

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI  
Prot. 0005201 del 14/05/2025  
IV (Entrata)



ISTITUTO  
STATALE  
ISTRUZIONE  
SUPERIORE

**GIUSTINO  
FORTUNATO**



UNIONE EUROPEA

*"L'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

## ESAMI DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE 5<sup>^</sup> Sez. A

*INDIRIZZO* : Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

## Indice

### **1. Presentazione dell'Istituto**

- 1.1 L'Istituto
- 1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola
- 1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto

### **2. Indirizzi di studio**

- 2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto
- 2.2 Profilo in uscita e caratterizzazioni
  - 2.2.1 Le competenze specifiche in uscita : “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”
  - 2.2.2 Risultati di apprendimento
  - 2.2.3 Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO
- 2.3 Quadro orario ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### **3. Docenti del Consiglio di classe**

- 3.1 Docenti del Consiglio di classe e continuità

### **4. Composizione della Classe**

- 4.1 Profilo della classe
- 4.2 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. Modulo di orientamento formativo
- 6.6 Prove INVALSI
- 6.7 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:**

- Modulo di orientamento formativo

- 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
- Griglia di valutazione alunni Bes
- Simulazione seconda prova
- Simulazione seconda prova alunni Bes

## 1. Presentazione dell'Istituto

### 1.1 L'istituto

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

L'Istituto attualmente consta di 33 classi i cui alunni provengono da Scafati, Pompei, S. Antonio Abate, S. Egidio del Monte Albino, Corbara, Pagani, Sarno, Gragnano, C/mare di Stabia e naturalmente Angri.

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

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

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

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

#### Finalità educative:

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

#### Obiettivi formativi

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

#### Priorità didattiche

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

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

riqualificazione e modernizzazione del nostro sistema economico.

## **2. Indirizzi di studio**

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

#### **A. Istituto Tecnico**

Settore Economico:

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

2. Turismo

Settore Tecnologico:

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

#### **B. Istituto Professionale - Settore servizi**

Enogastronomia ospitalità alberghiera

### **2.2 Profilo in uscita e caratterizzazioni**

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

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

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

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

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

#### **2.2.1 Le competenze specifiche in uscita : “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera“ possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

#### **2.2.2 Risultati di apprendimento**

##### **Competenza n. 1**

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

##### **Competenza n. 2**

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

##### **Competenza n. 3**

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

#### **Competenza n. 4**

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

#### **Competenza n. 5**

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

#### **Competenza n. 6**

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

#### **Competenza n. 7**

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

#### **Competenza n. 8**

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

#### **Competenza n. 9**

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

#### **Competenza n. 10**

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

#### **Competenza n. 11**

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

### **2.2.3 Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO**

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

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

| <b>ASSI CULTURALI</b>                               | <b>INSEGNAMENTI</b>                             |                |                |                 |                |               |
|---|---|----------------|----------------|-----------------|----------------|---------------|
| <b>AREA GENERALE</b>                                |   | <b>I Anno</b>  | <b>II Anno</b> | <b>III Anno</b> | <b>IV anno</b> | <b>V Anno</b> |
| <b>Asse dei linguaggi</b>                           | Lingua italiana                                 | 4              | 4              | 4               | 4              | 4             |
|   | Lingua inglese                                  | 3              | 3              | 2               | 2              | 2             |
| <b>Asse matematico</b>                              | Matematica                                      | 4              | 4              | 3               | 3              | 3             |
| <b>Asse storico sociale</b>                         | Storia  | 1              | 1              | 2               | 2              | 2             |
|   | Geografia                                       | 1              | 1              |                 |                |               |
|   | Diritto e economia                              | 2              | 2              |                 |                |               |
| ==  | Scienze motorie                                 | 2              | 2              | 2               | 2              | 2             |
| ==  | Religione cattolica (RC) / Attività Alternativa | 1              | 1              | 1               | 1              | 1             |
| <b>AREA DI INDIRIZZO</b>                            |   |                |                |                 |                |               |
| <b>Asse dei linguaggi</b>                           | Lingua francese                                 | 2              | 2              | 3               | 3              | 3             |
| <b>Asse scientifico tecnologico e professionale</b> | 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>                          |   | <i>396 ore</i> |                | <i>132 ore</i>  |                |               |

### 3. Docenti del Consiglio di classe

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

| Docente                        | Materia                                 | Continuità |         |        |
|--------------------------------|---|------------|---------|--------|
|                                |   | III anno   | IV anno | V anno |
| POLIDORO ANGELA                | ITALIANO/STORIA                         | X          | X       | X      |
| PIZZO ANNA                     | SECONDA LINGUA COM. INGLESE             | X          | X       | X      |
| AUTIERI ANTONIETTA             | SECONDA LINGUA COM. FRANCESE            |            |         | X      |
| CIRILLO ROSA                   | SECONDA LINGUA COM. FRANCESE            |            | X       |        |
| GATTO SIMONA<br>/GARGIULO SARA | SECONDA LINGUA COM. FRANCESE            | X          |         |        |
| PASTORE<br>ANNAMARIA           | MATEMATICA                              |            |         | X      |
| PARRILLI ANTONIO               | MATEMATICA                              | X          |         |        |
| DEL REGNO FLORA                | MATEMATICA                              |            | X       |        |
| ATTRUIA STEFANIA               | LAB.SERV.ENOG.CUCINA                    | X          |         | X      |
| DELLA ROSA PAOLO               | LAB.SERV.ENOG.PASTICCERIA               |            | X       | X      |
| DELLA ROSA PAOLO               | LAB.SERV.ENOG.CUCINA                    |            | X       |        |
| GATTI CIRO MARIA               | LAB.SERV.ENOG.SALA E VENDITA            |            |         | X      |
| VASTOLA GENEROSO               | LAB.SERV.ENOG.SALA E VENDITA            | X          | X       |        |
| D'AURIA<br>MADDALENA           | LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA               | X          | X       | X      |
| FABBRICATORE<br>ROSANNA        | SCIENZE E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE | X          |         | X      |
| SPASIANO ANTONIO               | SCIENZE E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE |            | X       |        |
| OLIVIERI GIUSEPPE              | DIRITTO E TECNICHE<br>AMMINISTRATIVE    | X          | X       | X      |
| SARNO MICHELE                  | EDUCAZIONE CIVICA                       |            |         | X      |
| ATTRUIA STEFANIA               | EDUCAZIONE CIVICA                       | X          |         |        |
| POLIDORO ANGELA                | EDUCAZIONE CIVICA                       |            | X       |        |
| CAFARO ELISABETTA              | RELIGIONE                               |            |         | X      |
| SMALDONE TERESA                | RELIGIONE                               | X          | X       |        |
| MASSIMO D'AURIA                | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE              | X          |         |        |
| RANIERI BIANCA                 | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE              |            | X       |        |
| CORTESE LOREDANA               | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE              |            |         | X      |
| BIANCHI DANIELA                | SOSTEGNO                                | X          | X       | X      |
| BOVE PATRIZIA                  | SOSTEGNO                                |            |         | X      |
| LA MURA CARMINE                | SOSTEGNO                                |            |         | X      |
| DE PASCALE ERMINIO             | SOSTEGNO                                | X          |         |        |
| ODIerna MARIA                  | SOSTEGNO                                |            | X       |        |
| RANIERI ORIANA                 | SOSTEGNO                                | X          | X       | X      |
| VITOLO ANNALISA                | SOSTEGNO                                | X          | X       | X      |

## **4. Composizione della Classe**

### **4.1 Profilo della Classe**

**COORDINATORE:** prof.ssa Attruia Stefania

#### **Descrizione della classe:**

La classe V<sup>^</sup> A , indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera conclude il ciclo di presenze iniziato nell'a.s. 2020/21; è composta da 18 alunni, di cui 10 maschi e 8 femmine, tutti provenienti dalla classe IV<sup>^</sup>A Enogastronomia del precedente anno scolastico.

La classe, nel suo complesso, si presenta eterogenea per interessi, livelli di apprendimento e modalità di partecipazione. Durante il percorso scolastico ha mostrato una buona tenuta sul piano delle competenze tecnico-pratiche, in linea con il profilo di uscita dell'indirizzo. L'ambiente di lavoro si è sempre mantenuto sereno e sostanzialmente corretto tanto nel rapporto tra pari quanto nelle relazioni con i docenti, ma il dialogo educativo e la partecipazione attiva alle proposte didattiche, non è sempre stata all'altezza delle aspettative.

Dal punto di vista comportamentale, la classe ha mantenuto un atteggiamento generalmente corretto e rispettoso, sia nei confronti del personale scolastico che tra pari. Sono emerse, nel corso del triennio, alcune criticità legate alla regolarità della frequenza e alla continuità nell'impegno scolastico da parte di alcuni studenti, tuttavia nel complesso il gruppo ha mostrato buone capacità di recupero e adattamento alle richieste educative e formative.

La classe ha partecipato con interesse a diverse attività progettuali promosse dall'Istituto, in particolare nell'ambito dell'educazione alla legalità, della cittadinanza attiva e della sostenibilità ambientale. Alcuni alunni si sono distinti per spirito di iniziativa, collaborazione e senso di responsabilità in occasione di eventi e attività collettive.

Le attività di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) si sono svolte principalmente all'interno dell'Istituto, attraverso l'organizzazione e la partecipazione a manifestazioni, fiere ed eventi enogastronomici, che hanno rappresentato contesti reali e professionalizzanti. Tali esperienze hanno permesso agli studenti di mettere in pratica le competenze acquisite, sviluppando capacità organizzative, relazionali e operative in ambienti strutturati e con il coinvolgimento di realtà esterne e pubblico.

Come si evince dal quadro del Consiglio di Classe, non vi è stata una piena continuità didattica nel corso del triennio. Solo alcune discipline hanno mantenuto la medesima docenza per l'intero percorso, come Italiano e Storia (prof.ssa Polidoro), Inglese (prof.ssa Pizzo), Diritto e Tecniche Amministrative (prof. Olivieri), e Lab. Accoglienza Turistica (prof.ssa D'Auria). In molte altre materie, invece, si sono verificati cambi di docenti, anche in anni successivi, come nel caso di Matematica, Francese, Scienze Motorie, Seconda lingua straniera e diversi laboratori di indirizzo. Questo ha comportato inevitabilmente una discontinuità metodologica e relazionale, che ha inciso, in parte, sulla progressione didattica e sull'efficacia del percorso formativo.

Il Consiglio di Classe, ha ritenuto opportuno predisporre il Piano Didattico Personalizzato, con opportune misure compensative e dispensative, per un alunno. 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 firmati dai genitori dell' alunno che, in accordo con le indicazioni del

Consiglio di Classe, hanno espresso parere favorevole ad una personalizzazione del percorso formativo dei propri figli, come previsto dal D.M. 27/12/2012 e successiva Circolare N° 8 del 06/03/2013. La documentazione dettagliata di tali casi potrà essere consultata dalla commissione d'Esame. Inoltre, nella classe sono presenti due studenti con disabilità, tutelati ai sensi della Legge 104/92, per i quali è stata predisposta una programmazione didattica differenziata, in linea con le rispettive capacità e potenzialità. Tali studenti sono stati seguiti in collaborazione con le figure di supporto previste (docenti di sostegno ed eventuali educatori), e hanno partecipato, per quanto possibile, alle attività curriculari della classe.

Inoltre, si precisa che per quanto riguarda i ragazzi DVA, uno di loro non sosterrà l'esame conclusivo, decisione concordata con la famiglia in base alle specifiche problematiche, per l'altro, che sosterrà un esame con prove differenziate, si richiede la presenza, durante la prova d'esame, di un docente di sostegno. Il tipo di assistenza fornita non concerne necessità di tipo motorio-prassico o afferenti all'area dell'autonomia personale, ma deve essere intesa più come una presenza volta a sostenere l'alunno e ad infondere in esso la sicurezza nell'affrontare la prova. La documentazione sarà allegata in un fascicolo riservato.

#### 4.2 Prospetto dati della classe

| <i>CLASSE 3<sup>a</sup></i><br><i>2022/2023</i> | <i>N.</i> | <i>CLASSE 4<sup>a</sup></i><br><i>2023/2024</i> | <i>N.</i> | <i>CLASSE 5<sup>a</sup></i><br><i>2024/2025</i> | <i>N.</i> |
|---|-----------|---|-----------|---|-----------|
| ISCRITTI  | 21        | ISCRITTI  | 18        | ISCRITTI  | 18        |
| AMMESSI   | 17        | AMMESSI   | 18        |   |           |
| NON AMMESSI                                     | 4         | NON AMMESSI                                     |           |   |           |
| RITIRATI/<br>TRASFERITI                         |           | RITIRATI/<br>TRASFERITI                         |           |   |           |

#### Provenienza scolastica nel triennio

| Anno Scolastico | Stessa classe | Stessa scuola | Altra scuola |
|-----------------|---------------|---------------|--------------|
| 2022/2023       | 19            |               | 2            |
| 2023/2024       | 17            | 1             |              |
| 2024/2025       | 18            |               |              |

## 5. La programmazione del Consiglio di classe

### 5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

| <i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>  |   |
|--|---|
| <b>Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale</b>  |   |
| a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.  | X |
| b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.   | X |
| c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.   | X |
| d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.  | X |
| e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo  | X |
| <b>Costruzione del sé</b>  |   |
| a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.   | X |
| b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.  | X |
| c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.  | X |
| d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari   | X |
| e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.                                      | X |
| f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi. | X |
| g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.  | X |
| h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.   | X |

### 5.2 Strategie

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

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

### 5.3 Metodologia e strumenti didattici

- Privilegiare il metodo induttivo: partire dai testi, dai documenti, dai problemi, dagli esperimenti e utilizzare il metodo deduttivo dove risulta opportuno.
- "Saper fare" come momento centrale dell'attività didattica.
- Considerare la lezione frontale come momento importante ma non unico: approcci diversi sollecitano punti di vista diversi.
- Operare scelte sui contenuti disciplinari, diversificandole in relazione alla molteplicità degli interessi e dei meccanismi di apprendimento.
- Promuovere una didattica multidisciplinare, fornendo agli studenti la conoscenza di strumenti informatici multimediali utilizzabili.

- Libri di testo
- Fotocopie
- Strumenti informatici
- Ricerche attraverso il web
- Dispense
- Appunti
- Mappe di sintesi
- Riviste di settore

Come indicato nelle Programmazioni del Consiglio di Classe consegnata in data 5/11/2024

#### **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**

Le schede informative, compilate per ogni singola disciplina dal docente di riferimento, sono allegate al presente documento e ne fanno parte integrante.

**\*Allegate per disciplina.**

#### **6.2 UDA interdisciplinari**

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

- **Allegate**

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

Il CdC, alla luce della Legge 20 agosto 2019, n. 92 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica" e delle "Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica" del Ministero per l'Istruzione, l'Università e la Ricerca, integra la programmazione delle discipline coinvolte con i contenuti previsti per questo insegnamento trasversale.

Le tematiche relative all'insegnamento di Educazione Civica saranno sviluppate facendo riferimento alla programmazione predisposta dal Dipartimento di Discipline giuridiche ed economiche. Il coordinamento dell'insegnamento è affidato al prof.Sarno Michele.

Il coordinatore della disciplina formulerà la proposta di voto quadrimestrale acquisendo elementi conoscitivi dagli altri docenti interessati dall'insegnamento. Si riporta lo schema di distribuzione delle ore.

