type: none">- Il Canzoniere- Ernesto <p>Giuseppe Ungaretti</p> <ul style="list-style-type: none">- L'Allegria, Sentimento del tempo, Il dolore <p>L'Ermetismo</p> <p>Eugenio Montale</p> <ul style="list-style-type: none">- Ossi di seppia, Le occasioni
--	---

<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire la capacità di comprensione e analisi di una vasta gamma di tipologie testuali. - Formulare commenti motivati e coerenti ai testi letti (scritti e orali). - Operare sintesi e trans-codificazioni (ad esempio da linguaggi visivi a linguaggi verbali). - Essere in grado di storicizzare un testo letterario inquadrando l'opera nel suo contesto storico - culturale.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali - Lezioni dialogate, brainstorming
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Intervento breve durante la lezione - Compiti assegnati per casa - Interrogazione orale e/o scritta - Mappe, tabelle, grafici - Elaborato scritto (sintesi – relazioni) - Discussione collettiva
<u>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo "1.a mia letteratura", di Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato - appunti forniti dal docente - schemi, mappe, immagini, video forniti dalla rete

Angri, 27 Aprile 2023

La docente
Sgaglione Ilaria

Classe 5° B Eno

DisciplinaStoria.....

Docente.....Sgaglione Ilaria.....

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>L'Europa dei nazionalismi</p> <ul style="list-style-type: none">- La Belle Epoque- Nascita della società di massa- L'Italia industrializzata ed imperialista- Il progetto politico di Giolitti- L'Italia conquista la Libia <p>L'Europa verso la guerra</p> <ul style="list-style-type: none">- Un clima di tensione tra le nazioni europee- Il "caso Dreyfus"- La triplice Intesa e la Triplice Alleanza <p>La Prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none">- Come nasce una guerra che causerà milioni di morti- Il fallimento della guerra-lampo e le trincee- L'entrata in guerra dell'Italia- La disfatta di Caporetto- La Rivoluzione russa e l'entrata in guerra degli Stati Uniti- La sconfitta della Germania e dell'Austria <p>Una pace instabile</p> <ul style="list-style-type: none">- La Conferenza di Parigi- Il Trattato di Versailles <p>L'Europa dei totalitarismi</p> <ul style="list-style-type: none">- La Rivoluzione russa ed il totalitarismo di Stalin- Lenin, l'URSS e lo stalinismo- Come Stalin trasformò lo Stato socialista in Stato totalitario <p>Mussolini, "inventore" del fascismo</p> <ul style="list-style-type: none">- Il Biennio rosso in Italia- D'Annunzio e Fiume, Mussolini e i Fasci di combattimento- La Marcia su Roma- Il duce e le leggi fascistissime- I Patti lateranensi e la fine dell'ostilità della Chiesa verso lo Stato- La conquista dell'Etiopia <p>1929: la prima crisi globale</p> <ul style="list-style-type: none">- 24 Ottobre 1929: il crollo di Wall Street- 29 Ottobre: il crollo del sistema bancario- La Grande depressione ed il New Deal di Roosevelt <p>Il nazismo</p> <ul style="list-style-type: none">- La Germania dopo il Trattato di Versailles- Hitler ed il Partito nazista- Il Terzo Reich e la "nazificazione" della Germania- La razza ariana <p>Il crollo dell'Europa e la Seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none">- L'Italia entra in guerra- Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti- L'olocausto: i campi di concentramento e di sterminio
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 1943: la svolta nelle sorti della guerra - Il crollo del Terzo Reich - La resa del Giappone e la fine della guerra <p>La guerra parallela dell'Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli Alleati sbarcano in Sicilia: cade il fascismo - 8 Settembre 1943 - La Repubblica di Salò - Gruppi partigiani e la Resistenza - Il giorno della Liberazione <p>Il quadro internazionale del dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli effetti della guerra - Nascita di due superpotenze: Stati Uniti e Unione Sovietica - Blocco comunista e Blocco capitalista - Il Piano Marshall
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere nel passato i nodi storici fondamentali che consentono di interpretare il momento storico preso in considerazione ed eventualmente intuire assetti futuri - Rielaborare ed esporre in modo adeguato il contenuto appreso - Scoprire la dimensione storica del presente - Usare modelli appropriati per inquadrare, comparare e periodizzare gli eventi storici - Interpretare criticamente gli elementi fondamentali del periodo studiato
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Brainstroming - Lezioni frontali o interattive e dialogiche - Esercitazioni guidate
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Intervento breve - Compiti assegnati per casa - Interrogazione orale e/o scritta - Elaborato scritto (sintesi – relazioni) - Discussione collettiva - Interesse - Partecipazione, spirito critico e capacità di osservazione - Assiduità e frequenza
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo di Leone- Casalegno, "Storia aperta"; - Appunti - Fotocopie - Schemi, mappe concettuali, tabelle, grafici

