

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI
Prot. 0005303 del 15/05/2025
V (Uscita)



ISTITUTO
STATALE
ISTRUZIONE
SUPERIORE

**GIUSTINO
FORTUNATO**

*"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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAMI DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE QUINTA Sez. C

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

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

1. Presentazione dell'Istituto

1.1 L'istituto

Il 1 settembre 2012, due Istituti con sede in Anagni quali l'Istituto Tecnico Commerciale "Giustino Fortunato" presente sul territorio fin già dal 1980 e la più giovane sezione staccata di Anagni (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, Corchiano, Pagani, Sarno, Gragnano, C/mare di Stabia e naturalmente Anagni.

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:
Amministrazione, finanza e marketing

articolazione: Sistemi Informativi aziendali - Turismo

- Settore Tecnologico:
Agraria, agroalimentare e agroindustria
art. Gestione dell'Ambiente e del Territorio
- B. Istituto Professionale**
- Settore servizi
Enogastronomia ospitalità alberghiera

2.2 Profilo in uscita e caratterizzazioni

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

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

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

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

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

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

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

2.2.2 Risultati di apprendimento

Competenza n. 1

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

Competenza n. 2

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

Competenza n. 3

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

Competenza n. 4

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

Competenza n. 5

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

Competenza n. 6

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

Competenza n. 7

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

Competenza n. 8

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

Competenza n. 9

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

Competenza n. 10

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

Competenza n. 11

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

2.2.3 Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO

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

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

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

	TIC	2	2			
	Scienza degli alimenti	2	2			
	Scienza e cultura dell'alimentazione			2	2	2
	Diritto e tecniche amministrative			3	3	3
	Laboratorio enogastronomia – Cucina	4	4	3	3	3
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria			2	2	2
	Laboratorio enogastronomia – Bar-Sala e vendita	4	4	3	3	3
	Laboratorio di accoglienza turistica	2	2	2	2	2
Compresenza con ITP		396 ore		132 ore		

3. Docenti del Consiglio di classe

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità

Docente	Materia	Continuità		
		III anno	IV anno	V anno
Angelicchio Gianluca	Scienze Motorie	X	X	X
Autieri Antonietta	Sec Lin. Francese			X
Catapano Roberto	Lab ENO Sala		X	X
Corvino Vittoria	Matematica	X	X	X
Cuomo Mariana	Educazione Civica			X
D'Amaro Luigi	Lab. ENO Cucina		X	X
D'Ambrosio Rossella	Sostegno 15	X	X	X
D'Ambrosio Rossella	Diritto e Tecniche Amministrative			X
Della Rosa Paolo	Lab. Eno Pasticceria			X
Farina Lucia	Religione			X
Landolfi Anna	Lab. Acc Turistica	X	X	X
Natale Luisa	Scienza e Cultura Alimentazione			X
Pizzo Anna	Inglese	X	X	X
Polidoro Angela	Italiano- Storia	X	X	X

4. Composizione della Classe

4.1 Profilo della Classe

STORIA DELLA CLASSE

La classe 5[^] sez. C , inizialmente costituita da 15 alunni (un alunno ha interrotto la frequenza in data 14.03 .2025), allo stato attuale risulta composta da 14 alunni: 06 femmine e 08 maschi. Tutti gli alunni provengono dalla classe 4[^] sez. C, Enogastronomia e frequentano il quinto anno per la prima volta.

Tra i discenti sono presenti due alunni con bisogni educativi speciali (BES) che non rientrano nelle tutele della l. n.104/1992 ma sono in possesso di un PDP (Piano Didattico Personalizzato) e due alunni certificati ai sensi della Legge n.104/92, per i quali durante il percorso scolastico è stata prevista una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) con obiettivi riconducibili a quelli ministeriali per tutte le discipline. La distribuzione degli interventi di sostegno è stata concordata collegialmente a livello di consiglio di classe. Le attività di sostegno sono state svolte in compresenza con gli insegnanti delle discipline. L'intervento si è sempre svolto all'interno della classe. Gli alunni durante il loro percorso hanno partecipato a tutte le attività scolastiche ed extrascolastiche. Si richiede che le prove d'esame siano realizzate con le stesse modalità di verifica adottate durante l'anno, in modo che i candidati possano essere messi nelle migliori condizioni per lo svolgimento dell'esame:

- utilizzo di mappe concettuali e formulari, dipendentemente dalla prova, i quali svolgono una funzione orientativa nello svolgimento delle prove, senza influenzare la capacità di risoluzione delle stesse, al fine di poter valutare il raggiungimento degli obiettivi minimi previsti;
- il supporto dell'insegnante di sostegno: risorsa preziosa, visto anche il suo ruolo di conforto e assistenza psicologica, che potrebbe motivare e tranquillizzare gli studenti di fronte alle prove.