## CLASSE QUINTA

| I QUADRIMESTRE  |  |   | II QUADRIMESTRE  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
| Contenuti   | Materie coinvolte  | Competenze  | Contenuti  | Materie coinvolte   | Competenze   |
| <p>La <b>Costituzione</b> e la sua storia.</p> <p>Conoscenza dell'ordinamento e delle funzioni dello <b>Stato</b>, degli <b>Enti territoriali</b> e delle <b>Organizzazioni internazionali e sovranazionali</b> con particolare riferimento all'<b>U.E.</b></p> <p>La Dichiarazione Universale dei <b>Diritti Umani</b>.</p> <p>La condizione <b>femminile</b> nel mondo.</p> | <p>Diritto e Tecnica amm. (4 ore)</p> <p>Italiano/Storia (4 ore)</p> <p>Lab sala (2 ore)</p> <p>Lingua francese (2 ore)</p> <p>Religione (2 ore)</p> | <p>Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità.</p> <p>Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali.</p> <p>Riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante.</p> | <p>Sviluppo economico e <b>sostenibilità</b>. Modelli sostenibili di crescita e di consumo.</p> <p><b>L'Agenda 2030</b>. Le opportunità e le insidie dell'<b>Intelligenza Artificiale</b>.</p> | <p>Diritto (4 ore)</p> <p>Italiano/Storia (5 ore)</p> <p>Scienza degli alimenti (3 ore)</p> <p>Laboratorio di enogastronomia cucina (3 ore)</p> <p>Lingua straniera inglese (3 ore)</p> | <p>Comprendere l'importanza della crescita economica nel rispetto dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali.</p> <p>Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda.</p> <p>Conoscere i campi di applicazione dell'A.I. e i pericoli di un impiego sconsiderato.</p> |

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

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

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

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto le seguenti attività relativa ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, per un totale di 210 ore, riassunti nella seguente tabella:

| <b>Titolo del percorso</b>            | <b>Descrizione del percorso</b>  | <b>Anno scolastico</b>              |
|---------------------------------------|--|-------------------------------------|
| <b>Le giornate della legalità</b>     | Il percorso ha inteso far acquisire comportamenti personali, sociali e civili corretti per la costruzione di una società consapevole attraverso l'educazione alla cittadinanza e la diffusione della cultura d'impresa.  | 2022-2023<br>2023-2024<br>2024-2025 |
| <b>Orientamento</b>                   | Il percorso ha mirato a supportare gli studenti delle classi terminali nella costruzione del loro concetto di sé, aiutandoli a definire identità, valori e interessi. Si è proposto di ridurre la distanza percepita tra scuola e mondo del lavoro, facendo comprendere le competenze richieste nelle professioni attuali.   | 2022-2023<br>2023-2024<br>2024-2025 |
| <b>Partecipiamo ad eventi e fiere</b> | Il percorso si è basato sull'idea che la conoscenza non si limita alle aule scolastiche, ma si sviluppa anche nei contesti circostanti. L'apprendimento deve essere integrato con l'esperienza quotidiana, la vita reale e l'ambiente. L'obiettivo è stato quello di offrire agli studenti opportunità di apprendimento che si collegano direttamente ai contenuti disciplinari, favorendo un'interazione tra la scuola e la comunità. | 2022-2023<br>2023-2024<br>2024-2025 |
| <b>Bar didattico</b>                  | Il percorso "Bar didattico": ha previsto la realizzazione, all'interno dell'istituto di un bar didattico con la conseguente gestione operativa, economica e amministrativa il cui obiettivo è stato quello di formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro avendo ampiamente sperimentato le procedure operative, le criticità relazionali e le doti umane.  | 2022-2023<br>2023-2024<br>2024-2025 |

Inoltre hanno partecipato al **CORSO DI FORMAZIONE GENERALE PER LAVORATORI SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO**, che ha fornito loro le nozioni fondamentali sulla sicurezza sul lavoro. Il corso ha trattato temi come i rischi generali, le normative in materia di sicurezza e le procedure

da seguire per garantire un ambiente di lavoro sicuro. L'obiettivo era sensibilizzare gli studenti riguardo l'importanza della sicurezza e prepararli a comprendere meglio le dinamiche del mondo del lavoro.

## 6.5 Modulo di orientamento formativo

- vedi allegati

## 6.6 Prove INVALSI

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

## 6.7 Seconda prova negli istituti professionali di nuovo ordinamento

Dal 2022-2023 è entro 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. La classe ha effettuato in data 5 maggio 2025 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    |

|               |                              |  |  |     |
|---------------|------------------------------|--|--|-----|
| Buono         | 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

## SCHEMA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORAMENTO DEGLI ALUNNI

| INDICATORI     |  | VOTO |
|----------------|--|------|
| Comportamento  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pieno rispetto del regolamento d'Istituto</li> <li>- Attenzione e disponibilità verso gli altri</li> <li>- Ruolo propositivo all'interno della classe e funzione di leader positivo</li> <li>- Si è distinto in qualche episodio o comportamento esemplare</li> </ul>   | 10   |
| Partecipazione | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vivo interesse e partecipazione con interventi pertinenti e personali</li> <li>- Assolvimento completo e puntuale dei doveri scolastici</li> </ul>  |      |
| Frequenza      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frequenza assidua</li> </ul>  |      |
| Comportamento  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe</li> <li>- Pieno rispetto del regolamento d'istituto</li> <li>- Equilibrio nei rapporti interpersonali</li> </ul>  | 9    |
| Partecipazione | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vivo interesse e partecipazione costante alle lezioni</li> <li>- Regolare assolvimento nelle consegne scolastiche</li> </ul>  |      |
| Frequenza      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frequenza regolare o assenze sporadiche, rari ritardi</li> </ul>  |      |
| Comportamento  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rispetto delle norme fondamentali del regolamento d'Istituto</li> <li>- Ruolo collaborativo al funzionamento del gruppo classe</li> <li>- Correttezza nei rapporti interpersonali</li> </ul>  | 8    |
| Partecipazione | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attenzione e partecipazione costante al dialogo educativo</li> <li>- Assolvimento abbastanza regolare nelle consegne scolastiche</li> </ul>   |      |
| Frequenza      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alcune assenze e ritardi</li> </ul>   |      |
| Comportamento  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Episodi non gravi di mancato rispetto del regolamento scolastico</li> <li>- Rapporti sufficientemente collaborativi</li> <li>- Rapporti interpersonali non sempre corretti</li> </ul>   | 7    |
| Partecipazione | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipazione discontinua all'attività didattica</li> <li>- Interesse selettivo</li> <li>- Scarsa puntualità nelle consegne scolastiche</li> </ul>   |      |
| Frequenza      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricorrenti assenze e ritardi</li> </ul>   |      |
| Comportamento  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Episodi ripetuti di mancato rispetto del regolamento scolastico in assenza di ravvedimento</li> <li>- Comportamenti soggetti a sanzioni disciplinari con ammonizione del Dirigente Scolastico o sospensione da 1 a 15 giorni.</li> <li>- Comportamento scorretto nel rapporto con insegnanti, compagni, personale della scuola</li> <li>- danni arrecati volontariamente alle persone, alle cose</li> </ul> | 6    |
| Partecipazione | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo condizionante lo svolgimento delle attività didattiche</li> <li>- Ripetute manifestazioni di disinteresse per le attività scolastiche</li> </ul>  |      |

|                |  |   |
|----------------|--|---|
| 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<br>- Continue e reiterate mancanze del rispetto del regolamento scolastico<br>- Gravi episodi:<br>a) lesivi della dignità di compagni, docenti, personale della scuola,<br>b) con pericolo per l'incolumità delle persone,<br>c) caratterizzati da violenza grave con elevato allarme sociale (reati)<br>- Funzione negativa nel gruppo classe | 5 |
| Partecipazione | - Completo disinteresse al dialogo educativo<br>- Mancato assolvimento delle consegne scolastiche  |   |
| Frequenza      | - Numerose assenze e ripetuti ritardi  |   |

## 7.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

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. 67 del 31.03.2025.

*Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.*

### Attribuzione credito scolastico

| Media dei voti  | asce di credito<br>III ANNO | asce di credito<br>IV ANNO | asce di credito<br>V ANNO |
|-----------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| $M < 6$         |                             |                            | -8                        |
| $M = 6$         | -8                          | -9                         | -10                       |
| $6 < M \leq 7$  | -9                          | -10                        | 0-11                      |
| $7 < M \leq 8$  | -10                         | 0-11                       | 1-12                      |
| $8 < M \leq 9$  | 0-11                        | 1-12                       | 3-14                      |
| $9 < M \leq 10$ | 1-12                        | 2-13                       | 4-15                      |

**Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 8/ 05/2025**

| Docente              | Materia                                 |
|----------------------|---|
| POLIDORO ANGELA      | ITALIANO/STORIA                         |
| PIZZO ANNA           | SECONDA LINGUA COM. INGLESE             |
| AUTIERI ANTONIETTA   | SECONDA LINGUA COM. FRANCESE            |
| PASTORE ANNAMARIA    | MATEMATICA                              |
| ATTRUIA STEFANIA     | LAB.SERV.ENOG.CUCINA                    |
| DELLA ROSA PAOLO     | LAB.SERV.ENOG.PASTICCERIA               |
| GATTI CIRO MARIA     | LAB.SERV.ENOG.SALA E VENDITA            |
| D'AURIA MADDALENA    | LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA               |
| FABBRICATORE ROSANNA | SCIENZE E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE |
| OLIVIERI GIUSEPPE    | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE       |
| MICHELE SARNO        | EDUCAZIONE CIVICA                       |
| CAFARO ELISABETTA    | RELIGIONE                               |
| CORTESE LOREDANA     | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE              |
| BIANCHI DANIELA      | SOSTEGNO                                |
| BOVE PATRIZIA        | SOSTEGNO                                |
| DELLA MURA CARMINE   | SOSTEGNO                                |
| RANIERI ORIANA       | SOSTEGNO                                |
| VITOLO ANNALISA      | SOSTEGNO                                |

# **ALLEGATI**

**ALLEGATO 1 Modulo di orientamento formativo**

**ALLEGATO 2 Schede individuali per disciplina**

**ALLEGATO 3 UDA interdisciplinari**

**ALLEGATO 4 Griglie di valutazione prima prova scritta**

**ALLEGATO 5 Griglia di valutazione seconda prova scritta**

**ALLEGATO 6 Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ALLEGATO 7 Griglia di valutazione della prova orale**

**ALLEGATO 8 Griglia di valutazione alunni BES**

**ALLEGATO 9 Simulazione seconda prova scritta**

***ALLEGATO 10* Simulazione della seconda prova scritta per alunni BES**

## **ALLEGATO 1 Modulo di orientamento formativo**

| <b>CLASSE QUINTA – sez. A ind. Enogastronomia</b><br><b>- <i>L'importanza delle scelte per l'Università e il mondo del lavoro</i></b> |  |
|---|--|
| <b>Docenti tutor e docente orientatore</b>  |  |
| Vitolo Annalisa   | Tutor  |
| Serino A.   | docente orientatore  |
| <b>Competenze e Obiettivi</b>   |  |
| <b>Competenza alfabetica funzionale</b>   | 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 contesti in funzione della situazione.  |
| <b>Competenza multilinguistica</b>  | Utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Include la conoscenza del vocabolario di lingue diverse dalla propria, e la conseguente abilità nel comunicare sia oralmente che in forma scritta; l'abilità di inserirsi in contesti socioculturali diversi dal proprio.  |
| <b>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>   | Sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane; usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi); spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici; comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino |
| <b>Competenza digitale</b>  | L'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Include l'alfabetizzazione informatica, digitale e mediatica, la capacità di creare contenuti digitali, la programmazione, la cybersicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale   |
| <b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>  | 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. Capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.  |
| <b>Competenza in materia di cittadinanza</b>  | Agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, tecnologici, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale   |
| <b>Competenza imprenditoriale</b>   | Agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri; capacità di usare creatività e pensiero critico per la risoluzione di problemi; capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario  |

## ALLEGATO 2 Schede individuali per disciplina

Disciplina **ITALIANO**

Docente **POLIDORO ANGELA**

|   |  |
|---|--|
| <b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b> | Il Contesto storico, politico, sociale e culturale fra XIX e XX secolo La vita, le opere e il pensiero degli autori rappresentativi dei seguenti movimenti letterari: il Positivismo Il Naturalismo francese Il Verismo il Decadentismo il Futurismo Il Romanzo moderno l'Ermetismo Il Neorealismo . |
| <b><u>ABILITA'</u></b>  | Riconoscere il contesto storico, culturale e ideologico dalla fine dell'Ottocento al secondo Novecento. Operare l'analisi dei testi, riconoscendone la struttura e gli elementi caratterizzanti. Leggere i testi chiave con spirito critico. Saper creare collegamenti interdisciplinari             |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>  | 1.lezioni frontali 2 lezione dialogata 3. lezione interattiva 4. lavoro individuale e/o di gruppo  |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>   | Verifica orale collettiva e dialogata · Esercitazioni scritte in classe individuali e/o per gruppi di lavoro · Uso di questionari, test e domande con risposta aperta breve, produzioni scritte su traccia data · Interrogazioni orali (brevi o lunghe)  |
| <b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>   | Testo in adozione; · Materiale digitale semplificato predisposto dall'insegnante oppure scelto in rete e condiviso con gli alunni attraverso il gruppo classe WhatsApp o Classroom; · Multimedialità ed internet.  |

Disciplina **STORIA**

Docente **POLIDORO ANGELA**

|   |   |
|---|---|
| <b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b> | L'età dell'imperialismo e la prima guerra mondiale L'età dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale Il mondo bipolare: dalla guerra fredda alla dissoluzione dell'Urss Europa e Russia: identità in questione e nuovi ruoli   |
| <b><u>ABILITA'</u></b>  | Individuare idee e concezioni politiche. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Comprendere l'importanza di un avvenimento, delle sue cause e delle sue conseguenze. Delineare sinteticamente un quadro storico articolato. Cogliere i nessi tra personaggi e contesti storici. Cogliere le conseguenze sociali di fenomeni economici. Collocare fatti ed eventi nella corretta successione temporale |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>  | 1.lezioni frontali 2 lezione dialogata 3. lezione interattiva 4. lavoro individuale e/o di gruppo   |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>   | Verifica orale collettiva e dialogata · Esercitazioni scritte in classe individuali e/o per gruppi di lavoro · Uso di questionari, test e domande con risposta aperta breve, produzioni scritte su traccia data · Interrogazioni orali (brevi o lunghe)   |

|   |   |
|---|---|
| <b><u>TESTI E MATERIALI /<br/>STRUMENTI ADOTTATI:</u></b> | Testo in adozione; · Materiale digitale semplificato predisposto dall'insegnante oppure scelto in rete e condiviso con gli alunni attraverso il gruppo classe WhatsApp o Classroom; · Multimedialità ed internet. |
|---|---|

**Disciplina:** Scienze Motorie e sportive.

**Docente:** CORTESE LOREDANA

**Libro:** EDUCARE AL MOVIMENTO SLIM **LO VECCHIO-FIORNI-CORETTI-BOCCHI.**

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

**Disciplina:** Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore cucina

**Docente:** Attruia Stefania

|   |  |
|---|--|
| <b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br><br><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b> | <ul style="list-style-type: none"><li>● I prodotti del territorio: caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche.</li><li>● La classificazione degli alimenti</li><li>● Le aziende ristorative: commerciale e collettiva</li><li>● Le diverse tipologie di allergie e intolleranze alimentari: lattosio, glutine, uova, ecc.</li><li>● Il Sistema di autocontrollo HACCP e la sicurezza dei lavoratori.</li><li>● I Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</li><li>● La dieta mediterranea e la piramide alimentare</li><li>● Stili alimentari diversi: dieta vegetariana e vegana</li><li>● L'ecosostenibilità in cucina</li></ul> |
| <b><u>ABILITA'</u></b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Applicare le caratteristiche degli alimenti in relazione all'azienda ristorativa scelta</li><li>● Realizzare menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari</li><li>● Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</li><li>● Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li><li>● Conoscere ed applicare gli stili alimentari sostenibili</li><li>● Utilizzare il linguaggio tecnico specifico</li></ul>  |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Lezione frontale</li><li>● Brainstorming</li><li>● Debate</li><li>● Cooperative learning</li><li>● Role-playing</li><li>● Esercitazioni di laboratorio</li></ul>   |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>   | La valutazione ha tenuto conto oltre alle verifiche orali, colloqui , interventi ed osservazione, anche : <ul style="list-style-type: none"><li>● della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia;</li><li>● della puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati</li><li>● della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno;</li><li>● della capacità di relazionarsi con il gruppo classe, con l'insegnante e del rispetto del regolamento d'istituto</li></ul>  |
| <b><u>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>● Libro di testo "Smart chef" tecnica e pratica di cucina per i nuovi professionali indirizzo enogastronomia. Salviani Giovanni. Ed,Hoepli</li><li>● Audiovisivi: Video</li><li>● Riviste di settore</li><li>● Fotocopie/appunti/dispense</li><li>● Laboratori di cucina</li></ul>   |

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

|  |  |
|--|--|
| <p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u><br/>(anche attraverso UDA o moduli)</p> | <p>Conoscere le tipologie di bevande e di distillati. Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio. Conoscere le aziende ristorative e i loro servizi.<br/>Conoscere le diverse tipologie di intolleranze alimentari.<br/>Conoscere il Sistema di autocontrollo HACCP e di sicurezza. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.<br/>La dieta mediterranea</p>  |
| <p><u>ABILITA'</u></p>   | <p>Realizzare diverse tipologie di bevande e cocktails.<br/>Simulazione di un'azienda ristorativa.<br/>Realizzare menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.<br/>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.<br/>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>   |
| <p><u>METODOLOGIE:</u></p>   | <p>Spiegazione<br/>Ipotesi problematiche<br/>Dialogo di classe Studio<br/>a casa<br/>Verifica</p>  |
| <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"> <li>• della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia;</li> <li>• Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati</li> <li>• della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno;</li> <li>• della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto</li> </ul> |
| <p><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>                              | <p>Libro di testo<br/>Audiovisivi: Video<br/>Riviste di settore<br/>Fotocopie/appunti/dispense</p>   |