Angri, 27 Aprile 2023

La docente
Ilaria Sgaglione

UdA N. 1 TITOLO CERCO LAVORO ... " MI PRESENTO"

COMPITO / PRODOTTO Produzione di un curriculum vitae in formato europeo e simulazione di un colloquio di lavoro

CLASSE 5^A

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

- 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

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

- 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 sistema socio-economico per la ricerca attiva del lavoro in ambito locale e globale
- Legge grafici e interpreta dati, anche statistici
- Individua le caratteristiche del mercato del lavoro

settori di riferimento

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

Matematica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

Laboratorio di accoglienza/ Economia aziendale

- 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

Laboratorio di sala e vendita/cucina

- 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

Discipline

Tutte le discipline

ABILITÀ (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)	CONOSCENZE (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)
Italiano <ul style="list-style-type: none"> Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio 	<ul style="list-style-type: none"> Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti Riflessioni sulla lingua Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali Strumenti e strutture della comunicazione in rete
Storia <ul style="list-style-type: none"> Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e i loro intrecci con le variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche 	<ul style="list-style-type: none"> Scienza e tecnologia Microstoria (lavoro, diritti e doveri, sfruttamento minorile e sfruttamento nell'era della globalizzazione, tutela dei lavoratori e nascita del sindacato)
Lingue straniere <ul style="list-style-type: none"> Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate 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 	<ul style="list-style-type: none"> Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contestocomunicativo Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete
Matematica <ul style="list-style-type: none"> Analizzare distribuzioni doppie di frequenza Classificare dati secondo due caratteri e rappresentarli graficamente e riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie (Tecnico) 	<ul style="list-style-type: none"> Indicatori statistici mediante rapporti e differenze Concetti di dipendenza, correlazione, regressione
Laboratorio di accoglienza/ Economia aziendale <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 Normalità sulla qualità dell'impresa

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

PIANO DI LAVORO Uda

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Cerco lavoro: "Mi presento"

Coordinatore:

Docenti : Docenti di: Italiano e Storia, Lingue straniere, Matematica, Laboratorio di sala e vendita/cucina, Discipline turistico - aziendali

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
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 del lavoro	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 pervisitare	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 proprio curriculum e prova di colloquio (valutazione finale)	Presentazione del prodotto	Supporta il lavoro di progettazione e produzione e dai 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
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.

1ª nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2ª 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.

3ª 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 : Cerco lavoro ... "MI PRESENTO"

Cosa si chiede di fare

Sollecitare una discussione sui diritti-doveri dei lavoratori e studiare alcune situazioni 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

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...)

1. Docenti, Alunni,
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	INTERMEDIO Punti 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	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, ma senza spunti originali e creativi	L'impatto grafico e visivo è un po' cacotico e non del tutto ordinato
Argomentazione	Nella simulazione del colloquio l'argomento è argomentato in modo originale, ricco, approfondito	Nella simulazione del colloquio si argomenta in modo articolato ed esauritivo	Nella simulazione del colloquio si argomenta in modo esauritivo	Nella simulazione del colloquio si argomenta in modo schematico
Relazione	Nella simulazione del colloquio si relaziona correttamente, dimostrando rispetto e disponibilità 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

UdA N. 2	TITOLO	ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA
COMPITO / PRODOTTO	Realizzazione di un menù ecosostenibile	
CLASSE	5 ^a	

COMPETENZE CHIAVE 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

COMPETENZE DISCIPLINE
(Maturazione di una o più competenze)

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

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
- Collocare le scoperte scientifiche e tecnologiche in una dimensione temporale, culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi

LINGUE STRANIERE

- 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

MATEMATICA

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

ECONOMIA AZIENDALE

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

LABORATORIO DI CUCINA E SALA

- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- 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

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

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

Evidenze osservabili

Data la tematica dell'*alimentazione sostenibile*, 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 modo collaborativo

- Riconosce i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità
- Raccoglie e valuta dati, propone soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte
- Ricerca informazioni in rete
- Seleziona e valuta criticamente tali informazioni
- Usufruisce del potenziale delle tecnologie per riordinare le informazioni trovate
- Discute sulle abitudini alimentari e gli stili di vita
- Utilizza il linguaggio specifico professionale (Microlingua)
- Sviluppa la capacità di ideare e attuare azioni e comportamenti responsabili ed ecosostenibili in materia di alimentazione
- Produce un documento multimediale adeguato al tipo di situazione richiesta
- Partecipa alla realizzazione del menù ecosostenibile

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

ABILITÀ (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)	CONOSCENZE (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)
ITALIANO <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico 	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'ecosostenibilità alimentare Riflessioni sulla lingua
STORIA <ul style="list-style-type: none"> Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche 	<ul style="list-style-type: none"> Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche
LINGUE STRANIERE <ul style="list-style-type: none"> Padroneggiare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di indirizzo Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali Lessico in LS relativo al settore gastronomico
MATEMATICA <ul style="list-style-type: none"> Calcolare aree attraverso il calcolo integrale Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi 	<ul style="list-style-type: none"> Il calcolo integrale nella determinazione delle aree Piano di rilevazione e analisi dei dati
ECONOMIA AZIENDALE <ul style="list-style-type: none"> Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Progettare attività / iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela
LABORATORIO DI CUCINA E SALA <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale Pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la realizzazione prodotti coerenti con il contesto territoriale
Laboratorio di accoglienza turistica <ul style="list-style-type: none"> Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale 	<ul style="list-style-type: none"> Il turismo sostenibile La valorizzazione turistica del territorio I pacchetti turistici Città inclusive, sicure, durature e sostenibili
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE <ul style="list-style-type: none"> Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> Le nuove tendenze di filiera dei prodotti agroalimentari Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali e enogastronomiche

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

PIANO DI LAVORO Uda

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA

Coordinatore:

Docenti : Italiano, Storia, Lingua straniera, Economia Aziendale,
Matematica, Scienze degli Alimenti, Laboratorio di Cucina e Sala, Laboratorio di accoglienza turistica

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
1 Presentazione dellavoro	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 Raccolta e 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
3 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
4 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	Predisporre un testo organico e pertinente per la realizzazione del pieghevole	Creatività nella elaborazione del prodotto
5 Presentazione e degustazione del Menu	Presentazione del prodotto		Competenze comunicative Consapevolezza dell'esperienza vissuta	4 h	Autonomia e responsabilità	Organizzazione nell'emodalità di presentazione

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Tempi Fasi	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	Maggio	giugno
1			2 h							
2			5 h	5h						
3			5h	5h						
4				5h	5h					
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.

1ª nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2ª 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.

3ª 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). Infatti, una possibile chiave con cui possono essere letti temi dell'alimentazione sostenibile per costruire specifici percorsi didattici è quella dello spreco alimentare. Dal *Rapporto 2014 Waste Watcher - Knowledge for Expo* emerge che più di 8 miliardi di euro di cibo all'anno vengono gettati nella spazzatura. La lotta allo spreco alimentare e l'incremento di produzione e consumo di cibo ecosostenibile deve necessariamente partire comunque da un'adeguata educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile a cominciare da noi per coinvolgere poi tutta la cittadinanza.

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, etichette...)

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 febbraio a maggio (2° Quadrimestre)

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...): Sarà condotta dagli insegnanti delle discipline Italiano, Storia, Prima e secondolingua straniera, Diritto e Tecnica delle Strutture Ricettive, Matematica, Scienze degli Alimenti, Laboratorio di Cucina e Sala. Gli strumenti prevalenti che userai saranno materiali informativi, laboratorio di cucina e sala e il personal computer nel laboratorio di informatica (per produrre testi e ricercare informazioni...)

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.

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"? Il compito/prodotto rappresenta un capolavoro perché è rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline, utilizzabile anche da altri studenti come testo prodotto dall'Istituto.