Viene pertanto richiesta dal Consiglio di Classe la presenza dell'insegnante di sostegno alla classe per l'assistenza durante l'esame. Per quanto riguarda il Colloquio gli alunni sosterranno la prova secondo le modalità ministeriali. In questo contesto sarebbe auspicabile creare un clima tranquillo, rilassante e sereno, e riproporre le condizioni più congeniali per poterli mettere a loro agio. Per i due alunni con bisogni educativi speciali (BES) in possesso di un PDP (Piano Didattico Personalizzato) si richiede l'utilizzo di strumenti compensativi come specificato nei loro PDP.

Il consiglio di classe ha tenuto in gran conto la socializzazione, coinvolgendo tutti gli allievi nel dialogo educativo, perché esso fosse il più possibile proficuo e propositivo.

PERCORSO SCOLASTICO

Quasi tutti gli alunni hanno avuto un percorso scolastico regolare, alcuni riportando debiti formativi, recuperati entro lo scrutinio integrativo ad ogni fine anno scolastico. Il percorso scolastico di ogni alunno è stato caratterizzato dalla diversa situazione di partenza, dal metodo di studio, dal proprio senso di responsabilità e dal proprio grado di maturità e dalla determinazione di far o meno crescere i suddetti parametri. Il Consiglio di classe, nell'espletamento delle sue funzioni, ha sempre cercato di coniugare gli interessi degli studenti con le finalità, le metodologie in continua evoluzione e le esigenze della didattica, facendo continui riferimenti alla realtà socio-economica per rendere più semplice l'acquisizione delle conoscenze e delle competenze. Compito precipuo di tutti i docenti è stato attuare una strategia moderna, flessibile e percorribile, che rispondesse alle istanze ministeriali, ottimizzasse il processo insegnamento/apprendimento, privilegiasse l'impostazione modulare, così da poter adattare i contenuti alle diverse esigenze, nel rispetto dei tempi e delle capacità/possibilità dei singoli discenti, rendendo partecipi gli alunni delle finalità e degli obiettivi che avrebbero dovuto raggiungere. Come si evince dal prospetto sopra riportato, la continuità didattica, intesa come stabilità del corpo docente, è stata garantita in parte, per il cambiamento di alcuni docenti nel corso del triennio, determinando negli allievi un iniziale disorientamento ampiamente superato.

SITUAZIONE ATTUALE

Il gruppo classe presenta una conformazione eterogenea che può essere così descritta:

- un primo gruppo, formato da pochi elementi, ha seguito in maniera proficua le attività didattiche dimostrando di possedere un metodo di studio adeguato e una buona capacità nella rielaborazione dei contenuti. La preparazione conseguita è nel complesso medio – alta.
- un secondo gruppo, più numeroso, ha dimostrato scarsa capacità di recupero e poca voglia di modificare un percorso segnato, nel corso dell'anno, da poco interesse, scarsa applicazione e minimo senso del dovere. Nonostante le continue sollecitazioni da parte dei docenti ad una partecipazione più attiva in classe e ad un maggiore impegno nello studio pomeridiano non sempre ha dimostrato continuità nell'attività di studio all'interno delle singole discipline, riuscendo a recuperare solo in parte le lacune pregresse, raggiungendo, comunque, un livello basico di preparazione.

La valutazione complessiva ha tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi programmati ed espressi in termini di conoscenze, competenze e abilità operative e linguistiche, nonché dell'interesse, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno e della progressione rispetto al livello di partenza. Relativamente agli obiettivi afferenti le singole discipline e al grado di raggiungimento degli stessi, questi sono riportati nelle relazioni finali stilate dai singoli docenti e allegate al presente documento.

La partecipazione delle famiglie si è limitata ai due incontri scuola- famiglia organizzati dall'Istituto. Nella maggior parte dei casi il mancato intervento dei genitori è imputabile a difficoltà oggettive dovute agli impegni di lavoro. Tuttavia, in generale, il Coordinatore ha mantenuto contatti telefonici e scritti facendosi tramite tra l'Istituto e le famiglie medesime.

COMPORAMENTO E FREQUENZA

La classe nei confronti del corpo docente e dell'istituzione scolastica ha tenuto nel complesso un comportamento corretto, che ha permesso un regolare svolgimento delle attività didattiche.

Quasi tutti gli alunni della classe hanno utilizzato in modo corretto le strutture ed il materiale scolastico.

Nelle consegne assegnate, durante l'anno scolastico, buona parte della classe è stata puntuale.