**Disciplina:** Laboratorio dei servizi enogastronomici settore pasticceria

**Docente:** Della Rosa Paolo

|   |  |
|---|--|
| CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:<br>(anche attraverso UDA o moduli) | Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio.<br>Conoscere le aziende ristorative<br>Conoscere le diverse tipologie di intolleranze alimentari.<br>Conoscere il Sistema di autocontrollo HACCP e di sicurezza.<br>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.<br>La dieta mediterranea   |
| ABILITA'  | Simulazione di un'azienda pasticceria<br>Realizzare menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari<br>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.<br>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza, per la tutela della salute e dell'ambiente.   |
| METODOLOGIE:  | Spiegazione<br>Ipotesi problematiche<br>Dialogo di classe<br>Studio a casa<br>Verifica   |
| CRITERI DI VALUTAZIONE:   | La valutazione ha tenuto conto oltre alle verifiche orali, colloqui, interventi ed osservazione, anche: <ul style="list-style-type: none"><li>• della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia;</li><li>• Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati</li><li>• della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno;</li><li>• della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto</li></ul> |
| TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:                             | Libro di testo<br>Audiovisivi: Video<br>Riviste di settore<br>Fotocopie/appunti/dispense   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b></p>             | <p><b>Competenze disciplinari del V Anno:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalita', applicando le /tecniche di gestione economiche e finanziarie alle aziende turistico-alberghiere.</li> <li>2. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> <li>3. Redigere relazioni tecniche e documentare le attivita' individuali e di gruppo relative alle relazioni professionali.</li> <li>4. Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive</li> <li>5. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita</li> <li>6. Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione</li> <li>7. Organizzazione e funzionamento di significative realta' aziendali</li> <li>8. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</li> </ol> <p><b>Competenze indagate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilita' ambientale, promuovendo la vendita dei servizi coerenti con il contesto territoriale utilizzando il WEB</li> <li>• Ricercare i servizi turistici e organizzare viaggi tutto incluso sul web</li> <li>• Utilizzare le tecniche di pricing per una struttura alberghiera</li> <li>• Determinare e gestire i prezzi delle camere</li> <li>• Progettare piani di marketing</li> <li>• Saper procedere all'avvio e all'apertura di una struttura ricettiva</li> <li>• Saper organizzare la propria idea imprenditoriale e l'organigramma aziendale</li> <li>• Saper realizzare il proprio business plan e la gestione economica</li> </ul> <p><b>In Chiave di cittadinanza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>• Imparare ad imparare</li> </ul> |  |
| <p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Uda: Leadership, problem solving e soft skills<br/>                 La leadership<br/>                 Le tecniche di problem solving<br/>                 CRM e fidelizzazione del cliente<br/>                 Uda: il Revenue Management per la redditività aziendale<br/>                 Elementi e applicazione del Revenue Management<br/>                 Il ruolo del Front Office nel Revenue Management<br/>                 Uda: il marketing alberghiero<br/>                 Gli elementi del marketing alberghiero- il Visual Marketing- il piano di marketing</p>  | <p style="text-align: center;"><b>CONTENUTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'importanza della domanda turistica sostenibile e responsabile nella vendita di un pacchetto turistica. Dal prodotto all'esperienza turistica</li> <li>• Yield &amp; Revenue Management</li> <li>• Il pricing alberghiero La qualità in albergo</li> <li>• Concetti di marketing. Nascita ed evoluzione del marketing. Orientamenti del marketing e mercato economico.</li> <li>• Micro marketing o marketing privato</li> </ul> |

|                            |  |  |
|----------------------------|--|--|
|                            | <p>(Marketing Plan)<br/>         Uda: Web Marketing e digitalizzazione degli eventi<br/>         Il sito web- il remarketing- l'Email Marketing- la digitazione degli eventi<br/>         Uda: sicurezza e salute degli ospiti dell'albergo<br/>         La comunicazione della sicurezza- la sicurezza alimentare- la sicurezza biologica- la sicurezza dei dati personali</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macro marketing o marketing pubblico.</li> <li>• Marketing integrato.</li> <li>• Marketing territoriale. Mercato turistico.</li> <li>• Marketing turistico.</li> <li>• Prodotto turistico.</li> <li>• Marketing mix. Web marketing.</li> <li>• Sito web. Social media marketing. Web reputation.</li> <li>• Piano di marketing.</li> <li>• Analisi SWOT.</li> <li>• l'apertura di una struttura ricettiva alberghiera</li> <li>• la moderna organizzazione aziendale</li> <li>• le catene alberghiere e le forme di aggregazioni</li> <li>• le funzioni dirigenziali ed operative</li> <li>• il business plan</li> <li>• e la gestione economica</li> </ul> |
| <p><b>ABILITA':</b></p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper operare nelle diverse imprese turistiche e con le diverse tipologie di clientela</li> <li>• Saper gestire le procedure previste per i contratti turistici</li> <li>• Saper organizzare e programmare un pacchetto turistico utilizzando differenti strategie di vendita</li> <li>• Saper realizzare pacchetti di offerta integrata con i principi di eco sostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</li> <li>• Operare sul web nelle procedure di prenotazione e acquisto di più servizi turistici</li> <li>• Individuare le problematiche e le opportune soluzioni del servizio alberghiero</li> <li>• determinare e gestire i prezzi delle camere di un albergo</li> <li>• Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.</li> <li>• Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale.</li> <li>• Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</li> <li>• Saper operare nelle procedura di legge e di gestione delle imprese ricettive o alberghiere</li> </ul> |  |
| <p><b>METODOLOGIE:</b></p> | <p>E' stato delineato il seguente schema metodologico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Inquadramento dell'argomento</li> <li>o Spiegazione</li> <li>o Ipotesi problematiche</li> <li>o Dialogo di classe</li> <li>o Studio a casa</li> <li>o Verifica</li> </ul> <p>Questo per mettere in evidenza l'esigenza di una didattica non ratificata, ma modificata, ossia una didattica che promuove la "produttività del pensiero".<br/>         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>  |  |

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

Disciplina: Diritto e Tecnica Amministrative delle Attività Ricettive

Docente: Prof. Giuseppe Olivieri

|  |   |
|--|---|
| <p><b>CONOSCENZE /<br/>CONTENUTI<br/>I TRATTATI</b><br/><i>(anche attraverso<br/>UDA o moduli)</i></p> | <p>1. Il Mercato turistico nazionale ed internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Andamento del mercato</li><li>- Organismi</li><li>- Fonti Normative</li><li>- Norme specifiche Competenze:<ul style="list-style-type: none"><li>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li><li>- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li></ul></li></ul> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale</li><li>- Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore</li></ul> <p>2. Il Marketing: finalità e strategie di marketing</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Soddisfazione del cliente</li><li>- Marketing Strategico</li><li>- Marketing Operativo</li><li>- Piano di Marketing Competenze:<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.</li><li>- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li></ul></li></ul> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tecniche di marketing turistico</li></ul> <p>3. Tecniche Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Strategia di ottimizzazione d'azienda</li><li>- Valutazione dei punti di forza e di debolezza</li><li>- Vision e Mission aziendale</li><li>- Controllo Competenze:<ul style="list-style-type: none"><li>- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</li><li>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li></ul></li></ul> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Strategia dell'impresa e scelte strategiche</li><li>- Pianificazione e programmazione aziendale</li><li>- Vantaggio competitivo</li><li>- Controllo di gestione</li><li>- Budget (versione teorica) di web marketing</li></ul> |
|  | <p>4. <i>La normativa del settore turistico - ristorativo</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Normativa obbligatoria del settore: T.U. Sicurezza, Normativa HACCP, Legge Privacy</i></li><li>- <i>Principali contratti delle imprese di settore:</i><ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Imprese ristorative: Ristorazione e banqueting</i></li><li>▪ <i>Imprese ricettive: contratto d'albergo, di deposito e diritto di risarcimento</i></li><li>▪ <i>Imprese di viaggio: contratto di vendita e contratto di trasporto</i></li></ul></li></ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i></li><li>- <i>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</i></li></ul> <p>Conoscenze:</p>   |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
|                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti</i></li> <li>- <i>Normativa di tutela della Privacy</i></li> <li>- <i>Norme volontarie ISO 9000</i></li> <li>- <i>Contratti delle imprese turistico - ristorative: ristorazione, catering, banqueting, albergo e deposito in albergo, vendita di pacchetto turistico, trasporto</i></li> <li>- <i>Responsabilità degli operatori di settore</i></li> <li>- <i>Contratti di allotment e vuoto per pieno</i></li> </ul>  |
| <b>ABILITÀ</b>                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il Mercato turistico Nazionale ed internazionale <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li> <li>- Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</li> </ul> </li> <li>2. Il Marketing: finalità e strategie di marketing <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</li> <li>- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</li> <li>- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</li> </ul> </li> <li>3. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico- ristorativa</li> <li>- Redigere la contabilità di settore</li> <li>- Individuare fasi e procedure per redigere un business plan</li> </ul> </li> <li>4. La normativa del settore turistico - ristorativo <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie</li> <li>- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</li> <li>- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti</li> <li>- Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</li> <li>- Predisporre contratti di viaggio e di trasporto</li> </ul> </li> </ol> |
| <b>METODOLOGIE</b>            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oltre alla classica lezione frontale a metodologia tradizionale per l'insegnamento della disciplina ci si è avvalsi delle seguenti tecniche didattiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Simulazione di casi concreti</li> <li>- Contributi (esercitazioni e/o relazioni, ecc.) da parte degli studenti</li> <li>- Verifica costante dell'apprendimento: conversazioni/confronti orali, colloqui collettivi</li> </ul> </li> </ol>   |
| <b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b> | <p>Al fine di attuare una valutazione coerente si è fatto riferimento, secondo quanto definito nella Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio Europeo e recepito dallo Stato italiano in base al Quadro Europeo dei Titoli e delle Qualifiche (EQF), dei tre parametri di riferimento fondamentali: conoscenze, abilità/capacità, competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Conoscenze (sfera del sapere):</b> acquisizione, a diversi livelli, dei contenuti disciplinari giuridici/economici/aziendali proposti con l'obiettivo di indicare il risultato raggiunto nell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Per acquisizione di nozioni si è ritenuto di identificare l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio.</li> <li>- <b>Abilità/Capacità (sfera del saper essere):</b> acquisizione della capacità di analisi, sintesi e rielaborazione critica dei contenuti, consistente nel saper effettuare operazioni di consapevole, autonoma e personale problematizzazione dei concetti, al fine di individuare la capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi. È stato delineato come cognitivo sia l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo sia l'abilità nell'uso e nell'adeguamento ai metodi di apprendimento, teorici e materiali, proposti.</li> </ul>   |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>- Competenze (sfera del saper fare): concretizzazione nel reale di una o più conoscenze ed impiego delle categorie linguistiche, tecnico/specifiche e terminologiche delle discipline giuridici/economici/aziendali, anche in contesti problematici nuovi. Per determinare tale concretizzazione si è stimata la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche, descritte in termini di responsabilità e autonomia, in situazioni di studio, nell'ipotetico sviluppo professionale e/o personale nonché nella simulazione di un ambiente lavorativo.</p> |
| <p><b>TESTI,<br/>MATERIALI<br/>E<br/>STRUMENTI<br/>ADOTTATI</b></p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Libro di testo: <i>Gestire le Imprese Ricettive</i> vol. III S. Rascioni – F. Ferriello, Casa Editrice Tramontana, Cod. ISBN 978 88233 46499</li> <li>2. Integrazioni di dispense e appunti, testi normativi e ordinanze in relazione alle riforme legislative sopraggiunte</li> <li>3. Dispense aggiuntive esplicative di argomenti correlati</li> <li>4. Riviste</li> <li>5. Testi normativi specifici</li> <li>6. &lt;Strumenti informatici e piattaforme didattiche online</li> </ol>   |

## SCHEDA INFORMATIVA

A. S . : 2024 - 2025

**Disciplina : Lingua e Cultura Straniera Inglese**

**Docente : Pizzo Anna**

**Classe : 5^A indirizzo Enogastronomia**

**Ore Settimanali: N° 2**

### CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI

#### MOD. 1 HEALTH AND SAFETY

##### COMPETENZE :

- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici).
- Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

##### ABILITÀ :

- Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere.
- Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze alimentari.
- Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente .

##### CONOSCENZE :

- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Elementi di dietetica e nutrizione.
- Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).
- Tecniche di base di conservazione degli alimenti

#### UNIT 1 : Nutrition and Food Culture

##### Healthy eating :

- Eatwell Plate
- The Mediterranean diet.

##### Other types of diet:

- Vegetarian Diet
- Vegan Diet

##### Religious dietary requirements :

- Hindus
- Buddist

- Halal
- Kosher
- Christianity
- Special diets for food allergies and intolerances.

## **UNIT 2 : Safety Procedures**

- Food safety and food quality.
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Food preservation
- Preservation techniques : Physical Methods – Chemical Methods - Physico-Chemical Methods - Biological Methods

## **MOD. 2 MENU**

### **COMPETENZE :**

- Predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente, applicando le tecniche di comunicazione più idonee.
- Progettare eventi enogastronomici.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro

### **ABILITÀ :**

- Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
- Elaborare un'offerta di prodotti in relazione al target dei clienti.
- Identificare le caratteristiche dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare.
- Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio

### **CONOSCENZE :**

- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Menu : formati e tipologie.

## **UNIT 1 : Menu Planning**

- What's in a menu?
- Types of menu
- Menu formats
- Buffet menus
- Breakfast, lunch and dinner menus
- Understanding and designing menus
- Explaining menus to customers

## **UNIT 2 : Banqueting and Feasts**

- What's banqueting?
- How to organise a banquet.
- The banqueting manager (Skills – Tasks - Tools)
- Event management : The technical phase - The operational phase

## **MOD. 3 AT THE BAR**

### **COMPETENZE :**

- 
- Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro

### **ABILITÀ :**

- Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere
- Elaborare un'offerta di servizi sia innovativi che tradizionali.
- Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.

### **CONOSCENZE :**

- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali.

## **UNIT 1 : Types of bar**

- Bar Areas
- Bar equipment

## **MOD. 3 TOURISM WORLD**

### **COMPETENZE :**

- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

## **ABILITÀ :**

- Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili.
- Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.

## **CONOSCENZE :**

- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Principali tipologie di turismo.
- Turismo accessibile
- Tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Compiti e funzioni delle istituzioni locali, nazionali e internazionali .

## **UNIT 1 : The Tourism Industry**

- The nature of tourism .
- What is Tourism ?
- WTO
- Types of tourism
- Organisations for the promotion of tourism : UNWTO- ENIT - VISIT BRITAIN - VISIT USA
- How to promote tourism : Leaflets and Brouchures.
- Organization selling Tourism : Tour operator and Travel
- Package holidays
- Food tourism : Food routes in Italy
- Enogastronomic tour of Italy : Most famous Italian food products.
- Positive and negative effects of tourism.
- Sustainable tourism :What to do for being a responsible tourist.

## **MOD. 4 GETTING A JOB**

- How to write a Curriculum Vitae.
- The basic format for a CV .
- Europass CV.

## **FOCUS**

## **CITIZENSHIP**

- Sustainable Development Goals (Agenda 2030) and 17 Goals.
- AI in promoting Sustainability.
- S.D.G.'s: Sustainability in the catering industry Goal 2- Goal 12 - Goal 3:
- Goal 2 : End hunger, achieve food security and improved nutrition .
- Goal 3 : Good health and well-being
- Goal 12 : Responsible production and consumption.
- Fight against Food Waste : Massimo Bottura and food for Soul .

## **READINGS**

- New Technology in menu.
- The Slow Food Movement
- Molecular Mixology

## **METODOLOGIE:**

- Lavoro di sintesi attraverso relazioni.
- Lezione frontale come momento di informazione .
- Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento.
- Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo.
- Lavoro di gruppo, come momento di confronto .
- Lavoro di sintesi attraverso relazioni.
- Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze .
- Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

- Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta .
- Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.
- Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.

## **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

Libri di testo: Catrin Elen Morris - Alison Smith

**Mastering Cooking and Service** – Eli

**Mastering Hospitality** – Eli

Appunti e mappe concettuali.