RUBRICA VALUTATIVA : RIF. UdA N. 3 ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA

	AVANZATO Punti 4	INTERMEDIO Punti 3	BASE Punti 2	INIZIALE Punti 1
Livelli				
Dimensioni				
Utilizzo del linguaggio 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 rifinito, 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 utilizzare 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 utilizzare al momento opportuno e dà un suo contributo di base all'interpretazione	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera adeguata	Necessità 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 - organizzando le proprie idee in modo dinamico	Comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire - organizzare 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 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 pertinente ed efficace alcune tipologie testuali	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 incompetenze 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 tematica 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 mostra interesse e coinvolgimento	Mantiene l'attenzione in modo costante	Mantiene l'attenzione in modo non continuo	Deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione

UDA “La difesa dei diritti umani”

Anno scolastico	2022/2023
Docente/i	Tutto il C.d.C
Scuola/Istituto	ISIS GIUSTINO FORTUNATO
Prodotto:	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”.
Classe	5 
Destinatari	Tutti gli alunni della classe
Prerequisiti	<p>ABILITÀ DI BASE</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper leggere e comprendere diverse tipologie di testo; • saper analizzare i focus del messaggio • saper sintetizzare • conoscere gli elementi base informatici • saperne tracciare un grafico
Competenze chiave di cittadinanza che l’U.d.A. si prefigge di sviluppare	<p>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE 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>PROGETTARE 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. competenza alfabetica funzionale, 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. competenza digitale, 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. competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare, 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. competenza in materia di cittadinanza, 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>Storia Diritti dell'uomo e del cittadino 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 Prodotte 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>Laboratorio di accoglienza turistica</p> <p>Competenze 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>Conoscenze Il turismo sostenibile La valorizzazione turistica del territorio I pacchetti turistici Città inclusive, sicure, durature e sostenibili</p>	<p>Abilità Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</p>
<p>Laboratorio di Cucina/ Sala</p> <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 utilizzando tecniche tradizionali innovative e sostenibili. <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ristorazione ecosostenibile. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lessico professionale. Preparazioni enogastronomiche di cucina regionale italiana, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. • Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria regionale italiana. • 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.

<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione di menu tipici regionali con abbinamento vino del territorio • Metodi di cottura tradizionali ed innovativi delle regioni italiane. • La vinificazione • Lettura, comprensione e realizzazione di menu regionali. • Caratteristiche merceologiche dei prodotti tipici regionali. 	
<p>Religione Conoscenze 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>Competenze 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>Abilità 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>Lingue straniere Competenze 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 Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale</p> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali • Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete 	<p>Abilità Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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>Matematica Competenze Leggere e interpretare il grafico della funzione sottolineando le caratteristiche e le proprietà relative</p> <p>Conoscenze Rappresentazioni grafiche.</p>	<p>Abilità Raccogliere, organizzare e rappresentare graficamente un insieme di dati. - Analizzare i dati con gli indici di posizione centrale e di variabilità.</p>
<p>Diritto e tec ammin.Competenze 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>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bilancio d'esercizio e documenti collegati • Principi e teoria del marketing • Marketing turistico operativo e strategico • Tecniche, metodologie e strumenti di marketing 	<p>Abilità Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata Leggere e interpretare il bilancio di esercizio</p>

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

<p>Tempi/Fasi</p>	<p>Aprile/Maggio</p>
<p>Metodologia e Strategie didattiche</p>	<p>Per agevolare l'apprendimento si farà uso di grafici, mappe concettuali e mezzi audiovisivi 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>Ambiente di apprendimento</p>	<p>Aule Applicazione Meet di G Suite for education Applicazione Classroom di G Suite for education</p>

Strumenti e setting tecnologico	<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>
Compito/consegna /prodotto da realizzare	<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>
Valutazione	<p><u>Di processo:</u> 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 <u>Di prodotto: griglie di valutazione con indicatori che misurino:</u> 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^a nota: il linguaggio della consegna deve essere comprensibile, semplice e concreto.