Per quanto concerne la frequenza scolastica, qualche alunno ha accumulato numerose assenze. Numerosi ingressi a seconda ora di lezione vengono rilevate settimanalmente.

COORDINATORE: prof.^{ssa} Anna Pizzo

4.2 Prospetto dati della classe

CLASSE 3 ^a 2022/2023	N.	CLASSE 4 ^a 2023/2024	N.	CLASSE 5 ^a 2024/2025	N.
ISCRITTI	16	ISCRITTI	18	ISCRITTI	15
AMMESSI		AMMESSI			
NON AMMESSI		NON AMMESSI	03		
RITIRATI/ TRASFERITI		RITIRATI/ TRASFERITI		RITIRATI/ TRASFERITI	01

Provenienza scolastica nel triennio

Anno Scolastico	Stessa classe	Stessa scuola	Altra scuola
2022/2023	16	15	01
2023/2024	18	02	
2023/2024	15		

5. La programmazione del Consiglio di classe
5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

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

Si fa riferimento a quanto indicato nelle Programmazioni del Consiglio di Classe del 07.11.2024

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

Disciplina

Docente.....

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

*Allegate per disciplina.

6.2 UDA interdisciplinari

<ul style="list-style-type: none">• Cerco lavoro “mi presento”• Ecosostenibilita' in cucina• La difesa dei Diritti Umani
--

* Allegate

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato,ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi interdisciplinari :

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	
TITOLO DEL PERCORSO	DISCIPLINE COINVOLTE
OTTOCENTO E NOVECENTO	TUTTE LE DISCIPLINE
LA DIETA MEDITERRANEA	TUTTE LE DISCIPLINE
ECOSESTENIBILITA' IN CUCINA	TUTTE LE DISCIPLINE

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 alla prof.ssa Cuomo Mariana acquisendo elementi conoscitivi dagli altri docenti interessati dall'insegnamento. Si riporta lo schema di distribuzione delle ore.

CLASSE 5 ^A C					
I QUADRIMESTRE			II QUADRIMESTRE		
Contenuti	Materie coinvolte	Competenze	Contenuti	Materie coinvolte	Competenze
<p>La Costituzione e la sua storia.</p> <p>Conoscenza dell'ordinamento e delle funzioni dello Stato, degli Enti territoriali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali con particolare riferimento all'U.E.</p> <p>La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani.</p> <p>La condizione femminile nel mondo.</p>	<p>Diritto</p> <p>Matematica</p> <p>Italiano/Storia</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 sostenibilità.</p> <p>Modelli sostenibili di crescita e di consumo.</p> <p>L'Agenda 2030.</p> <p>Le opportunità e le insidie dell'Intelligenza Artificiale.</p>	<p>Diritto</p> <p>Italiano/Storia</p> <p>Scienze degli Alimenti</p> <p>D.T.A</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:

Titolo del percorso	Descrizione del percorso	Anno scolastico
Le giornate della legalità	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 2023-2024 2024-2025

Orientamento	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 2023-2024 2024-2025
Partecipiamo ad eventi e fiere	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 2023-2024 2024-2025
Bar didattico	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 2023-2024 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

Il tutor della classe per il corrente anno scolastico è la Prof.^{ssa} Ranieri Oriana. Il progetto dal titolo "L'importanza delle scelte per l'Università e il mondo del lavoro" (in allegato) è stato elaborato con l'obiettivo di sviluppare le competenze linguistiche, matematiche, digitali, imprenditoriali e di supportare i giovani studenti nel percorso di orientamento e crescita personale. Il progetto mira, inoltre, a potenziare l'abilità di gestire in autonomia il proprio apprendimento e lo sviluppo professionale, favorendo la capacità di riflettere sul proprio apprendimento e lo sviluppo professionale, favorendola capacità di riflettere su sé stessi, di organizzare efficacemente il tempo e le informazioni.

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 **09.05.2025** 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.

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

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

SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORAMENTO DEGLI ALUNNI

INDICATORI		VOTO
Comportamento	- Pieno rispetto del regolamento d'Istituto - Attenzione e disponibilità verso gli altri - Ruolo propositivo all'interno della classe e funzione di leader positivo - Si è distinto in qualche episodio o comportamento esemplare	10
Partecipazione	- Vivo interesse e partecipazione con interventi pertinenti e personali - Assolvimento completo e puntuale dei doveri scolastici	
Frequenza	- Frequenza assidua	
Comportamento	- Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe - Pieno rispetto del regolamento d'istituto - Equilibrio nei rapporti interpersonali	9
Partecipazione	- Vivo interesse e partecipazione costante alle lezioni - Regolare assolvimento nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Frequenza regolare o assenze sporadiche, rari ritardi	
Comportamento	- Rispetto delle norme fondamentali del regolamento d'Istituto - Ruolo collaborativo al funzionamento del gruppo classe - Correttezza nei rapporti interpersonali	8