Materiale approntato dal docente

**Angri 08.05.2025**

**La Docente**  
*Anna Pizzo*

**Scheda informativa**

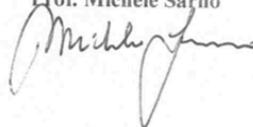
**Disciplina: Educazione civica**

**Docente (coordinatore per la materia d'insegnamento): Prof. Michele Sarno**

**Classe: V A Enogastronomia**

|   |   |
|---|---|
| <b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</b><br><b>(anche attraverso UDA o moduli)</b> | La Costituzione della Repubblica Italiana e la sua storia<br>Le Organizzazioni internazionali e sovranazionali – L'Unione Europea<br>La dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo<br>La condizione femminile nel mondo<br><br>Sviluppo economico e sostenibilità<br>L'Agenda 2030<br>L'intelligenza artificiale<br>Il contrasto alla violenza di genere ed al femminicidio   |
| <b>ABILITA'</b>   | Rispetto delle regole e i patti assunti nella comunità; acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali; riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante<br>Comprendere l'importanza della crescita economica nel rispetto dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali; compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'Agenda 2030; conoscere i campi di applicazione dell'I.A. e i pericoli di un impiego sconsiderato |
| <b>METODOLOGIE:</b>   | Lezioni formative di tipo frontale<br>Studio e simulazione di casi concreti<br>Verifica costante dell'apprendimento: prove orali, colloqui individuali e collettivi   |
| <b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>  | Trattazione sintetica di argomenti: analisi di casi pratici, verifiche orali, colloqui individuali e dibattiti<br>Verifiche sommative, impegno e partecipazione attiva al dialogo didattico, progressione rispetto ai livelli di partenza, assiduità nella frequenza, condotta in generale, capacità organizzativa nello studio   |
| <b>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>                                    | Libro di testo<br>Testi normativi, mappe concettuali, quadri sinottici, ricerche <i>web</i><br>Quotidiani<br>Documenti e materiali d'uso frequente nella pratica tecnica e professionale  |

**IL DOCENTE**  
**Prof. Michele Sarno**



Disciplina RELIGIONE

Docente ELISABETTA CAFARO

|   |  |
|---|--|
| <p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u><br/><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p> | <p>Saper mettere in collegamento le problematiche del mondo contemporaneo con le risposte offerte dal cristianesimo.</p> <p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il</p> <p>messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; 2) Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p> <p>- La persona umana fra le novità tecnico-scientifiche e le ricorrenti domande di senso. - La Chiesa di fronte ai conflitti e ai totalitarismi del XX secolo. - Il concilio</p> <p>Vaticano II: storia, documenti, ed effetti nella Chiesa e nel mondo. - La dottrina sociale della Chiesa: la persona che lavora, i beni e le scelte economiche, l'ambiente e la politica. - La ricerca di unità della Chiesa e il movimento</p> <p>ecumenico. - Il dialogo interreligioso e il suo contributo per la pace fra i popoli. - L'insegnamento della Chiesa sulla vita, il matrimonio e la famiglia.</p>   |
| <p><u>ABILITA'</u></p>  | <p>Accostarsi in maniera critica e ragionata alle tematiche del fine-vita, - Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie informatiche e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa. - Riconoscere in situazioni e vicende.</p> <p>contemporanee modi concreti con cui la Chiesa realizza il comandamento dell'amore. - Individuare nella Chiesa esperienze di confronto con la Parola di Dio, di</p> <p>partecipazione alla vita liturgica, di comunione fraterna, di testimonianza nel mondo. - Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la</p> <p>pace, la giustizia e la salvaguardia del creato. - Individuare i percorsi sviluppati dalla Chiesa cattolica per</p> <p>l'ecumenismo e il dialogo. Interreligioso. - Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella</p> <p>famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine. - Tracciare un bilancio sui contributi dati dall'insegnamento della</p> <p>religione cattolica per il proprio progetto di vita, anche alla luce di precedenti bilanci. con riferimento ai principi della dottrina cristiana; - Individuare i nuclei fondamentali della dottrina sociale della Chiesa.</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>                            | <p>Comunicare agli allievi gli obiettivi dell'attività didattica e le modalità di svolgimento; b) Illustrare i criteri di valutazione;</p> <p>c) Coinvolgere gli studenti in una partecipazione attiva; d) Favorire l'autocorrezione e l'autovalutazione; e) Partire da situazioni concrete per suscitare l'interesse; f) Promuovere la discussione e il dialogo come metodi di lavoro; g) Creare occasioni di lavoro pratico attraverso l'utilizzo di tecniche</p> <p>laboratoriali e di risorse multimediali.</p>  |
| <p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>                 | <p>Quali strumenti di verifica si utilizzeranno l'osservazione</p> <p>diretta degli alunni durante le lezioni, l'interesse dimostrato e</p> <p>la partecipazione alle conversazioni. L'osservazione riguarderà anche il comportamento assunto dagli stessi nei confronti dei compagni e del personale docente e non docente, sia</p> <p>all'interno dell'aula, durante le lezioni, sia nei momenti assembleari. Altre informazioni utili al processo valutativo saranno desunte dalle verifiche che potranno essere orali oppure scritte (cfr. punto 8). I giudizi sintetici a fine quadrimestre saranno i seguenti: INSUFFICIENTE (4-5), per l'alunno che possiede conoscenze incerte e frammentarie e le applica con difficoltà, commettendo errori nell'applicazione delle procedure; si impegna, altresì, in maniera saltuaria e manifesta poco interesse; SUFFICIENTE (6), per l'alunno che conosce gli argomenti in maniera essenziale ma non approfondita e li applica negli usuali contesti, eseguendo compiti semplici; si impegna con minimo interesse. MOLTO (8), per l'alunno che consegue una preparazione completa, approfondita e ampliata; esegue compiti complessi e sa</p> <p>applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali; si impegna in maniera attiva e con vivo interesse; MOLTISSIMO (9-10), per l'alunno che, manifestando costante interesse e impegno più che attivi, consegue un livello eccellente di preparazione; esegue compiti complessi, elaborando le conoscenze anche in chiave critica e personale e sa applicare con grande precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.</p> |
| <p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p> | <p>Libri di testo; Materiali digitali; Letture bibliche e testi sacri; Attività di gruppo.</p>   |

**SCHEDA INFORMATIVA**

Disciplina : MATEMATICA - VA

Docente: Prof. ssa Annamaria Pastore

|  |  |
|--|--|
| <b>CONTENUTI</b><br><b>TRATTATI:</b>   | <b>MODULO 0 Richiami</b>   |
|  | <b>Unità 0 Equazioni e disequazioni di II°</b><br><br>Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte. Sistemi di equazioni e disequazioni di secondo grado. Equazioni e disequazioni irrazionali  |
|  | <b>MODULO 1 FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</b>  |
|  | <b>Unità 1 Insiemi di numeri reali e funzioni</b><br><br>Gli insiemi di numeri reali. Le funzioni. Intervalli, Intorno di un numero o di un punto. Insiemi limitati e illimitati. Estremi superiore inferiore e massimo e minimo di un insieme   |
|  | <b>Unità 2 Funzioni reali di variabile reale</b><br><br>Definizione. Funzioni iniettive, suriettive, biettive. Rappresentazione analitica e grafica di una<br><br>funzione. Complementi sulle funzioni. Proprietà di alcune funzioni. Grafici notevoli. Dominio e segno di una funzione  |
|  | <b>Unità 3 Limiti delle funzioni di una variabile</b><br><br>Approccio intuitivo al concetto di limite: limite finito e infinito per una funzione in un punto. Limite destro e sinistro di una funzione. Limite per una funzione all'infinito. Teoremi fondamentali sui limiti (solo enunciati). Operazioni sui limiti. Forme indeterminate o di<br><br>indecisione. Limiti notevoli. Infinitesimi e infiniti. |
| <b>Unità 4 Funzioni e continuità</b><br><br>Definizioni e criteri per la continuità. Punti di discontinuità. Le proprietà delle funzioni continue. Gli asintoti di una funzione. Il grafico probabile di una funzione. |  |
| <b>Unità 5 Derivate</b><br><br>Il concetto di derivata. La derivata delle funzioni elementari. Le regole di derivazione. La derivata delle funzioni composte.  |  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>Unità 6 Estremi. Studio di una funzione</b></p> <p>Massimi e minimi di una funzione: definizioni e metodo di individuazione. Concavità e punti di flesso. Studio di una funzione.</p>   |
|  | <p><b>MODULO 2 STATISTICA E DATI</b></p>  |
|  | <p><b>Unità 1 Richiami e complementi di statistica</b></p> <p>Rilevamenti statistici: terminologia, fasi, rappresentazione. Analisi delle distribuzioni statistiche: medie algebriche, medie di posizione: moda, mediana. La variabilità. Varianza e scarto quadratico medio.</p> |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <p><b><u>ABILITA'</u></b></p> | <p>Saper risolvere equazioni, disequazioni e sistemi di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Conoscere il concetto di funzione reale di variabile reale. Saper determinare il dominio di funzioni polinomiali e fratte, eventuali simmetrie e segno. Riconoscere semplici funzioni pari, dispari e monòtone.</p> <p>Definire il limite di una funzione per <math>x</math> che tende ad un valore finito o infinito. Calcolare semplici limiti e riconoscere le forme indeterminate.</p> <p>Conoscere il significato di funzione continua in un punto e in un intervallo e saper individuare e classificare i differenti tipi di discontinuità.</p> <p>Saper individuare gli asintoti di funzioni razionali fratte.</p> <p>Saper calcolare la derivata di funzioni elementari, di una funzione razionale intera e fratta. Saper individuare gli intervalli di crescita e decrescita di una funzione e determinare i punti di massimo e minimo.</p> <p>Saper costruire il grafico di semplici funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Conoscere gli elementi fondamentali della statistica descrittiva: rilevazione di dati e rappresentazioni grafiche, frequenze, calcolo di media, moda, mediana.</p> |
|-------------------------------|---|

|  |   |
|--|---|
| <p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>                            | <p>Per tutte le unità didattiche sono state usate: lezione frontale, lavoro di gruppo e individuale su esercizi mirati, discussione dei risultati ottenuti.</p> <p>Degli argomenti svolti si sono privilegiati gli aspetti applicativi, dando ampio spazio alla parte di esercitazione e limitando gli aspetti teorici all'esposizione delle principali definizioni e degli enunciati dei teoremi fondamentali, introdotti prevalentemente senza dimostrazione.</p>   |
| <p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>                 | <p>La valutazione è avvenuta tenendo conto delle seguenti variabili:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze</li> <li>· Progressi compiuti rispetto al livello di partenza</li> <li>· Interesse</li> <li>· Impegno</li> <li>· Partecipazione</li> <li>· Frequenza</li> <li>· Comportamento</li> </ul> <p><b>Strumenti di valutazione adottati</b></p> <p>Prove scritte tradizionali (2), prove orale tradizionali(2), prove strutturate.<br/> Le verifiche scritte di tipo tradizionale (esercizi da svolgere) sono state graduate sul livello medio della classe.<br/> Per la valutazione sono state utilizzate le griglie approvate in dipartimento.</p> |
| <p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p> | <p>Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Libro di testo :( MAT RES 5 - RIVEDERE E SCOPRIRE- ED. BIANCA Vol.2)</li> <li>· Appunti preparati dal docente;</li> <li>· Apparecchiature di laboratorio;</li> <li>· Tabelle, grafici</li> </ul>  |

Disciplina: Lingua francese

Docente: Antonietta Autieri

|  |  |
|--|--|
| <u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u><br>(anche attraverso UDA o moduli) | Uda 3 Préparation , Techniques culinaires et Conservation<br>Uda 4 Menus , régimes et nutritio |
| <u>ABILITA'</u>  | Comprendere e produrre testi e sintesi con lessico specifico del settore                       |
| <u>METODOLOGIE:</u>  | Lezioni frontali , lavoro individuale o di gruppo , lezione dialogata , attività di feedback   |
| <u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>   | Esercitazioni scritte in classe , collettive e individuali , interrogazioni orali              |
| <u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>                             | Testi in adozione , materiali prodotti dall'insegnante ( mappe , presentazioni ecc. )          |

## ALLEGATO 3 UDA interdisciplinari

| UDA "La difesa dei diritti umani"   |  |
|---|--|
| <b>Anno scolastico</b>  | 2024/2025  |
| <b>Docente/i</b>  | Tutto il C.d.C   |
| <b>Scuola/Istituto</b>  | ISIS GIUSTINO FORTUNATO  |
| <b>Prodotto:</b>  | Creazione di un ricettario in cui inserire ricette regionali in linea con la sostenibilità, percorsi naturalistici e religiosi inerenti al periodo storico letterario trattato. Prodotto finale digitale.  |
| <b>Classe</b>   | V <sup>^</sup> A Enogastronomia  |
| <b>Destinatari</b>  | Tutti gli alunni della classe  |
|   | <p style="text-align: center;"><b>ABILITÀ DI BASE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· saper leggere e comprendere diverse tipologie di testo;</li> <li>· saper analizzare i focus del messaggio</li> <li>· saper sintetizzare</li> <li>· conoscere gli elementi base informatici</li> <li>· saperne tracciare un grafico</li> </ul>   |
| <b>Competenze chiave di cittadinanza</b><br><b>che l'U.d.A. si prefigge di sviluppare</b> | <p><b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b> Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p> <p><b>PROGETTARE</b> Essere capace di utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici, con la capacità di individuare priorità, valutare i vincoli e le possibilità esistenti, definire strategie di azione, fare progetti e verificarne i risultati.</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Competenze chiave europee</b></p>                | <p><b>1. competenza alfabetica funzionale</b>, intesa come la capacità di individuare, comprendere, esprimere creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e vari contesti.</p> <p><b>2. competenza digitale</b>, intesa come l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società.</p> <p><b>3. competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare</b>, intese come la capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.</p> <p><b>4. competenza in materia di cittadinanza</b>, intesa come la alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.</p>   |
| <p><b>Competenze specifiche per assi culturali</b></p> | <p><b>ASSE DEI LINGUAGGI</b> (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.</p> <p><b>ASSE STORICO SOCIALE</b> 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.</p> <p><b>ASSE TECNOLOGICO SCIENTIFICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>● utilizzare le corrette tecniche e gli strumenti gestionali nella produzione di servizi di enogastronomia</li> <li>● 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.</li> </ul> |
| <p><b>Conoscenze</b></p>                               | <p><b>Abilità</b></p>  |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Italiano</b></p> <p>Conoscenza dei fenomeni storico-letterari a partire dal diciannovesimo secolo: l'età delle dittature</p> <p>Analisi di autori e testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari.</p> <p>Lotta di classe, età giolittiana: G. Pascoli, G. D'annunzio</p> <p>Avvento delle dittature, Europa verso la guerra: L. Pirandello, I.Svevo</p> <p>Guerre mondiali, violazione dei diritti umani: G.Ungaretti, E. Montale, S. Quasimodo, U. Saba</p> | <p>Riconoscere la terminologia specifica storica e letteraria</p> <p>Selezionare informazioni e documenti individualmente, in gruppo e a distanza</p> <p>Produrre testi coerenti e coesi</p> <p>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><b>Storia</b></p> <p><b>Diritti dell'uomo e del cittadino</b></p> <p>Lotta di classe, età giolittiana</p> <p>Avvento delle dittature, Europa verso la guerra</p> <p>Guerre mondiali, violazione dei diritti umani: manifesto della razza, leggi fascistissime, olocausto</p>  | <p>Saper effettuare l'analisi del territorio di riferimento, riconoscendone le caratteristiche del patrimonio ambientale e culturale e promuoverne la tutela.</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Laboratorio di accoglienza turistica</b></p> <p><b>Competenze</b></p> <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizione ordinaria e straordinaria di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p> <p><b>Conoscenze</b></p> <p>Il turismo sostenibile</p> <p>La valorizzazione turistica del territorio</p> <p>I pacchetti turistici</p> <p>Città inclusive, sicure, durature e sostenibili</p> | <p><b>Abilità</b></p> <p>Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</p> |
|   |  |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Laboratorio di Cucina/ Sala</b></p> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza n. 4</li> </ul> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza n. 5</li> </ul> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali utilizzando tecniche tradizionali innovative e sostenibili.</p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La ristorazione ecosostenibile.</li> <li>• Preparazione di menu tipici regionali con abbinamento vino del territorio</li> <li>• Metodi di cottura tradizionali ed innovativi delle regioni italiane.</li> <li>• La vinificazione</li> <li>• Lettura, comprensione e realizzazione di menu regionali.</li> <li>• Caratteristiche merceologiche dei prodotti tipici regionali.</li> </ul> | <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lessico professionale. Preparazioni enogastronomiche di cucina regionale italiana, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.</li> <li>• Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria regionale italiana.</li> <li>• Conoscere gli elementi tipici e le pietanze del territorio, anche mediante la ricerca di fonti storiche e culturali al fine della valorizzazione delle Eccellenze del comparto enogastronomico nazionale.</li> </ul> |
| <p><b>Religione</b></p> <p><b>Conoscenze</b></p> <p>Come il messaggio di Gesù rivoluziona la vita dell'uomo. Conoscere le fonti dell'etica cristiana: il decalogo, le beatitudini e il discorso della montagna, il comandamento dell'amore.</p> <p><b>Competenze</b></p> <p>Conoscere le principali tematiche dell'etica: la coscienza, la libertà, la responsabilità, il bene comune, per poter attuare i diritti dell'uomo e del cittadino.</p>  | <p><b>Abilità</b></p> <p>Valutare il messaggio cristiano in riferimento all'esigenza di un agire etico. Individuare il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali.</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Lingue straniere</b></p> <p><b>Competenze</b></p> <p>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<br/>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<br/>Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale</p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali</li> <li>· Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro</li> <li>· Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete</li> </ul> | <p><b>Abilità</b></p> <p>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><b>Matematica</b></p> <p><b>Competenze</b></p> <p>Leggere e interpretare il grafico della funzione sottolineando le caratteristiche e le proprietà relative</p> <p><b>Conoscenze</b></p> <p>Rappresentazioni grafiche.</p>  | <p><b>Abilità</b></p> <p>Raccogliere, organizzare e rappresentare graficamente un insieme di dati. - Analizzare i dati con gli indici di posizione centrale e di variabilità.</p> |
| <p><b>Discipline economiche-aziendali</b></p> <p><b>Competenze</b></p> <p>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</p> <p>Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Bilancio d'esercizio e documenti collegati</li> <li>· Principi e teoria del marketing</li> <li>· Marketing turistico operativo e strategico</li> <li>· Tecniche, metodologie e strumenti di marketing</li> </ul> | <p><b>Abilità</b></p> <p>Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata</p> <p>Leggere e interpretare il bilancio di esercizio</p>  |

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

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

|  |  |
|--|--|
| <b>Strumenti e setting tecnologico</b>         | <p>Oltre agli strumenti didattici tradizionali ( libri di testo, dizionari, testi originali in lingua, quadri sinottici, schede storiche, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, lavagna ), saranno usati anche gli audiovisivi (sia in classe che nella sala di proiezione),</p> <p>pc , internet, . Si favorirà l'uso della biblioteca digitale MIOL da parte degli alunni, sia</p> <p>per la consultazione che per attività di prestito, per promuovere autonome capacità di studio e di ricerca.</p>   |
| <b>Compito/consegna/prodotto da realizzare</b> | <p>Compito in classe;</p> <p>Svolgimento di relazioni e questionari;</p> <p>Relazioni individuali;</p> <p>Realizzazione di prodotti multimediali</p> <p>Il prodotto finale sarà un PowerPoint sui diritti umani</p>  |
| <b>Valutazione</b>                             | <p><b><u>Di processo:</u></b> indicatori:</p> <p>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</p> <p><b><u>Di prodotto:</u></b> griglie di valutazione con indicatori che misurino:</p> <p>correttezza e completezza, precisione, funzionalità, efficacia e capacità espositiva (come da griglia allegata).</p> <p>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^ nota: il linguaggio della consegna deve essere comprensibile, semplice e concreto.