2^a 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^a 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
Cosa si chiede di fare:	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.
In che modo (singoli, gruppi ...)	Individualmente A piccoli gruppi
Quali prodotti	Compito in presenza, relazione individuale, realizzazione di prodotti multimediali
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 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
Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)	Libro di testo, schede di lavoro fornite dal docente, mappe concettuali
Criteri di valutazione	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: Angelicchio G.
Docenti Collaboratori: CONSIGLIO DI CLASSE

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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 laboratoriale	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 Assolutismo, stato assoluto e dispotismo illuminato; Lezione frontale Visione video	Elaborano tabelle Individuano i concetti chiave Ricerca definizioni	2 ore di italiano 1 ora storia 2 ore Ed. Civica		Testo espositivo Realizzazione Power Point valutazione Realizzazione grafico sulla pena di morte nel mondo

3	<p>Letture di autori 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>Lezione frontale sul tema dei diritti umani</p> <p>Lezione frontale Internet</p> <p>Lezione frontale</p>	<p>sul glossario e su Internet</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. Linea del tempo</p>	<p>2 ore italiano</p> <p>1 ora storia</p>		<p>Svolgimento di prova di verifica in itinere</p> <p>Mappa concettuale</p>
4	<p>Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali</p>	<p>Lezione frontale Lettura di brani antologici Internet: visione e commento di un'opera 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>Mappa concettuale</p> <p>Realizzazione di</p>

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

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

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

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

Costituisce parte integrante della presente UDA, l'allegato relativo alle griglie di valutazione per gli allievi DA con programmazione per obiettivi minimi predisposta dal docente di sostegno.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA PER ALUNNI DVA (Classe IV)

Questa griglia è stata predisposta nel rispetto delle linee guida previste per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61).

In questo documento per gli allievi DVA che seguono una programmazione riconducibile ai programmi ministeriali (OM 90/2001 ART.15 COMMA 3), il descrittore relativo all'autonomia e responsabilità, è stato rimodulato, in chiave inclusiva, rispetto al Quadro Nazionale delle Qualificazioni.

In particolare i risultati di apprendimento sono stati espressi in termini di competenze, identificate attraverso i risultati minimi attesi e concretamente ipotizzabili, relativamente a ciò che l'alunno diversamente abile dovrebbe conoscere ed essere in grado di fare in riferimento al proprio Piano Educativo Individualizzato

Ciò, allo scopo di favorire un riposizionamento funzionale dei livelli di conoscenze ed abilità normativamente previsti dal QNQ, che la tabella allegata riprende con le relative modifiche; a tal proposito, si sono stabiliti i livelli A (1° 2° e 3° anno) e B (4° e 5° anno), rispondenti alle potenzialità residue dell'alunno diversamente abile, nonché a quelle effettivamente innalzabili rispetto ad una situazione di partenza standard, riconducibile ad un target educativo-formativo specifico di un Piano Educativo con obiettivi minimi.

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
A (1°,2°e3° anno)	Conoscenze concrete, di base, di moderata ampiezza, finalizzate ad eseguire compiti semplici in sequenze diversificate.	Applicare saperi, materiali e strumenti per svolgere compiti semplici in sequenze diversificate, coinvolgendo abilità cognitive, relazionali e sociali necessarie per svolgere compiti semplici all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. Tipicamente: MEMORIA e PARTECIPAZIONE	Eeguire i compiti assegnati secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte, <u>attraverso la guida costante dell'insegnante di sostegno</u> , per il conseguimento del risultato, in un contesto strutturato, con un numero limitato di situazioni diversificate.
B (4° e 5° anno)	Gamma di conoscenze, prevalentemente concrete, con elementi concettuali finalizzati a creare collegamenti logici. Capacità interpretativa.	Utilizzare anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, materiali e strumenti per raggiungere i risultati previsti, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione che facilitano l'adattamento nelle situazioni mutevoli. Tipicamente: COGNIZIONE, COLLABORAZIONE e ORIENTAMENTO AL RISULTATO	Raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato <u>e sotto la supervisione dell'insegnante di sostegno</u> con situazioni mutevoli ma opportunamente strutturate che richiedono una graduale modifica del proprio operato in relazione al compito scelto.

Tale tabella rappresenta un chiaro riferimento ai livelli 2 e 3 del QNQ. I risultati intermedi per gli alunni diversamente abili sono stati referenziati con due descrittori relativi a due diversi livelli di qualificazione, opportunamente rimodulati in chiave inclusiva ed applicabili, in modo univoco in tutte le classi, quali indicatori di risultati 'in attesa' ed 'in entrata ed in uscita'.