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

7.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

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

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

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		ATTRIBUITO
INDICATORE 1 Ideazione, pianificazione ed organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	Completa ed appropriata	4	
	Abbastanza completa ed appropriata	3	
	Adeguatamente pertinente alla traccia	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
INDICATORE 2 Ricchezza e padronanza lessicale 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	
INDICATORE 3 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esauriente con spunti di originalità	4	
	Sufficientemente logica e coerente	3	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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

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

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

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____/20

Il Presidente

La Commissione

Griglia_valutazione_colloquio 2024-2025
Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

I.a 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, ricelaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta ricelaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, ricelaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, ricelaborando 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	
Punteggio totale della prova				

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

ISTITUTO PROFESSIONALE
Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Caratteristiche della prova d'esame

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

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

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

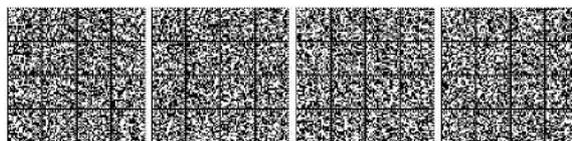
Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

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

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

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

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



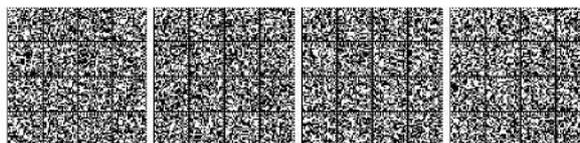
presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico - culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti



Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

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

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

“La dieta mediterranea: benefici e applicazioni pratiche”

La dieta mediterranea è riconosciuta a livello mondiale per i suoi benefici sulla salute e sul benessere. Tuttavia, negli ultimi anni si è osservato un allontanamento dalle tradizioni alimentari mediterranee, con conseguenti effetti negativi sulla salute pubblica.

Il candidato risponda ai seguenti quesiti :

1. Descrivi i principi fondamentali della dieta mediterranea e i suoi benefici per la salute, inclusi gli effetti sulla prevenzione delle malattie croniche.
2. Analizza le differenze tra la dieta mediterranea e altre diete popolari, evidenziando gli aspetti positivi e negativi di ciascuna.
3. Proponi alcune strategie pratiche per promuovere la dieta mediterranea tra i giovani e gli adulti, incluse le possibili applicazioni nell'educazione alimentare e nella pianificazione dei pasti.

Il candidato utilizzi:

- conoscenze scientifiche e nutrizionali per supportare le risposte.
- Fornisca esempi specifici di alimenti e piatti tipici della dieta mediterranea.
- Discuta le possibili sfide e limitazioni nell'adottare la dieta mediterranea in contesti diversi.

UDA

- La difesa dei Diritti Umani
- Cerco lavoro “Mi presento”
- Ecosostenibilita' in cucina

UDA “La difesa dei diritti umani”	
Anno scolastico	2024/2025
Docente/i	Tutto il C.d.C
Scuola/Istituto	ISIS GIUSTINO FORTUNATO
Prodotto:	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.
Classe	5 ^C
Destinatari	Tutti gli alunni della classe
Prerequisiti	<p>ABILITÀ DI BASE</p> <p>saper leggere e comprendere diverse tipologie di testo;</p> <p>saper analizzare i focus del messaggio</p> <p>saper sintetizzare</p> <p>conoscere gli elementi base informatici</p> <p>saper tracciare un grafico</p>
Competenze chiave di cittadinanza che l'U.d.A. si prefigge di sviluppare	<p>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p> <p>Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p> <p>PROGETTARE Essere capace di utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici, con la capacità di individuare priorità, valutare i vincoli e le possibilità esistenti, definire strategie di azione, fare progetti e verificarne i risultati.</p>
Competenze chiave europee	<p>competenza alfabetica funzionale, intesa come la capacità di individuare, comprendere, esprimere creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e vari contesti.</p> <p>competenza digitale, intesa come l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società.</p> <p>competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare, intesa 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>competenza in materia di cittadinanza, intesa come la alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.</p>

<p>Competenze specifiche per assi culturali</p>	<p>ASSE DEI LINGUAGGI (Italiano , Storia, Religione) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi scritti di vario tipo. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione. Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica. Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale. Produrre oggetti multimediali.</p> <p>ASSE STORICO SOCIALE Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. Condividere principi e i valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, delle dichiarazioni universali dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive ed economiche ed ambientali dell'innovazione scientifico-tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali.</p> <p>ASSE TECNOLOGICO SCIENTIFICO individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento utilizzare le corrette tecniche e gli strumenti gestionali nella produzione di servizi di enogastronomia. utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione e organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>
<p>Conoscenze</p> <p>Italiano</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:</p>	<p>Abilità</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</p>