2^ 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^ 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.

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

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La difesa dei diritti umani**

**Docente Coordinatore: Prof.ssa Attruia Stefania**

**Docenti Collaboratori: Tutti i Docenti del Consiglio di classe**

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

| <b>Fa<br/>si</b> | <b>Che cosa<br/>fanno gli<br/>alunni</b>      | <b>Che cosa<br/>fa il/i<br/><br/>docente/do<br/>centi</b> | <b>Esiti/Prodott<br/>i intermedi</b>     | <b>Tempi</b>         | <b>Evidenze per<br/>la<br/>valutazione</b> | <b>Strumenti<br/>per la<br/><br/>verifica/valut<br/>azione</b> |
|------------------|---|---|--|----------------------|--|--|
| 1                | Partecipano alla<br>presentazione<br>dell'UDA | Lezione frontale<br><br>Didattica<br>laboratoriale        | Coinvolgere la<br>classe nel<br>progetto | 2 ore di<br>italiano |  | Test di<br>gradimento  |

|   |   |   |  |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|--|
| 2 | <p>Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali</p> | <p>Lezione frontale</p> <p>Il XVIII secolo: l'età dei Lumi</p> <p>Presentazione storico letteraria del 1700</p> <p>Assolutismo, stato assoluto e dispotismo illuminato;</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Visione video</p> <p>Lezione frontale sul tema dei diritti umani</p> | <p>Elaborano tabelle</p> <p>Individuano i concetti chiave</p> <p>Ricercano definizioni sul glossario e su Internet</p> | <p>2 ore di italiano</p> <p>1 ora storia</p> <p>2 ore Ed. Civica</p> |  | <p>Testo espositivo</p> <p>Realizzazione Power Point</p> <p>valutazione</p> <p>Realizzazione grafico sulla pena di morte nel mondo</p> |
|---|---|---|--|--|--|--|

|   |  |  |   |   |  |   |
|---|--|--|---|---|--|---|
| 3 | <p>Lettura di autori</p> <p>Analisi di autori e testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari</p> <p>Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali</p> | <p>Lezione frontale</p> <p>Internet</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Video sulle origini della rivoluzione americana</p> | <p>Individuano le caratteristiche del secolo in esame, costruiscono mappe concettuali.</p> <p>Linea del tempo</p> <p>Individuano le principali riforme attuate in Italia ed Europa e producono uno schema di cause e conseguenze di una Rivoluzione.</p> <p>Linea del tempo</p> | <p>2 ore italiano</p> <p>1 ora storia</p> |  | <p>Svolgimento di prova di verifica in itinere</p> <p>Mappa concettuale</p> |
|---|--|--|---|---|--|---|

|   |  |   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|---|--|--|
| 4 | <p>Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali</p> <p>Visione filmati</p> | <p>Lezione frontale</p> <p>Lettura di brani antologici</p> <p>Internet: visione e commento di un'opera</p> <p>Lezione frontale: Individuano gli aspetti sociali, demografici, commerciali e tecnologici della rivoluzione industriale</p> <p>Lezione frontale sui diritti negati: l'infanzia e le donne</p> | <p>Individuano temi, caratteri e trame di un'opera e di una riforma letteraria .</p> <p>Visione di un video o di un documentario</p> | <p>2 ore italiano</p> <p>1 ora storia</p> <p>2 ore Ed. Civica</p> |  | <p>Realizzazione di un prodotto multimediale</p> <p>Mappa concettuale</p> <p>Realizzazione di una immagine interattiva</p> <p>: lavoro di gruppo</p> |
|---|--|---|--|---|--|--|

|   |   |  |   |   |  |   |
|---|---|--|---|---|--|---|
| 5 | <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>Lezione frontale</p> <p>Lettura di brani antologici e liriche scelte dall'insegnante</p> <p>Lezione frontale ;</p> <p>utilizzo di cartine storiche per visualizzare l'assetto geopolitico dalla Restaurazione all'Unità;</p> <p>brainstorming sul concetto di Risorgimento.</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

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

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

**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 V)**

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<br>RESPONSABILITÀ   | E |
|-------------------------|---|---|---|---|
| A<br>(1°,2°e3°<br>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.<br><br>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<br>(4° e 5°<br>anno)  | Gamma di conoscenze, prevalentemente concrete, con elementi concettuali finalizzati a creare collegamenti logici.<br><br>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.<br><br>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,



|                    |  |                                    |          |
|--------------------|--|------------------------------------|----------|
| Conoscenze Abilità | Consolidate  |                                    |          |
| Competenze         | <p>Applica i contenuti e le procedure acquisite trasferendo gli stessi in situazioni semplificate. Affronta semplici situazioni problematiche utilizzando strategie adeguate.</p> <p>E' in grado di esplicitare le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa.</p>                    | In autonomia                       | <b>8</b> |
| Conoscenze Abilità | Parzialmente consolidate   |                                    |          |
| Competenze         | <p>Applica i procedimenti acquisiti in situazioni semplificate. Affronta semplici situazioni problematiche con l'aiuto dell'insegnante di sostegno.</p> <p>E' in grado di esplicitare con qualche incertezza le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa in parziale autonomia.</p> | Parzialmente guidato               | <b>7</b> |
| Conoscenze Abilità | Essenziali   |                                    |          |
| Competenze         | <p>Applica i procedimenti acquisiti solo se 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>   | Guidato                            | <b>6</b> |
| Conoscenze Abilità | Inadeguate   |                                    |          |
| Competenze         | <p>Ha difficoltà ad applicare semplici strategie di problem-solving, anche se supportato dall'insegnante di sostegno.</p> <p>Esplicita le conoscenze affrontate con difficoltà, anche se guidato dall'insegnante di sostegno.</p>  | Totalmente guidato e collaborativo | <b>5</b> |



| ISIS G. FORTUNATO   |   |   |
|---|---|---|
| A.S. 2024 / 2025  |   |   |
| <b>UdA N.</b><br>2  | <b>TITOL O</b>                          | <b>ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA</b>   |
| <b>COMPITO / PRODOTTO</b>   | Realizzazione di un menù ecosostenibile |   |
| <b>CLASSE</b>   | 5^ A enogastronomia                     |   |
| <b>COMPETENZE CHIAVE</b> da sviluppare prioritariamente<br>(Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)  |   | <b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b> da sviluppare prioritariamente<br>(Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)   |
| <b>Competenza alfabetica funzionale / Competenza multilinguistica / Competenza matematica</b> e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria / <b>Competenza digitale</b> / Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare / Competenza in materia di cittadinanza / Competenza imprenditoriale / <b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>  |   | <b>Comunicare / Risolvere problemi / Progettare / Collaborare e partecipare / Agire in modo autonomo e responsabile</b> / Imparare ad imparare / Acquisire e interpretare l'informazione / Individuare collegamenti e relazioni   |
| <b>COMPETENZE DISCIPLINE</b><br>(Maturazione di una o più competenze)   |   | <b>Evidenze osservabili</b>   |
| <b>ITALIANO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul> <b>STORIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</li> <li>Collocare le scoperte scientifiche e tecnologiche in una dimensione temporale, culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi</li> </ul> <b>LINGUE STRANIERE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> </ul> <b>MATEMATICA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</li> <li>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</li> <li>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</li> <li>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> </ul> |   | <p>Data la tematica dell'<i>alimentazione sostenibile</i>, le cui politiche vanno declinate in modo integrato rispetto agli aspetti ecologici, economici e sociali dell'alimentazione, nello specifico puntando al percorso didattico relativo allo spreco alimentare, anche in modo collaborativo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconosce i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</li> <li>Raccoglie e valuta dati, propone soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</li> <li>Ricerca informazioni in rete</li> <li>Seleziona e valuta criticamente tali informazioni</li> <li>Usufruisce del potenziale delle tecnologie per riordinare le informazioni trovate</li> <li>Discute sulle abitudini alimentari e gli stili di vita</li> <li>Utilizza il linguaggio specifico professionale (Microlingua)</li> <li>Sviluppa la capacità di ideare e attuare azioni e comportamenti responsabili ed ecosostenibili in materia di alimentazione</li> <li>Produce un documento multimediale adeguato al tipo di situazione richiesta</li> </ul> |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>ECONOMIA AZIENDALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</li> <li>· Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</li> </ul> <p><b>LABORATORIO DI CUCINA E SALA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</li> <li>· Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</li> <li>· 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</li> </ul> <p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>· Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>· Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Partecipa alla realizzazione del menù ecosostenibile</li> </ul> |
|--|--|

| <b>ABILITÀ</b> (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)  | <b>CONOSCENZE</b> (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)   |
|--|--|
| <p><b>ITALIANO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali</li> <li>· Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale</li> <li>· Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'ecosostenibilità alimentare</li> <li>· Riflessioni sulla lingua</li> </ul>  |
| <p><b>STORIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio</li> <li>· Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali</li> <li>· Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche</li> </ul>   |
| <p><b>LINGUE STRANIERE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Padroneggiare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di indirizzo</li> <li>· Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali</li> <li>· Lessico in LS relativo al settore gastronomico</li> </ul> |
| <p><b>MATEMATICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Calcolare aree attraverso il calcolo integrale</li> <li>· Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione</li> <li>· Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Il calcolo integrale nella determinazione delle aree</li> <li>· Piano di rilevazione e analisi dei dati</li> </ul>  |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>ECONOMIA AZIENDALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</li> <li>· Progettare attività / iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale</li> <li>· Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</li> </ul> |
| <p><b>LABORATORIO DI CUCINA E SALA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale</li> <li>· Pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la realizzazione prodotti coerenti con il contesto territoriale</li> </ul>   |
| <p><b>Laboratorio di accoglienza turistica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Il turismo sostenibile</li> <li>· La valorizzazione turistica del territorio</li> <li>· I pacchetti turistici</li> <li>· Città inclusive, sicure, durature e sostenibili</li> </ul>  |
| <p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</li> <li>· Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale</li> <li>· Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li> <li>· Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio di riferimento</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Le nuove tendenze di filiera dei prodotti agroalimentari</li> <li>· Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata</li> <li>· Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali e enogastronomiche</li> </ul>                           |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>FASI DI APPLICAZIONE</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fase 1 - Presentazione del lavoro e definizione degli step del processo</li> <li>· Fase 2 - Raccolta ed elaborazione di materiale riguardante i prodotti da utilizzare nel menù</li> <li>· Fase 3 – Discussione e sintesi delle informazioni raccolte</li> <li>· Fase 4 - Realizzazione del menù</li> <li>· Fase 5 - Presentazione e degustazione del menù</li> </ul>   |
| <p><b>TEMPI</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· 36 ore (II° QUADRIMESTRE)</li> </ul>  |
| <p><b>ATTIVITÀ/SETTING DI APPRENDIMENTO</b><br/>(Esperienze attivate)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Condivisione del percorso con gli studenti</li> <li>· Conversazione esplorativa / Brainstorming / Scrittura sulla lavagna delle ipotesi/argomentazioni emerse dal gruppo classe</li> <li>· Selezione delle ipotesi in base ad elementi comuni o differenti presenti in esse</li> <li>· Raccolta dati / documenti e loro elaborazione</li> <li>· Scelta di testi, immagini ...</li> <li>· Creazione della struttura del prodotto multimediale (testi, musica, immagini di fondo...)</li> </ul> <p><b>Ambiente di apprendimento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aula, laboratori, biblioteca, spazi comuni (auditorium)</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
| <b>METODOLOGIA</b><br>(Elencare le strategie didattiche progettate per l'UdA)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Lezione interattiva, lavori di gruppo, lavori di ricerca individuale e di gruppo, discussioni guidate, comunicazione di sé e ascolto del punto di vista degli altri</li> <li>· Apprendimento cooperative</li> </ul>  |
| <b>RISORSE UMANE</b><br>Interne/Esterne  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Docenti di classe e alunni</li> <li>· Assistente tecnico di laboratorio</li> </ul>   |
| <b>STRUMENTI</b><br>(Elencare i principali strumenti didattici previsti)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Laboratori esperienziali / Internet / Sussidi audiovisivi / Strumenti di misurazione / Giornali e riviste specifiche / Libri di testo e non, dispense / Tabelle, grafici</li> </ul>  |
| <b>VALUTAZIONE</b><br>(Modalità di verifica, valutazione, documentazione delle conoscenze, abilità, dimensioni relazionali indicate) | <p><b>Di prodotto:</b> completezza e correttezza della realizzazione del prodotto (pieghevole)</p> <p><b>Di processo:</b> comprensione della domanda o del compito, precisione e capacità di gestione e di ricerca delle informazioni, corretta gestione delle relazioni interpersonali</p> <p><b>Riflessioni sull'esperienza:</b> capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione</p> <p>Osservazioni sistematiche</p> <p>Rubriche valutative</p> <p><b>Compito di realtà:</b> progettazione e realizzazione di un pieghevole</p> |

#### PIANO DI LAVORO UdA

|   |
|---|
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA  |
| Coordinatore: Prof.ssa Attruia Stefania   |
| Docenti : Italiano, Storia, Lingua straniera, Economia Aziendale,<br>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 |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|---|-------|----------------------------------|---------------------------------------|
| <b>1</b><br>Presentazione del lavoro | Ascoltano e pongono domande       | Presenta il lavoro             | Lo studente è informato sul lavoro e stimolato a comincerlo | 2 h   | Partecipa ad attività collettive | Partecipazione e ascolto (RV)         |

|   |  |   |   |      |   |   |
|---|--|---|---|------|---|---|
| 2<br>Raccolta ed elaborazione di materiale riguardante eco-sostenibilità, riciclo e tecniche di riciclo | Raccolta e selezione di informazioni sull'Obiettivo n. 3 dell'Agenda 2030<br><br>Analizza testi e informazioni<br><br>Individua azioni | Presenta i testi e i documenti da analizzare<br><br>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<br>Discussione e sintesi delle informazioni Raccolte  | Elabora, analizza e sintetizza le informazioni raccolte  | Guida, orienta e supporta l'attività  | Informazioni pertinenti sulla produzione e del pieghevole                   | 10 h | Prepara una tabella delle informazioni raccolte   | Capacità di raccogliere in maniera coerente le informazioni                         |
| 4<br>Realizzazione del menù   | Sperimentazione delle tecniche di riciclo dei prodotti   | Guida e supporta l'attività   | Informazioni e materiale raccolto<br><br>Glossario tecnico, anche in lingua | 10 h | Predisporre un testo organico e pertinente per la realizzazione del pieghevole  | Creatività nella elaborazione del prodotto  |
| 5<br>Presentazione e degustazione del Menu  | Presentazione del prodotto   |   | Competenze comunicative<br>Consapevolezza dell'esperienza vissuta           | 4 h  | Autonomia e responsabilità  | Organizzazione nelle modalità di presentazione                                      |

### 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 i 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, tabelle...)

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

La riduzione dello spreco richiede anche cambiamenti nel comportamento dei consumatori. Dobbiamo dunque ripartire dalla prevenzione e dall'attenzione agli sprechi, partendo dall'educazione alimentare nella scuola, attraverso un programma educativo che include anche l'educazione sugli sprechi domestici.