Ciò al fine di agevolare la personalizzazione e l'individualizzazione dei percorsi educativi degli alunni diversamente abili, facilitando così la spendibilità delle competenze acquisite nelle varie fasi di programmazione e/o rimodulazione del Piano Educativo Individualizzato, inerente i percorsi

dell'istruzione professionale.

Le strategie e tempi saranno coerenti con quanto previsto nei singoli piani educativi individualizzati.

I contenuti saranno estrapolati, in accordo con il docente curricolare in modo funzionale e rispondente agli obiettivi educativi formativi previsti nei singoli piani educativi individualizzati.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ALLIEVI DA PER LE U.D.A.

Indicatori degli obiettivi disciplinari nel rispetto del PEI	Descrittori	Modalità di raggiungimento degli obiettivi disciplinari	Voto in decimi
<p>Conoscenze</p> <p>Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Ampie e approfondite con sicura padronanza degli argomenti.</p> <p>Applica con sicurezza i contenuti e le procedure acquisite, trasferendo gli stessi in contesti diversi e/o situazioni nuove. Affronta situazioni problematiche utilizzando strategie adeguate.</p> <p>E' in grado di esplicitare le conoscenze acquisite e svolgere attività usando con padronanza la strumentalità appresa</p>	<p>In piena autonomia, con sicurezza e ruolo propositivo</p>	<p>10</p>
<p>Conoscenze</p> <p>Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Ampie e consolidate</p> <p>Applica con sicurezza i contenuti e le procedure acquisite trasferendo gli stessi in situazioni nuove. Affronta situazioni problematiche utilizzando strategie adeguate.</p> <p>E' in grado di esplicitare le conoscenze acquisite e svolgere attività usando con padronanza la strumentalità appresa</p>	<p>In piena autonomia, con sicurezza e ruolo propositivo</p>	<p>9</p>

<p>Conosce nze Abilità</p>	<p>Consolidate</p> <p>Applica i contenuti e le procedure acquisite trasferendo gli stessi in situazioni semplificate. Affronta semplici situazioni problematiche utilizzando strategie adeguate.</p>		
<p>Competenze</p>	<p>E' in grado di esplicitare le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa.</p>	<p>In autonomia</p>	<p>8</p>
<p>Conosce nze Abilità</p>	<p>Parzialmente consolidate</p> <p>Applica i procedimenti acquisiti in situazioni semplificate. Affronta semplici situazioni problematiche con l'aiuto dell'insegnante di sostegno.</p>		
<p>Competenze</p>	<p>E' in grado di esplicitare con qualche incertezza le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa in parziale autonomia.</p>	<p>Parzialmente guidato</p>	<p>7</p>

<p>Conoscenz e Abilità</p>	<p>Essenziali</p> <p>Applica i procedimenti acquisiti solo se</p>		
<p>Competenze</p>	<p>supportato dall'insegnante di sostegno.</p> <p>Esplicita le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa solo con l'aiuto dell'insegnante di sostegno. Svolge attività semplici ed affronta situazioni problematiche solo se guidato.</p>	<p>Guidato</p>	<p>6</p>

<p>Conoscenz e Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Inadeguate</p> <p>Ha difficoltà ad applicare semplici strategie di problem-solving, anche se supportato dall'insegnante di sostegno.</p>	<p>Totalmente guidato e collaborativo</p>	<p>5</p>
	<p>Esplicita le conoscenze affrontate con difficoltà, anche se guidato dall'insegnante di sostegno.</p>		
<p>Conoscenz e Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Assenti</p> <p>Non è in grado di applicare semplici strategie di problem-solving, anche se supportato dall'insegnante di sostegno.</p> <p>Non è in grado di esplicitare le conoscenze anche se supportato dall'insegnante di sostegno.</p>	<p>Totalmente guidato e non collaborativo</p>	<p>4</p>
<p>Conoscenz e Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Assenti</p> <p>Non è in grado di applicare semplici strategie di problem-solving e non collabora con l'insegnante di sostegno.</p> <p>Non è in grado di esplicitare le conoscenze e non collabora con l'insegnante di sostegno.</p>	<p>Mancata consegna e comportamento oppositivo</p>	<p>3</p>