<p>L. Pirandello, I.Svevo Guerre mondiali, violazione dei diritti umani: G.Ungaretti, E. Montale, S. Quasimodo, U. Saba</p> <p>Storia Diritti dell'uomo e del cittadino Lotta di classe, età giolittiana Avvento delle dittature, Europa verso la guerra Guerre mondiali, violazione dei diritti umani: manifesto della razza, leggi fascistissime, olocausto</p>	<p>e processi storici anche attraverso la costruzione di mappe e grafici. Saper riconoscere e catalogare la tipologia dei vari ambienti storico-geografici e la produzione di alimenti tipici che ne influenzano l'alimentazione.</p> <p>Saper effettuare l'analisi del territorio di riferimento, riconoscendone le caratteristiche del patrimonio ambientale e culturale e promuoverne la tutela.</p>
<p>Laboratorio di accoglienza turistica Competenze Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizione ordinaria e straordinaria di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p> <p>Conoscenze Il turismo sostenibile La valorizzazione turistica del territorio I pacchetti turistici Città inclusive, sicure, durature e sostenibili</p>	<p>Abilità Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</p>
<p>Laboratorio di Cucina/ Sala Competenze 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.</p> <p>Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali utilizzando tecniche tradizionali innovative e sostenibili.</p> <p>Conoscenze La ristorazione ecosostenibile. Preparazione di menu tipici regionali con</p>	<p>Abilità: Lessico professionale. Preparazioni enogastronomiche di cucina regionale italiana, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria regionale italiana. Conoscere gli elementi tipici e le pietanze del territorio, anche mediante la ricerca di fonti storiche e culturali al fine della valorizzazione delle Eccellenze del comparto enogastronomico nazionale.</p>

<p>abbinamento vino del territorio Metodi di cottura tradizionali ed innovativi delle regioni italiane. La vinificazione Lettura, comprensione e realizzazione di menu regionali. Caratteristiche merceologiche dei prodotti tipici regionali.</p>	
<p>Religione Conoscenze Come il messaggio di Gesù rivoluziona la vita dell'uomo. Conoscere le fonti dell'etica cristiana: il decalogo, le beatitudini e il discorso della montagna, il comandamento dell'amore. Competenze Conoscere le principali tematiche dell'etica: la coscienza, la libertà, la responsabilità, il bene comune, per poter attuare i diritti dell'uomo e del cittadino.</p>	<p>Abilità Valutare il messaggio cristiano in riferimento all'esigenza di un agire etico. Individuare il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali.</p>
<p>Lingue straniere Competenze Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 (Inglese) e B1 (Francese) del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale Conoscenze Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro</p>	<p>Abilità Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali 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>

Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete	
<p>Matematica Competenze Leggere e interpretare il grafico della funzione sottolineando le caratteristiche e le proprietà relative</p> <p>Conoscenze Rappresentazioni grafiche.</p>	<p>Abilità Raccogliere, organizzare e rappresentare graficamente un insieme di dati. - Analizzare i dati con gli indici di posizione centrale e di variabilità.</p>
<p>Discipline economiche-aziendali Competenze Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</p> <p>Conoscenze Bilancio d'esercizio e documenti collegati Principi e teoria del marketing Marketing turistico operativo e strategico Tecniche, metodologie e strumenti di marketing</p>	<p>Abilità Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata Leggere e interpretare il bilancio di esercizio</p>

<p>Scienze motorie Conoscenze Riconoscere e gestire le emozioni. Emancipazione femminile nello sport</p> <p>Competenze Para-olimpiadi Carta europea dei diritti delle donne dello sport</p>	<p>Abilità Rapportarsi in maniera sensibile con la diversità. Consapevolezza della differenza del ruolo delle donne nello sport secondo usi, costumi e religioni</p>
---	--

Tempi/Fasi	II quadrimestre
Metodologia e Strategie didattiche	<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 Lettura dei testi come momento analitico-valutativo Lavori di gruppo con l'uso del digitale Problem- solving, briefing, flipped room, Discussioni guidate</p>

Ambiente di apprendimento	<p>Aule Applicazione Meet di G Suite for education Applicazione Classroom di G Suite for education</p>
---------------------------	--

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

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.