**Tempi:** Tutto questo vi vedrà impegnati in un percorso che durerà da febbraio a maggio (2° Quadrimestre)

**Risorse** (strumenti, consulenze, opportunità ...): Sarà condotta dagli insegnanti delle discipline Italiano, Storia, Prima e seconda lingua 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

| Livelli           | AVANZATO<br>Punti 4 | INTERM<br>EDIO<br>Punti 3 | BASE<br>Punti 2 | INIZI<br>ALE<br>Punti<br>1 |
|-------------------|---------------------|---------------------------|-----------------|----------------------------|
| <b>Dimensioni</b> |                     |                           |                 |                            |

|  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| 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<br><br>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<br><br>al contesto, alla funzione e al destinatario | Il linguaggio utilizzato è corretto e rispondente al tema, ma generico e non riferito, nel registro, alle specifiche funzioni, scopi, destinatari della comunicazione           |
| Ricerca e gestione delle informazioni                        | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura   | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e dà un suo contributo di base all'interpretazione   | Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera adeguata  | Necessita di aiuto per ricercare le informazioni  |
| Comunicazione e socializzazione e di esperienze e conoscenze | Ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo e arricchendo - riorganizzando le proprie idee in modo dinamico   | Comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee   | Ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto   | Ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi. Va sollecitato all'ascolto   |
| Utilizzo di tipologie testuali specifiche                    | Vengono utilizzate in modo pertinente, con elementi di originalità e creatività, le tipologie testuali più adeguate per la realizzazione, illustrazione del prodotto, anche rispetto alle diverse esigenze (testo espositivo, argomentativo, lettera, schemi, relazione<br><br>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<br><br>...) | 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<br><br>e spunti per il miglioramento  | Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali   | Il prodotto è correttamente eseguito e completo, rispondente in modo sufficiente ai parametri della consegna   | Il prodotto è sostanzialmente corretto, pur presentando incompletezze in alcune parti   |

|                                     |  |  |   |  |
|-------------------------------------|--|--|---|--|
| Precisione, funzionalità, efficacia | Le soluzioni adottate sono precise, pienamente funzionali ed efficaci dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza | Le soluzioni adottate sono precise, pienamente funzionali ed efficaci dal punto di vista pratico | Le soluzioni adottate sono precise, corrette e funzionali   | Le soluzioni adottate sono in gran parte corrette e funzionali, pur presentando alcune imprecisioni e debolezze sotto l'aspetto della precisione |
| Interesse e partecipazione          | Dimostra vivo interesse e valida partecipazione alle attività proposte   | Dimostra notevole interesse e partecipazione alle attività proposte                              | Dimostra apprezzabile interesse e partecipazione alle attività proposte                             | Dimostra superficiale interesse per la 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 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   |

| <u>ISIS GIUSTINO FORTUNATO</u>  |               |  |
|---|---------------|--|
| <u>A.S. 2024 / 2025</u>   |               |  |
| <u>UdA N. 3</u>   | <u>TITOLO</u> | <u>CERCO LAVORO ... “ MI PRESENTO”</u>   |
| <u>COMPITO / PRODOTTO</u>   |               | <u>Produzione di un curriculum vitae in formato europeo e simulazione di un colloquio di lavoro</u>  |
| <u>CLASSE</u>   |               | <u>5^ A enogastronomia</u>   |
| <u>COMPETENZE CHIAVE da sviluppare prioritariamente</u>   |               | <u>COMPETENZE DI CITTADINANZA da sviluppare prioritariamente</u>   |
| <u>(Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)</u>  |               | <u>(Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)</u>   |
| <u>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</u>  |               | <u>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</u>   |
| <u>COMPETENZE DISCIPLINARI</u>  |               | <u>Evidenze osservabili</u>  |
| <u>(Maturazione di una o più competenze)</u>  |               |  |
| <u>Italiano</u>   |               |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</u></li> <li>· <u>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</u></li> </ul>  |               | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Interagisce in modo costruttivo con il gruppo</u></li> <li>· <u>Comprende e produce testi</u></li> <li>· <u>Prende decisioni, singolarmente e/o in gruppo</u></li> <li>· <u>Reperisce informazioni da varie fonti, le organizza (ordina – confronta – collega) e le rielabora con proprietà di linguaggio</u></li> </ul>   |
| <u>Lingue straniere</u>   |               |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>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)</u></li> <li>· <u>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</u></li> <li>· <u>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</u></li> </ul> |               | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>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</u></li> <li>· <u>Riconosce le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per la ricerca attiva del lavoro in ambito locale e globale</u></li> <li>· <u>Legge grafici e interpreta dati, anche statistici</u></li> <li>· <u>Individua le caratteristiche del mercato del lavoro</u></li> </ul> |
| settori di riferimento  |               |  |

|   |  |
|---|--|
| <p><u>Storia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>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</u></li> <li>· <u>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</u></li> </ul> |  |
| <p><u>Matematica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</u></li> </ul>  |  |
| <p><u>Laboratorio di accoglienza/ Economia aziendale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>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</u></li> <li>· <u>Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</u></li> </ul>  |  |
| <p><u>Laboratorio di sala e vendita/cucina</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>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</u></li> <li>· <u>Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</u></li> </ul>  |  |
| <p><u>Discipline</u><br/><u>Tutte le discipline</u></p>   |  |

| <u>ABILITÀ (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)</u>  | <u>CONOSCENZE (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)</u>   |
|--|--|
| <p><u>Italiano</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere</u></li> <li>· <u>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi</u></li> <li>· <u>Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica</u></li> <li>· <u>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</u></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate</u></li> <li>· <u>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali</u></li> <li>· <u>Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione</u></li> <li>· <u>Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici</u></li> <li>· <u>Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti</u></li> <li>· <u>Riflessioni sulla lingua</u></li> <li>· <u>Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione</u></li> <li>· <u>Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali</u></li> <li>· <u>Strumenti e strutture della comunicazione in rete</u></li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
| <p><u>Storia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</u></li> <li>· <u>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio</u></li> <li>· <u>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e i loro intrecci con le variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali</u></li> <li>· <u>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche</u></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Scienza e tecnologia</u></li> <li>· <u>Microstoria (lavoro, diritti e doveri, sfruttamento minorile e sfruttamento nell'era della globalizzazione, tutela dei lavoratori e nascita del sindacato)</u></li> </ul>  |
| <p><u>Lingue straniere</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca</u></li> <li>· <u>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</u></li> <li>· <u>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</u></li> <li>· <u>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</u></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</u></li> <li>· <u>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo</u></li> <li>· <u>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali</u></li> <li>· <u>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro</u></li> <li>· <u>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete</u></li> </ul>   |
| <p><u>Matematica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Analizzare distribuzioni doppie di frequenza</u></li> <li>· <u>Classificare dati secondo due caratteri e rappresentarli graficamente e riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie (Tecnico)</u></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Indicatori statistici mediante rapporti e differenze</u></li> <li>· <u>Concetti di dipendenza, correlazione, regressione</u></li> </ul>   |
| <p><u>Laboratorio di accoglienza/ Economia aziendale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Riconoscere le componenti storiche, sociali e culturali che concorrono allo sviluppo integrato del turismo</u></li> <li>· <u>Riconoscere le tendenze dei mercati e le problematiche di localizzazione di un'azienda turistica</u></li> <li>· <u>Distinguere le strutture organizzative e riconoscere le problematiche significative e ricorrenti del settore</u></li> <li>· <u>Riconoscere i fattori che determinano il rischio imprenditoriale ed individuare possibili strategie di attenuazione del rischio</u></li> <li>· <u>Individuare le procedure che caratterizzano la gestione delle aziende turistiche, rappresentarne i processi e i flussi informativi</u></li> <li>· <u>Riconoscere gli elementi materiali e i servizi che compongono il prodotto turistico</u></li> <li>· <u>Individuare la documentazione e le procedure per la progettazione e realizzazione di un viaggio</u></li> <li>· <u>Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata</u></li> <li>· <u>Leggere e interpretare il bilancio di esercizio di un'impresa turistica e i documenti collegati</u></li> <li>· <u>Analizzare la domanda turistica ed individuare i potenziali target di clienti</u></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Ruolo del turismo nel contesto storico sociale ed economico</u></li> <li>· <u>Mercato turistico</u></li> <li>· <u>Specificità e rischi di gestione delle imprese turistiche</u></li> <li>· <u>Soggetti pubblici che intervengono nell'attività turistica</u></li> <li>· <u>Gestione dell'impresa turistica</u></li> <li>· <u>Componenti del prodotto turistico</u></li> <li>· <u>Ruoli e responsabilità nelle professioni turistiche</u></li> <li>· <u>Rilevazioni tipiche della contabilità delle imprese turistiche</u></li> <li>· <u>Bilancio d'esercizio e documenti collegati</u></li> <li>· <u>Principi e teoria del marketing</u></li> <li>· <u>Marketing turistico operativo e strategico</u></li> <li>· <u>Tecniche, metodologie e strumenti di marketing</u></li> <li>· <u>Strumenti di comunicazione interpersonale nei diversi contesti aziendali</u></li> <li>· <u>Comunicazione con il cliente</u></li> </ul> |

|  |  |
|--|--|
| <p><u>Laboratorio di sala e vendita/cucina</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Riconoscere le norme che disciplinano il settore</u></li> <li>· <u>Cogliere vincoli e opportunità che caratterizzano il rapporto di lavoro del personale che opera nel settore turistico</u></li> <li>· <u>Interagire con gli attori coinvolti nei processi aziendali</u></li> <li>· <u>Gestire le relazioni all'interno di uno stesso reparto e tra reparti diversi</u></li> <li>· <u>Applicare le norme per la tutela dei dati personali</u></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Figure professionali del settore enogastronomico e relativa normativa</u></li> <li>· <u>Struttura e contenuti dei contratti di lavoro nel settore aziendale</u></li> <li>· <u>Normativa sul trattamento dei dati personali e sulla sicurezza</u></li> <li>· <u>Normalità sulla qualità dell'impresa</u></li> </ul> |
|--|--|

|   |  |
|---|--|
| <p><u>FASI DI APPLICAZIONE</u></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Fase 1 Presentazione UDA e rinvio a testi e siti.</u></li> <li>· <u>Fase 2 Formazione dei gruppi di lavoro e organizzazione del lavoro</u></li> <li>· <u>Fase 3 Ricerca e selezione delle informazioni</u></li> <li>· <u>Fase 4 Visita ad un'agenzia per l'impiego</u></li> <li>· <u>Fase 5 Attività laboratoriale (preparazione colloquio e curriculum)</u></li> <li>· <u>Fase 6 Presentazione di propri curriculum e prova di colloquio (valutazione finale)</u></li> </ul>                                  |
| <p><u>TEMPI</u></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>30 h – (II° QUADRIMESTRE)</u></li> </ul>   |
| <p><u>ATTIVITÀ/SETTING DI APPRENDIMENTO</u><br/><br/>(Esperienze attivate)</p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Raccolta dati / documenti e loro elaborazione</u></li> <li>· <u>Scelta di testi, immagini e materiali vari</u></li> <li>· <u>Attività di progettazione</u></li> <li>· <u>Attività di restituzione dei risultati realizzati (curriculum vitae formato europeo)</u></li> <li>· <u>Simulazione di colloqui di lavoro</u></li> </ul> <p><u>Ambiente di apprendimento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Laboratorio multimediale, aula, agenzie mediatiche nel settore del lavoro.</u></li> </ul> |
| <p><u>METODOLOGIA</u><br/>(Elencare le strategie didattiche progettate per l'UdA)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Lezione interattiva, lavori di gruppo e lavori di ricerca individuale</u></li> <li>· <u>Discussioni guidate, comunicazione di sé e ascolto del punto di vista degli altri</u></li> <li>· <u>Simulazione di attività</u></li> <li>· <u>Analisi di situazioni reali</u></li> </ul>   |
| <p><u>RISORSE UMANE</u><br/><br/>Interne/Esterne</p>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Coordinatore di classe</u></li> <li>· <u>Consiglio di classe</u></li> </ul>  |
| <p><u>STRUMENTI</u><br/><br/>(Elencare i principali strumenti didattici previsti)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>Laboratori esperienziali / Internet / Sussidi audiovisivi / Giornali e riviste specifiche /</u></li> </ul>   |

|  |   |
|--|---|
| <u>VALUTAZIONE</u><br>(Modalità di<br>verifica,<br>valutazione,<br>documentazione<br>delle conoscenze,<br>abilità,<br>dimensioni<br>relazionali<br>indicate) | <u>Di prodotto: completezza e correttezza della realizzazione del curriculum / Adeguatezza nello svolgimento di un colloquio di lavoro</u><br><br><u>Di processo: comprensione della domanda o del compito, precisione e capacità di gestione, di ricerca delle informazioni e di interpretazione</u><br><br><u>Riflessioni sull'esperienza: capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico delle discipline di riferimento, capacità di autovalutazione</u><br><br><u>Osservazioni sistematiche</u><br><br><u>Autobiografie narrative</u><br><u>Rubriche valutative</u><br><br><u>Compito di realtà: Curriculum vitae formato europeo e simulazione colloquio di lavoro</u> |
|--|---|

PIANO DI LAVORO Uda

|  |
|--|
| <u>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Cerco lavoro: .... “Mi presento”</u>  |
| <u>Coordinatore: Prof.ssa Romano Manuela</u>   |
| <u>Docenti : Docenti di: Italiano e Storia, Lingue straniere, Matematica, Laboratorio di sala e vendita/cucina, Discipline turistico – aziendali</u> |

PIANO DI LAVORO UDA  
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

| <u>Fasi/Titolo</u>   | <u>Che cosa fa lo studente /studenti</u>   | <u>Che cosa fa il docente/docenti</u>   | <u>Esiti/Prodotti intermedi</u>                                     | <u>Tempi</u> | <u>Evidenze per la valutazione</u>  | <u>Strumenti per la verifica/valutazione</u>   |
|--|--|---|---|--------------|---|--|
| <u>1</u><br><u>Presentazione UDA e rinvio a testi e siti.</u>                  | <u>Ascoltano e pongono domande</u>   | <u>Presenta il lavoro</u>   | <u>Lo studente è informato sul lavoro e stimolato a cominciarlo</u> | <u>2 h</u>   | <u>Partecipa ad attività collettive</u>   | <u>Partecipazione e ascolto (RV)</u>   |
| <u>2</u><br><u>Formazione dei gruppi di lavoro e organizzazione del lavoro</u> | <u>Raccolta e selezione di informazioni sull'Obiettivo n.8 dell'Agenda 2030</u><br><u>Analizza testi e informazioni</u><br><u>Individua azioni</u> | <u>Presenta i testi e i documenti da analizzare</u><br><u>Supporta il lavoro dando consigli e chiarimenti, se richiesti</u> | <u>Schede di descrizione delle informazioni acquisite</u>           | <u>2 h</u>   | <u>Comunica informazioni utilizzando foto, immagini, grafici, dati, sistemi informativi/ Scrive correttamente testi di tipo diverso adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario</u> | <u>Capacità di lettura e comprensione/ Capacità di descrizione/ Abilità di scrittura</u> |
| <u>3</u><br><u>Ricerca e selezione</u>   | <u>Elabora, analizza e sintetizza le informazioni raccolte</u>   | <u>Guida, orienta e supporta l'attività</u>   | <u>Informazioni pertinenti sulla produzione</u>                     | <u>6 h</u>   | <u>Propone una tabella per raccogliere informazioni su titoli e competenze professionali spendibili</u>   | <u>Capacità di raccogliere in maniera coerente le informazioni</u>                       |

|   |  |  |   |            |  |  |
|---|--|--|---|------------|--|--|
| <u>delle informazioni</u>   |  |  | <u>del curriculum</u>   |            |  |  |
| <u>4</u><br><u>Visita ad un'agenzia per l'impiego</u>   | <u>Lo studente si informa sull'operatore che sta per visitare</u>                    | <u>Guida, orienta e supporta l'attività</u>  | <u>Relazione sulla visita condotta nell'agenzia</u>                   | <u>8 h</u> | <u>Partecipazione e Interesse e maturità</u>   | <u>Osservazione sistematica</u>                                      |
| <u>5</u><br><u>Attività laboratoriale (preparazione colloquio e curriculum)</u>                 | <u>Predisporre un video sullo svolgimento di un colloquio (cosa fare e non fare)</u> | <u>Guida e supporta l'attività di simulazione di un colloquio</u>                        | <u>Simulazioni condotte tra studenti</u>                              | <u>8 h</u> | <u>Predisporre un documento nel quale si indicano i punti di forza e di debolezza nella conduzione di un colloquio</u> | <u>Creatività nel saper gestire situazioni impreviste</u>            |
| <u>6</u><br><u>Presentazione di propri curriculum e prova di colloquio (valutazione finale)</u> | <u>Presentazione del prodotto</u>  | <u>Supporta il lavoro di progettazione e produzione dando chiarimenti e suggerimenti</u> | <u>Competenze comunicative Consapevolezza dell'esperienza vissuta</u> | <u>4 h</u> | <u>Autonomia e responsabilità</u>  | <u>Precisione e consapevolezza nello sviluppo del proprio lavoro</u> |

#### 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 situazione di caso sul disvalore del lavoro nella società globalizzata: sfruttamento minorile, precarietà, stress, bassa remunerazione. Eseguire una ricerca sul territorio degli enti e dei soggetti con funzione di mediazione nel mondo del lavoro.