ISIS GIUSTINO FORTUNATO		A.S. 2024/ 2025	
UdA N.2	TITOLO	CERCO LAVORO ... “ MI PRESENTO”	
COMPITO / PRODOTTO	Produzione di un curriculum vitae in formato europeo e simulazione di un colloquio di lavoro		
CLASSE	5^C		
COMPETENZE CHIAVE da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze da sviluppare)	COMPETENZE DI CITTADINANZA da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze da sviluppare)		
Competenza alfabetica funzionale / Competenza multilinguistica / Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria / Competenza digitale / Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare / Competenza in materia di cittadinanza / Competenza imprenditoriale / Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Comunicare / Risolvere problemi / Progettare / Collaborare e partecipare / Agire in modo autonomo e responsabile / Imparare a imparare / Acquisire e interpretare l'informazione / Individuare collegamenti e relazioni		
COMPETENZE DISCIPLINARI (Maturazione di una o più competenze)	Evidenze osservabili		
Italiano Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento <input type="checkbox"/> Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Interagisce in modo costruttivo con il gruppo Comprende e produce testi Prende decisioni, singolarmente e/o in gruppo Reperisce informazioni da varie fonti, le organizza (ordina – confronta – collega) e le rielabora con proprietà di linguaggio 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		
Lingue straniere Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 (Inglese) e B1 (Francese) del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale, trasformata dal corso del tempo nei diversi settori di riferimento	Riconosce le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per la ricerca attiva del lavoro in ambito locale e globale Legge grafici e interpreta dati, anche statistici Individua le caratteristiche del mercato del lavoro		

<p>Storia Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale, trasformata dal corso del tempo nei diversi settori di riferimento</p>	
<p>Matematica Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p>	
<p>Laboratorio di accoglienza/ Economia aziendale Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</p>	
<p>Laboratorio di sala e vendita/cucina Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio <input type="checkbox"/> Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</p>	
<p>Discipline coinvolte : Tutte le discipline</p>	

ABILITÀ (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)	CONOSCENZE (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)
<p>Italiano Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</p>	<p>Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti Riflessioni sulla lingua Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali Strumenti e strutture della comunicazione in rete</p>
<p>Storia Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e i loro intrecci con le variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali Utilizzare il lessico delle scienze storico- sociali e fonti storiche e storiografiche</p>	<p>Scienza e tecnologia Microstoria (lavoro, diritti e doveri, sfruttamento minorile e sfruttamento nell'era della globalizzazione, tutela dei lavoratori e nascita del sindacato)</p>

<p>Lingue straniere</p> <p>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</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>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contestocomunicativo</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete</p>
<p>Matematica</p> <p>Analizzare distribuzioni doppie di frequenza</p> <p>Classificare dati secondo due caratteri e rappresentarli graficamente e riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie (Tecnico)</p>	<p>Indicatori statistici mediante rapporti e differenze</p> <p>Concetti di dipendenza, correlazione, regressione</p>
<p>Laboratorio di accoglienza/ Economia aziendale</p> <p>Riconoscere le componenti storiche, sociali e culturali che concorrono allo sviluppo integrato del turismo</p> <p>Riconoscere le tendenze dei mercati e le problematiche di localizzazione di un'azienda turistica</p> <p>Distinguere le strutture organizzative e riconoscere le problematiche significative e ricorrenti del settore</p> <p>Riconoscere i fattori che determinano il rischio imprenditoriale ed individuare possibili strategie di attenuazione del rischio</p> <p>Individuare le procedure che caratterizzano la gestione delle aziende turistiche, rappresentarne i processi e i flussi informativi</p> <p>Riconoscere gli elementi materiali e i servizi che compongono il prodotto turistico</p> <p>Individuare la documentazione e le procedure per la progettazione e realizzazione di un viaggio</p> <p>Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata</p> <p>Leggere e interpretare il bilancio di esercizio di un'impresa turistica e i documenti collegati</p> <p>Analizzare la domanda turistica ed individuare i potenziali target di clienti</p>	<p>Ruolo del turismo nel contesto storico sociale ed economico</p> <p>Mercato turistico</p> <p>Specificità e rischi di gestione delle imprese turistiche</p> <p>Soggetti pubblici che intervengono nell'attività turistica</p> <p>Gestione dell'impresa turistica</p> <p>Componenti del prodotto turistico</p> <p>Ruoli e responsabilità nelle professioni turistiche</p> <p>Rilevazioni tipiche della contabilità delle imprese turistiche</p> <p>Bilancio d'esercizio e documenti collegati</p> <p>Principi e teoria del marketing</p> <p>Marketing turistico operativo e strategico</p> <p>Tecniche, metodologie e strumenti di marketing</p> <p>Strumenti di comunicazione interpersonale nei diversi contesti aziendali</p> <p>Comunicazione con il cliente</p>
<p>Laboratorio di sala e vendita/cucina</p> <p>Riconoscere le norme che disciplinano il settore</p> <p>Cogliere vincoli e opportunità che caratterizzano il rapporto di lavoro del personale che opera nel settore turistico</p> <p>Interagire con gli attori coinvolti nei processi aziendali</p> <p>Gestire le relazioni all'interno di uno stesso reparto e tra reparti diversi</p> <p>Applicare le norme per la tutela dei dati personali</p>	<p>Figure professionali del settore enogastronomico e relativa normativa</p> <p>Struttura e contenuti dei contratti di lavoro nel settore aziendale</p> <p>Normativa sul trattamento dei dati personali e sulla sicurezza</p> <p>Normalità sulla qualità dell'impresa</p>