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

In conclusione invitare gli studenti a simulare un colloquio.

In che modo (singoli, gruppi..)

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

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

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali</li> </ul>   |
| <p><b>Quali prodotti</b><br/> 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.)</p>  |
| <p><b>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</b><br/> 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.</p>   |
| <p><b>Tempi 30 ore</b></p>  |
| <p><b>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Docenti, Alunni,</li> <li>Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia</li> </ol>   |
| <p><b>Criteri di valutazione</b></p> <p>La valutazione terrà conto della:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze</li> <li>ricerca e gestione delle informazioni</li> <li>correttezza</li> <li>completezza, pertinenza e organizzazione.</li> </ul> <p>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).</p> <p>L'Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento alle discipline coinvolte e alla partecipazione responsabile e attiva.</p> |

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

| Livelli   | AVANZATO<br>Punti 4   | INTERMEDI<br>0<br>Punti 3   | BASE<br>Punti 2   | INIZIALE<br>Punti 1  |
|---|---|---|---|--|
| <b>Dimensioni</b>   |   |   |   |  |
| <b>Correttezza grammaticale, lessico e uso della terminologia specifica</b> | 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 |
| <b>Aderenza alla traccia ed esposizione</b>                                 | 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               |
| <b>Completezza</b>  | 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  |

|   |   |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
| <i>Elaborazione personale e originalità</i> | <i>Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità ottime</i>  | <i>Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità buone</i>  | <i>Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità sufficienti</i>   | <i>Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità appena accettabili</i>  |
| <i>Aspetto grafico</i>                      | <i>L'impatto grafico e visivo è creativo, originale, accattivante, variegato e personale</i>                          | <i>L'impatto grafico e visivo è buono, personalizzato, a tratti originale</i>                              | <i>L'impatto grafico e visivo è ordinato, ma senza spunti originali e creativi</i>                                | <i>L'impatto grafico e visivo è un po' caotico e non del tutto ordinato</i>   |
| <i>Argomentazione</i>                       | <i>Nella simulazione del colloquio argomenta in modo originale, ricco, approfondito</i>                               | <i>Nella simulazione del colloquio argomenta in modo articolato ed esaustivo</i>                           | <i>Nella simulazione del colloquio argomenta in modo esaustivo</i>  | <i>Nella simulazione del colloquio argomenta in modo schematico</i>   |
| <i>Relazione</i>                            | <i>Nella simulazione del colloquio si relaziona correttamente, dimostrando rispetto e disinvoltura nelle risposte</i> | <i>Nella simulazione del colloquio si relaziona con rispetto, dimostrando una sicurezza nelle risposte</i> | <i>Nella simulazione del colloquio si relaziona correttamente, dimostrando una certa sicurezza nelle risposte</i> | <i>Nella simulazione del colloquio si relaziona timidamente, limitandosi a rispondere sinteticamente alle domande</i> |

## ALLEGATO 4

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

#### TIPOLOGIA A - ANALISI TESTUALE

| INDICATORI GENERALI   |  |   |            |
|---|--|---|------------|
| INDICATORI  | DESCRITTORI  |   | ATTRIBUITO |
| <b>INDICATORE 1</b><br><br>Ideazione, pianificazione ed organizzazione del testo<br><br>Coesione e coerenza testuale  | Completa ed appropriata  | 4 |            |
|   | Abbastanza completa ed appropriata                                   | 3 |            |
|   | Adeguatamente pertinente alla traccia                                | 2 |            |
|   | Imprecisa ed incompleta  | 1 |            |
| <b>INDICATORE 2</b><br><br>Ricchezza e padronanza lessicale.<br><br>Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | Adeguata   | 4 |            |
|   | Esposizione abbastanza chiara e sufficiente correttezza grammaticale | 3 |            |
|   | Semplice con diverse imprecisioni                                    | 2 |            |
|   | Imprecisa ed incompleta  | 1 |            |
| <b>INDICATORE 3</b><br><br>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.<br><br>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali                  | Esauriente con spunti di originalità                                 | 4 |            |
|   | Sufficientemente logica e coerente                                   | 3 |            |
|   | Semplice e lineare   | 2 |            |
|   | Imprecisa e frammentaria   | 1 |            |
| <b>INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA A</b>   |  |   |            |

|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
|  |   |          |  |
| <b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna.</b><br><br><b>Capacità di comprendere il testo del suo senso complessivo sui studi tematici stilistici</b>   | Esauriente <i>con spunti di originalità</i> | <b>4</b> |  |
|  | Adeguate ed attinente                       | <b>3</b> |  |
|  | Semplice e lineare                          | <b>2</b> |  |
|  | Imprecisa e frammentaria                    | <b>1</b> |  |
| <b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).</b><br><br><b>Interpretazione corretta ed articolata del testo</b> | Precisa ed esauriente                       | <b>4</b> |  |
|  | Quasi completa ed attinente                 | <b>3</b> |  |
|  | Semplice e lineare                          | <b>2</b> |  |
|  | Imprecisa e frammentaria                    | <b>1</b> |  |

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

**Il Presidente**

**La Commissione**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**  
**TIPOLOGIA B - ANALISI PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

| INDICATORI GENERALI  |  |          |            |
|--|--|----------|------------|
| INDICATORI   | DESCRITTORI  |          | ATTRIBUITO |
| <b>INDICATORE 1</b><br><br><b>Ideazione, pianificazione ed organizzazione del testo</b><br><br><b>Coesione e coerenza testuale</b>   | <i>Completa ed appropriata</i>                                       | <b>4</b> |            |
|  | Abbastanza completa ed appropriata                                   | <b>3</b> |            |
|  | Adeguatamente pertinente alla traccia                                | <b>2</b> |            |
|  | Imprecisa ed incompleta  | <b>1</b> |            |
| <b>INDICATORE 2</b><br><br><b>Ricchezza e padronanza lessicale</b><br><br><b>Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b> | Adeguate   | <b>4</b> |            |
|  | Esposizione abbastanza chiara e sufficiente correttezza grammaticale | <b>3</b> |            |
|  | Semplice con diverse imprecisioni                                    | <b>2</b> |            |
|  | Imprecisa ed incompleta  | <b>1</b> |            |
| <b>INDICATORE 3</b><br><br><b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>  | Esauriente con spunti di originalità                                 | <b>4</b> |            |
|  | Sufficientemente logica e coerente                                   | <b>3</b> |            |

|   |                                      |          |  |
|---|--------------------------------------|----------|--|
| <b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>   | Semplice e lineare                   | <b>2</b> |  |
|   | Imprecisa e frammentaria             | <b>1</b> |  |
| <b>INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA B</b>   |                                      |          |  |
| <b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</b><br><br><b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b> | Esauriente con spunti di originalità | <b>4</b> |  |
|   | Adeguate ed attinente                | <b>3</b> |  |
|   | Semplice e lineare                   | <b>2</b> |  |
|   | Imprecisa e frammentaria             | <b>1</b> |  |
| <b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>  | Precisa ed esauriente                | <b>4</b> |  |
|   | Completa ed attinente                | <b>3</b> |  |
|   | Semplice e lineare                   | <b>2</b> |  |
|   | Imprecisa e frammentaria             | <b>1</b> |  |

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

**Il Presidente**

**La Commissione**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

### TIPOLOGIA C - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

| INDICATORI GENERALI  |  |          |            |
|--|--|----------|------------|
| INDICATORI   | DESCRITTORI  |          | ATTRIBUITO |
| <b>INDICATORE 1</b>  | <i>Completa ed appropriata</i>                                       | <b>4</b> |            |
|  | Abbastanza completa ed appropriata                                   | <b>3</b> |            |
|  | Adeguatamente pertinente alla traccia                                | <b>2</b> |            |
|  | Imprecisa ed incompleta  | <b>1</b> |            |
| <b>Ideazione, pianificazione ed organizzazione del testo</b>   |  |          |            |
| <b>Coesione e coerenza testuale</b>  |  |          |            |
| <b>INDICATORE 2</b>  | Adeguata   | <b>4</b> |            |
|  | Esposizione abbastanza chiara e sufficiente correttezza grammaticale | <b>3</b> |            |
|  | Semplice con diverse imprecisioni                                    | <b>2</b> |            |
|  | Imprecisa ed incompleta  | <b>1</b> |            |
| <b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>  |  |          |            |
| <b>Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b> |  |          |            |
| <b>INDICATORE 3</b>  | Esauriente con spunti di originalità                                 | <b>4</b> |            |
|  |  |          |            |

|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
| <b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b><br><br><b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>                                      | Sufficientemente logica e coerente          | <b>3</b> |  |
|  | Semplice e lineare                          | <b>2</b> |  |
|  | Imprecisa e frammentaria                    | <b>1</b> |  |
| <b>INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA C</b>  |   |          |  |
| <b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.</b><br><br><b>Sviluppo ordinato lineare dell'esposizione</b> | Esauriente <i>con spunti di originalità</i> | <b>4</b> |  |
|  | Completa ed attinente                       | <b>3</b> |  |
|  | Semplice e lineare                          | <b>2</b> |  |
|  | Imprecisa e frammentaria                    | <b>1</b> |  |
| <b>Correttezza e articolazione delle conoscenze di riferimenti culturali.</b>  | Precisa ed esauriente                       | <b>4</b> |  |
|  | Completa ed attinente                       | <b>3</b> |  |
|  | Semplice e lineare                          | <b>2</b> |  |
|  | Imprecisa e frammentaria                    | <b>1</b> |  |

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

**Il Presidente**

**La Commissione**

## ALLEGATO 5

### Griglia di valutazione seconda prova scritta

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

## **ALLEGATO 6**

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

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

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



**Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi**

| <b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>  | <b>Punteggio massimo</b> |
|--|--------------------------|
| 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.

## Allegato\_7\_

### Griglia\_valutazione colloquio 2024-2025 Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025

#### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

## ALLEGATO 8

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI ALLIEVI IN SITUAZIONE DI HANDICAP CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA AI SENSI DELL'ART. 15 O.M. 90/01 E SUCCESSIVE MODIFICHE

I criteri di valutazione adottati per gli alunni disabili che seguono una programmazione individualizzata Differenziata (non curricolare) prevedono i seguenti voti che vanno dal quattro al dieci, a cui corrispondono rispettivamente:

| Modalità di raggiungimento dell'obiettivo           | Rilievo                                   | Giudizio   | Voto  |
|---|---|--|-------|
| In autonomia, con sicurezza e con ruolo propositivo | Obiettivo completamente raggiunto         | <ul style="list-style-type: none"><li>- Possiede le conoscenze insegnate utilizzando i termini basilari della disciplina.</li><li>- È in grado di fare degli esempi anche diversi da quelli utilizzati nelle spiegazioni. Organizza il lavoro in maniera corretta rispettando le consegne ed i tempi impartiti.</li><li>- Dimostra disponibilità ad ascoltare e ad essere messo in discussione. Sa autovalutarsi rispetto ad atteggiamenti e livelli di profitto</li></ul> | 10    |
| In autonomia e con sicurezza con ruolo attivo       | Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente | <ul style="list-style-type: none"><li>- Possiede le conoscenze insegnate utilizzando i termini basilari della disciplina.</li><li>- È in grado di fare degli esempi, rispetta le consegne anche sulla tempistica predisposta.</li><li>- Mantiene un buon livello di impegno e partecipazione e mostra autonomia. Sa porsi con educazione nel rispetto delle regole e delle diversità culturali.</li></ul>  | 8 / 9 |
| In autonomia  | Obiettivo raggiunto                       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Fruisce conoscenze che gli consentono di non commettere errori grossolani. Sa eseguire esempi, anche se con qualche imprecisione ed approssimazioni.</li><li>- È abbastanza autonomo nella rielaborazione. Si esprime con chiarezza anche se spesso usa termini dialettali.</li><li>- Svolge le mansioni affidate in maniera abbastanza autonoma. Si impegna con metodo e partecipa attivamente.</li></ul>                         | 7     |

|   |  |   |                                |
|---|--|---|--------------------------------|
| <p align="center"><b>Parzialmente guidato</b></p>                   | <p align="center"><b>Obiettivo sostanzialmente raggiunto</b></p>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Generalmente assolve gli impegni e partecipa al dialogo educativo. Lavora abbastanza bene nelle attività di gruppo anche se non sa sempre gestire al meglio il tempo a sua disposizione.</li> <li>- Dimostra di avere acquisito gli elementi essenziali della disciplina e non commette errori gravi nell'esecuzione di compiti al proprio livello. Esegue rielaborazioni, seppur parziali o imprecise; ha qualche spunto di autonomia.</li> <li>- La terminologia tecnica è abbastanza accettabile</li> </ul> | <p align="center"><b>6</b></p> |
| <p align="center"><b>Guidato</b></p>                                | <p align="center"><b>Obiettivo non raggiunto</b></p>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non possiede conoscenze adeguate al proprio percorso. Difficoltà nella comprensione e/o nell'applicazione e nell'analisi, commettendo errori gravi.</li> <li>-</li> <li>La rielaborazione delle conoscenze non è sicura e non coglie gli aspetti essenziali dei problemi.</li> <li>- L'uso del linguaggio non è adeguato al proprio livello.</li> <li>-</li> <li>È in grado di svolgere le mansioni affidate con parziale autonomia, l'impegno individuale risulta modesto.</li> </ul>                         | <p align="center"><b>5</b></p> |
| <p align="center"><b>Totalmente guidato e non collaborativo</b></p> | <p align="center"><b>Obiettivo non raggiunto e/o problematiche</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non possiede né conoscenze né competenze.</li> <li>- Manca di autonomia. Non dimostra interesse al dialogo educativo. Non è disponibile a collaborare con i compagni.</li> <li>-</li> <li>Non rispetta gli impegni, si distrae, disturba.</li> <li>-</li> <li>È carente sul piano dell'educazione</li> <li>-</li> <li>Commette frequenti gravi errori nell'applicazione o nell'esecuzione di lavori semplici</li> </ul>  | <p align="center"><b>4</b></p> |

La scelta di ridurre la scala decimale ad una valutazione compresa tra quattro e dieci, evita traumi di valutazioni eccessivamente negative o facili entusiasmi e contemporaneamente utilizza lo stesso tipo di valutazione adottata per i normodotati.

La Griglia di valutazione è adottata dal Consiglio di Classe per gli alunni in situazione di handicap che svolgono **Piani Educativi Individualizzati Differenziati** a norma delle Ordinanze Ministeriali 38/99 e 90/01 che sostituiscono le precedenti regolamentazioni e delle successive modifiche.

*“ Quando il PEI. e' diversificato e con obiettivi didattici e formativi non riconducibili ai Programmi Ministeriali, verranno valutati i risultati dell'apprendimento, con l'attribuzione di voti relativi unicamente allo svolgimento del PEI e con valore legale solo ai fini della prosecuzione degli studi per il perseguimento degli obiettivi del PEI.”*

#### **Ordinanza Ministeriale n.90 del 21/05/01**

##### **Art. 15** Valutazione degli alunni in situazione di handicap

1. Nei confronti degli alunni con minorazioni fisiche e sensoriali non si procede, di norma, ad alcuna valutazione differenziata; è consentito, tuttavia, l'uso di particolari strumenti didattici appositamente individuati dai docenti, al fine di accertare il livello di apprendimento non evidenziabile attraverso un colloquio o prove scritte tradizionali.

2. Per gli alunni in situazione di handicap psichico la valutazione, per il suo carattere formativo ed educativo e per l'azione di stimolo che esercita nei confronti dell'allievo, deve comunque aver luogo. Il Consiglio di classe, in sede di

valutazione periodica e finale, sulla scorta del Piano Educativo Individualizzato a suo tempo predisposto con la partecipazione dei genitori nei modi e nei tempi previsti dalla C. M. 258/83, esamina gli elementi di giudizio forniti da ciascun insegnante sui livelli di apprendimento raggiunti, anche attraverso l'attività di integrazione e di sostegno, verifica i risultati complessivi rispetto agli obiettivi prefissati dal Piano Educativo Individualizzato.

**3.** Ove il Consiglio di classe riscontri che l'allievo abbia raggiunto un livello di preparazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti, decide in conformità dei precedenti artt.12 e 13.