FASI DI APPLICAZIONE	Fase 1 Presentazione UDA e rinvio a testi e siti. Fase 2 Formazione dei gruppi di lavoro e organizzazione del lavoro Fase 3 Ricerca e selezione delle informazioni Fase 4 Visita ad un'agenzia per l'impiego Fase 5 Attività laboratoriale (preparazione colloquio e curriculum) Fase 6 Presentazione di propri curriculum e prova di colloquio (valutazione finale)
----------------------	---

TEMPI	30 h – (II QUADRIMESTRE)
ATTIVITÀ/SETTIN DI APPRENDIMENTO (Esperienze attivate)	Raccolta dati / documenti e loro elaborazione Scelta di testi, immagini e materiali vari Attività di progettazione Attività di restituzione dei risultati realizzati (curriculum vitae formato europeo) Simulazione di colloqui di lavoro Ambiente di apprendimento Laboratorio multimediale, aula, agenzie mediatrici nel settore del lavoro.
METODOLOGIA (Elencare le strategie didattiche progettate per l'UdA)	Lezione interattiva, lavori di gruppo e lavori di ricerca individuale Discussioni guidate, comunicazione di sé e ascolto del punto di vista degli altri Simulazione di attività Analisi di situazioni reali
RISORSE UMANE Interne/Esterne	Coordinatore di classe Consiglio di classe
STRUMENTI (Elencare i principali strumenti didattici previsti)	Laboratori esperienziali / Internet / Sussidi audiovisivi / Giornali e riviste specifiche /
VALUTAZIONE (Modalità di verifica, valutazione, documentazione delle conoscenze, abilità, dimensioni relazionali indicate)	Di prodotto: completezza e correttezza della realizzazione del curriculum / Adeguatezza nello svolgimento di un colloquio di lavoro Di processo: comprensione della domanda o del compito, precisione e capacità di gestione, di ricerca delle informazioni e di interpretazione Riflessioni sull'esperienza: capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico delle discipline di riferimento, capacità di autovalutazione <input type="checkbox"/> Osservazioni sistematiche <input type="checkbox"/> Autobiografie narrative <input type="checkbox"/> Rubriche valutative Compito di realtà: Curriculum vitae formato europeo e simulazione colloquio di lavoro

CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

UdA N. 3	TITOLO	ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA			
COMPITO / PRODOTTO		Realizzazione di un menù ecosostenibile			
CLASSE		5 [^] C			
COMPETENZE CHIAVE (Evidenziare in grassetto le competenze da sviluppare)	da sviluppare prioritariamente la/le competenze prioritarie da sviluppare	COMPETENZE DI CITTADINANZA (Evidenziare in grassetto le competenze da sviluppare)	da sviluppare prioritariamente	are prioritarie da sviluppare	
Competenza alfabetica funzionale / Competenza multilinguistica / Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria / Competenza digitale / Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare / Competenza in materia di cittadinanza / Competenza imprenditoriale / Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Comunicare / Risolvere problemi / Progettare / Collaborare e partecipare / Agire in modo autonomo e responsabile / Imparare ad imparare / Acquisire e interpretare l'informazione / Individuare collegamenti e relazioni				
COMPETENZE DISCIPLINE (Maturazione di una o più competenze)		Evidenze osservabili			
ITALIANO					
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento		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			
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali		Riconosce i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità			
STORIA					
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente		Raccoglie e valuta dati, propone soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte			
Collocare le scoperte scientifiche e tecnologiche in una dimensione temporale, culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi		Ricerca informazioni in rete Seleziona e valuta criticamente tali informazioni			
LINGUE STRANIERE					
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali		Usa il potenziale delle tecnologie per riordinare le informazioni trovate			
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento		Discute sulle abitudini alimentari e gli stili di vita Utilizza il linguaggio specifico professionale (Microlingua)			
MATEMATICA					
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative		Sviluppa la capacità di ideare e attuare azioni e comportamenti responsabili ed ecosostenibili in materia di alimentazione			
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		Produce un documento multimediale adeguato al tipo di situazione richiesta			
Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati		Partecipa alla realizzazione del menù ecosostenibile			
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare					