**4.** Qualora, al fine di assicurare il diritto allo studio ad alunni in situazione di handicap psichico e, eccezionalmente, fisico e sensoriale, il piano educativo individualizzato sia diversificato in funzione di obiettivi didattici e formativi non riconducibili ai programmi ministeriali, il Consiglio di classe, fermo restando l'obbligo della relazione di cui al paragrafo 8 della Circolare ministeriale n. 262 del 22 settembre 1988, valuta i risultati dell'apprendimento, con l'attribuzione di voti relativi unicamente allo svolgimento del citato piano educativo individualizzato e non ai programmi ministeriali. Tali voti hanno, pertanto, valore legale solo ai fini della prosecuzione degli studi per il perseguimento degli obiettivi del piano educativo individualizzato. I predetti alunni possono, di conseguenza, essere ammessi alla frequenza dell'anno successivo o dichiarati ripetenti anche per tre volte in forza del disposto di cui all'art.316 del D.Lvo 16.4.1994, n.297. In calce alla pagella degli alunni medesimi, deve essere apposta l'annotazione secondo la quale la votazione è riferita al

P.E.I e non ai programmi ministeriali ed è adottata ai sensi dell'art.14 della presente Ordinanza. Gli alunni valutati in modo differenziato come sopra possono partecipare agli esami di qualifica professionale e di licenza di maestro d'arte, svolgendo prove differenziate, omogenee al percorso svolto, finalizzate all'attestazione delle competenze e delle abilità acquisite. Tale attestazione può costituire, in particolare quando il piano educativo personalizzato preveda esperienze di orientamento, di tirocinio, di stage, di inserimento lavorativo, un credito formativo spendibile nella frequenza di corsi di formazione professionale nell'ambito delle intese con le Regioni

e gli Enti locali. In caso di ripetenza, il Consiglio di classe riduce ulteriormente gli obiettivi didattici

del piano educativo individualizzato. Non può, comunque, essere preclusa ad un alunno in situazione di handicap fisico, psichico o sensoriale, anche se abbia sostenuto gli esami di qualifica o di licenza di maestro d'arte, conseguendo l'attestato di cui sopra, l'iscrizione e la frequenza anche per la terza volta alla stessa classe.

**5.** Qualora durante il successivo anno scolastico vengano accertati livelli di apprendimento corrispondenti agli obiettivi previsti dai programmi ministeriali, il Consiglio di classe delibera in conformità dei precedenti artt 12 e 13, senza necessità di prove di idoneità relative alle discipline dell'anno o degli anni precedenti, tenuto conto che il Consiglio medesimo possiede già tutti gli elementi di valutazione. Gli alunni in situazione di handicap che svolgono piani educativi individualizzati differenziati, in possesso dell'attestato di credito formativo, possono iscriversi e frequentare, nel quadro dei principi generali stabiliti dall'art.312 e seguenti del D.Lvo n.297/1994, le classi successive, sulla base di un progetto – che può prevedere anche percorsi integrati di istruzione e formazione professionale, con la conseguente acquisizione del relativo credito formativo in attuazione del diritto allo studio costituzionalmente garantito. Per gli alunni medesimi, che al termine della frequenza dell'ultimo anno di corso, essendo in possesso di crediti formativi, possono sostenere l'esame di Stato sulla base di prove differenziate coerenti con il percorso svolto e finalizzate solo

al rilascio dell'attestazione di cui all'art.13 del Regolamento, si fa rinvio a quanto previsto dall'art.17, comma 4, dell'O.M. n.29/2001.

**6.** Qualora un Consiglio di classe intenda adottare la valutazione differenziata di cui sopra, deve darne immediata notizia alla famiglia fissandole un termine per manifestare un formale assenso, in mancanza del quale la modalità valutativa proposta si intende accettata. In caso di diniego espresso, l'alunno non può essere considerato in situazione di handicap ai soli fini della valutazione, che viene effettuata ai sensi dei precedenti artt.12 e 13.

**7.** Per gli alunni che seguono un Piano educativo Individualizzato differenziato, ai voti riportati nello scrutinio finale e ai punteggi assegnati in esito agli esami si aggiunge, nelle certificazioni rilasciate, l'indicazione che la votazione è riferita al P.E.I e non ai programmi ministeriali.

8. Trovano applicazione, in quanto connessi con il momento della valutazione, le disposizioni contenute nelle circolari n.163 del 16 giugno 1983 e n.262 del 22 settembre 1988, paragrafi n.6) svolgimento dei programmi, n.7 prove scritte, grafiche, scrittografiche, orali e pratiche e n.8) valutazione.

9. Al fine di facilitare lo svolgimento delle prove equipollenti previste dall'art.318 del D.Lvo 16.4.1994, n.297, i Consigli di classe presentano alle Commissioni d'esame un'apposita relazione, nella quale, oltre a indicare i criteri e le attività previste al comma precedente, danno indicazioni concrete sia per l'assistenza alla persona e alle prove d'esame sia sulle modalità di svolgimento di prove equipollenti, sulla base dell'esperienza condotta a scuola durante il percorso formativo. Per l'esame di Stato conclusivo dei corsi, tale relazione fa parte integrante del documento del Consiglio di classe del 15 maggio, come precisato dall'art.17, comma 1, dell'O.M. n.29/2001.

10. I tempi più lunghi nell'effettuazione delle prove scritte e grafiche, previsti dal terzo comma dell'art.318 del D.Lvo n.297/1994, riguardano le ore destinate normalmente alle prove ma non possono comportare di norma un maggior numero di giorni rispetto a quello stabilito dal calendario degli esami.

11. I docenti di sostegno, a norma dell'art.315, comma quinto, del D.Lvo n.297/1994, fanno parte del Consiglio di classe e partecipano, pertanto, a pieno titolo alle operazioni di valutazione, con diritto di voto per tutti gli alunni della classe.

12. Le scuole, per la valutazione degli alunni in situazione di handicap, possono avvalersi della consulenza dei gruppi di lavoro provinciali per l'integrazione scolastica, ai sensi dell'art.317, terzo comma, del D.Lgs. 297/94

Tali alunni possono, di conseguenza, essere ammessi alla frequenza dell'anno successivo o dichiarati ripetenti. Per gli stessi alunni, in calce alla pagella, deve essere apposta una specifica annotazione.

Se un consiglio di classe intende adottare una valutazione differenziata, deve darne immediata notizia alla famiglia fissandole un termine per manifestare un formale assenso, in mancanza del quale la modalità valutativa proposta si intende accettata.

In caso di diniego espresso, l'alunno non può essere considerato in situazione di handicap e va valutato secondo i parametri dei compagni.

Gli alunni con handicap psichico per essere ammessi agli esami devono avere raggiunto un livello di preparazione corrispondente agli obiettivi formativi e didattici propri del corso di studio seguito.

Per gli allievi handicappati possono essere previsti prove di esame equipollenti a quelle proposte dal ministero, con l'utilizzazione di ausili didattici, con tempi più lunghi nella redazione di prove scritte o grafiche, con la presenza di assistenti per l'autonomia e la comunicazione. Tali prove, in ogni caso, devono consentire che il candidato abbia raggiunto una preparazione culturale e professionale idonea per il rilascio del diploma di maturità.

Gli allievi valutati in modo differenziato (cioè in relazione al PEI) possono partecipare agli esami di qualifica e di licenza di maestro d'arte svolgendo prove differenziate omogenee al loro percorso didattico, finalizzate all'attestazione delle abilità e delle competenze raggiunte. Tale attestato è spendibile come credito formativo nella frequenza di corsi di formazione professionale nell'ambito degli accordi tra Provveditorato agli Studi e Regioni. In caso di ripetenza, il consiglio di classe deve ridurre ulteriormente gli obiettivi didattici del PEI. Gli alunni handicappati possono, comunque, essere ammessi ad una terza ripetenza.

## ALLEGATO 9

### SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE **GIUSTINO FORTUNATO** ANGRÌ - SA



**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**  
**AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING**  
**TURISMO**  
**CORSI SERALI**

*"L'impegno di oggi per  
l'attività di domani"*



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

Via Cuparella, 1 84012 ANGRÌ - SA Tel. 0815135420 Fax. 0815133346 email: sais04300d@istruzione.it pec: sais04300d@pec.istruzione.it

## Simulazione Esame di Stato

**Materia:** Scienza e cultura dell'alimentazione- laboratorio servizi enogastronomici settore cucina

**Titolo:** *"Reazioni avverse agli alimenti: un caso di intolleranza al lattosio in mensa scolastica"*

**Durata della prova:** 6 ore

**Strumenti consentiti:** Calcolatrice, tabelle nutrizionali, dizionario.

---

### Caso di studio

Giulia ha 17 anni e frequenta l'ultimo anno di un istituto alberghiero. Da qualche tempo manifesta, dopo i pasti consumati a scuola, gonfiore addominale, crampi e diarrea. Dopo accertamenti medici, le è stata diagnosticata un'**intolleranza al lattosio**. I genitori si rivolgono alla commissione mensa della scuola chiedendo un piano alimentare alternativo per garantire a Giulia una dieta sana, equilibrata e priva di alimenti contenenti lattosio.

La mensa scolastica serve circa 250 pasti al giorno e il menù è strutturato su 4 settimane, con rotazione settimanale. Attualmente non sono previsti menù personalizzati per intolleranze o allergie.

---

### Consegne

1. **Analizza il caso presentato:**

- Spiega la differenza tra allergie alimentari e intolleranze, soffermandoti sul meccanismo dell'intolleranza al lattosio.
- Elenca i sintomi comuni e i potenziali rischi di un'alimentazione non adeguata per una persona intollerante al lattosio.

2. **Proponi un menù giornaliero privo di lattosio**, idoneo per una ragazza di 17 anni, che:

- Rispetti i fabbisogni nutrizionali di un'adolescente;
- Mantenga equilibrio tra macronutrienti e micronutrienti (in particolare calcio e vitamina D);

- Preveda alternative ai principali alimenti contenenti lattosio (latte, formaggi freschi, burro, ecc.);
  - Sia coerente con la tipologia di pasto servito in una mensa scolastica.
3. **Motiva le tue scelte alimentari** con riferimento:
- Alla composizione nutrizionale dei sostituti del latte vaccino;
  - Al ruolo di calcio e vitamina D in età adolescenziale;
  - Alla sicurezza alimentare nella preparazione dei pasti per soggetti con intolleranze.

## **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA**

### **4. Domande sul caso di studio**

L'intolleranza al lattosio, se non gestita correttamente, può compromettere la salute e la qualità della vita di uno studente come Giulia. È fondamentale intervenire non solo a livello nutrizionale, ma anche organizzativo, per garantire un ambiente sicuro e inclusivo nella mensa scolastica.

1. Che ruolo ha l'HACCP nella gestione dei pasti per soggetti con intolleranze?
2. Quali precauzioni devono essere prese nella cucina di una mensa scolastica per evitare la contaminazione crociata tra piatti con e senza lattosio?
3. In che modo il personale di cucina deve essere formato per gestire correttamente pasti destinati a studenti con intolleranze alimentari e quali sono le figure professionali responsabili che si occupano della preparazione e controllo dei pasti?
4. Come dovrebbe essere organizzato lo spazio cucina per garantire la sicurezza durante la preparazione di pasti speciali per intolleranti?
5. Spiega come vanno conservati gli ingredienti senza lattosio per evitare contaminazioni.
6. Il candidato concluda predisponendo una lista degli allergeni da allegare alla lista delle vivande di una mensa scolastica

## ***ALLEGATO 10***

### **SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA PER BES**

**SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Anno Scolastico 2024/2025**

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

#### **Classe V A ENO**

ELABORATO PER LA SECONDA PROVA

DISCIPLINE DI INDIRIZZO:

Scienza e cultura dell'alimentazione (A031)- Lab. Serv. Eno. Sett. Cucina (B020)

#### **Candidato:**

Si sottopongono all'attenzione del candidato due documenti, come introduzione al tema

#### ***Documento 1***

Conoscere gli ambienti di cucina, la brigata, la divisa e l'attrezzatura è fondamentale per garantire un funzionamento efficiente, sicuro e professionale del settore culinario. Ecco perché ciascun aspetto è importante. L'Ambientazione della cucina comprendere la disposizione e l'organizzazione dello spazio che permette di ottimizzare il lavoro, ridurre i tempi di preparazione e garantire un ambiente sicuro e igienico. La conoscenza degli ambienti facilita anche la gestione delle emergenze e il rispetto delle norme di sicurezza.

Conoscere la struttura della brigata, ovvero l'organizzazione del personale e le diverse figure professionali (chef, sous-chef, commis, aiuto cuoco), aiuta a coordinare le attività, migliorare la comunicazione e assicurare che ogni ruolo sia svolto correttamente, contribuendo alla qualità del servizio e alla soddisfazione del cliente.

La divisa rappresenta professionalità, igiene e rispetto delle norme di settore. Indossare correttamente la divisa aiuta a mantenere elevati standard di pulizia e sicurezza, oltre a favorire un senso di appartenenza e rispetto tra i membri del team.

Conoscere le caratteristiche degli strumenti e delle apparecchiature di cucina è essenziale per lavorare in modo sicuro ed efficiente. Una corretta conoscenza dell'attrezzatura permette di evitare incidenti, prolungare la durata degli strumenti e garantire la qualità delle preparazioni.

#### ***Documento 2***

Per assicurare la sicurezza e qualità degli alimenti in tutta la filiera agroalimentare, sono necessarie procedure operative in grado di garantire la salubrità dei cibi, nonché sistemi di monitoraggio, per verificare che le operazioni vengano effettuate correttamente.

Allo scopo di prevenire le contaminazioni alimentari, e di conseguenza le relative patologie, sono state istituite a livello europeo delle regole da seguire per garantire la corretta esecuzione delle fasi di trasformazione e dunque la sicurezza degli alimenti.

Tali regole sono presenti nei manuali di “buona prassi igienica” (Good Hygiene Practice o GHP).

### **Modalità di svolgimento dell'elaborato**

Il candidato, attingendo alle sue conoscenze e utilizzando le competenze acquisite nel proprio percorso di studi e di PCTO, con riferimento al documento 1 e 2, il candidato risponda ai seguenti quesiti

### **Test Vero o Falso**

|  |  |
|--|--|
| Lo chef garde manger si occupa dei primi piatti?               |  |
| I pavimenti di una cucina devono essere antiscivolo?           |  |
| Il torcione viene utilizzato per asciugare le pentole?         |  |
| Le cappe vengono collocate sui punti di cottura?               |  |
| Il forno a convezione è dotato di ventola?                     |  |
| La casseruola fa parte della grande attrezzatura?              |  |
| Lo chef communalard prepara i pasti per il personale?          |  |
| Le scarpe antinfortunistiche devono avere la punta rinforzata? |  |
| Il trinciante viene utilizzato per tritare?                    |  |

### **Test a risposta multipla**

- 1) Fa parte della batteria di cucina:
  - a) casseruola
  - b) La friggitrice
  - c) L'apriscatole
  
- 2) Viene utilizzato per cuocere a vapore:
  - a) Forno trivalente combinato
  - b) Forno statico
  - c) Forno a microonde
  
- 3) Viene utilizzato per fondere il cioccolato :
  - a) Forno a vapore
  - b) Forno combinato
  - c) Forno a microonde
  
- 4) Per evitare contaminazioni degli alimentari durante il lavoro, va applicato il principio:
  - a) Della precauzione
  - b) Del controllo delle merci
  - c) Della marcia in avanti
  
- 5) I pavimenti di un impianto di cucina devono essere:
  - a) Antiscivolo, scuri, facilmente pulibili
  - b) Chiari, con una leggera pendenza verso le griglie di raccolta, antiscivolo

c) Piastrellati, lucidi, gradevoli alla vista

**Abbina la definizione**

|                              |   |  |   |   |
|------------------------------|---|--|---|---|
| FORNO A VAPORE               | A |  | 1 | PRIVO DI VENTOLA, UTILIZZATO SOPRATTUTTO IN PASTICCERIA                                   |
| FORNO A MICROONDE            | B |  | 2 | DOTATO DI VENTOLA PER UNA COTTURA OMOGENEA  |
| FORNO STATICO                | C |  | 3 | DOTATO DI BOILER CHE IMMETTE VAPORE NELLA CAMERA DI COTTURA                               |
| FORNO A TERMOCONVEZIONE      | D |  | 4 | HA LA POSSIBILITA' DI POTER CUOCERE A VAPORE, CONVEZIONE E MISTO                          |
| FORNO COMBINATO "TRIVALENTE" | E |  | 5 | DOTATO DI SISTEMA "MAGNETON" CHE RISCALDA GLI ALIMENTI SURRISCALDANDO LE MOLECOLE D'ACQUA |

**Test a risposta aperta**

1) Descrivi la differenza tra pentola e casseruola

---

---

---

---

2) Parla dello Chef de cuisine

---

---

---

---

---

3) Descrivi la divisa di cucina come è composta e a cosa serve ogni componente

---

---

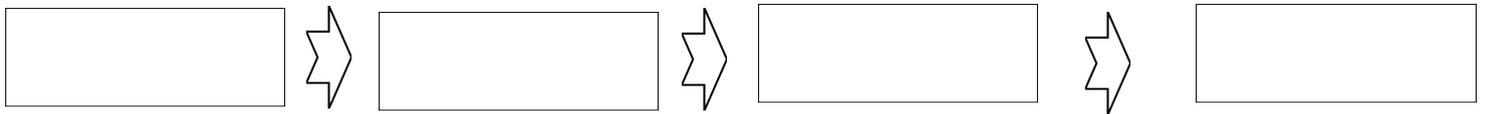
---

---

---

---

**Completa lo schema della marcia in avanti mettendo in ordine le varie zone**



**ZONA DI PREPARAZIONE – MAGAZZINO – ZONA DI VENDITA – ZONA DI COTTURA**