<p>ECONOMIA AZIENDALE Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	
<p>LABORATORIO DI CUCINA E SALA Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizione ordinaria e straordinaria di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p>	
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	

ABILITÀ (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)	CONOSCENZE (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)
<p>ITALIANO Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico</p>	<p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'ecosostenibilità alimentare Riflessioni sulla lingua</p>
<p>STORIA Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche</p>	<p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, conferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche</p>

<p>LINGUE STRANIERE Padroneggiare 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>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di indirizzo Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali Lessico in LS relativo al settore gastronomico</p>
<p>MATEMATICA Calcolare aree attraverso il calcolo integrale Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi</p>	<p>Il calcolo integrale nella determinazione delle aree Piano di rilevazione e analisi dei dati</p>
<p>ECONOMIA AZIENDALE Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Progettare attività / iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</p>	<p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</p>
<p>LABORATORIO DI CUCINA E SALA 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 Laboratorio di accoglienza turistica Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</p>	<p>Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale Pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la realizzazione prodotti coerenti con il contesto territoriale Il turismo sostenibile La valorizzazione turistica del territorio I pacchetti turistici Città inclusive, sicure, durature e sostenibili</p>
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio di riferimento</p>	<p>Le nuove tendenze di filiera dei prodotti agroalimentari Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche</p>

CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

Modulo
di
Orientamento
Formativo

CLASSE QUINTA – sez C ind. ENOGASTRONOMIA - L'importanza delle scelte per l'Università e il mondo del lavoro	
Docenti tutor e docente orientatore	
Ranieri O.	Tutor
Serino A.	docente orientatore
Competenze e Obiettivi	
Competenza alfabetica funzionale	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.
Competenza multilinguistica	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.
Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	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
Competenza digitale	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
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	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 mentale, di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
Competenza in materia di cittadinanza	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
Competenza imprenditoriale	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

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Comprensione e rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture tramite le arti e altre forme culturali. Conoscenza del patrimonio culturale e capacità di mettere in connessione i singoli elementi che lo compongono, rintracciando le influenze reciproche.			
ATTIVITÀ CURRICOLARI				
N.	Titolo attività	Tipo	N. ore	Soggetti coinvolti
1	Introduzione alle attività di orientamento (quadro delle competenze, e-portfolio, capolavoro, attività di orientamento informativo e formativo).	Incontro informativo	1	docente orientatore, docenti tutor
2	Introduzione all'uso della piattaforma e alla compilazione dell'e-portfolio. Incontro tutor-gruppi	Incontro informativo	1	Docenti tutor, singoli raggruppamenti
3	Direzione futuro: conoscere per scegliere Presentare un panorama delle opportunità formative post- diploma per gli sbocchi lavorativi e professionali per il raggiungimento di livelli adeguati di competenza.	Modulo di orientamento formativo	3	CdC, docente tutor, docente orientatore
4	Attività di PCTO scelta dal CdC con attività di riflessione e autovalutazione delle competenze PROGETTARE E' UNA QUESTIONE DI SCELTA Attività per l'alunno/a per orientarsi nei momenti di cambiamento, cioè di impatto con una situazione o un'esperienza diversa e nei momenti di scelta, quando si richiede una presa di decisione fra possibili decisioni	PCTO	15	CdC, docente tutor, docente orientatore
5	Progetti PTOF	Progetti istituto	5	CdC, docente tutor, docente orientatore, referente educazione civica, referente Cyberbullismo
6	Attività di tutoraggio, scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'e-portfolio.	Tutoring	4	Docente tutor
	Ore curricolari complessive di orientamento		30	
ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI ED EXTRASCOLASTICHE				
1	Viaggi d'istruzione Uscita didattica giornaliera di visita a laboratori, centri di ricerca, università, aziende, enti del territorio.	aggiuntiva		CdC
2	Attività scolastiche extracurricolari approvate dal CdC, con eventuale questionario di autovalutazione delle competenze	aggiuntive		CdC, studente
3	Attività extrascolastiche scelte e sviluppate dallo studente in autonomia (corsi di musica, corsi di lingua, sport agonistico, volontariato, ecc.).	aggiuntive		Studente

SCHEDA INFORMATIVA

A. S. : 2024 - 2025

Disciplina : Lingua e Cultura Straniera Inglese

Docente : Pizzo Anna

Classe : 5^C 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 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
- Proloco : analysing a Proloco Website
- 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

READINGS

- New Technology in menu.
- The Slow Food Movement
- Sustainable Banquets.
- Why do so many young people suffer from eating disorders.?

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 12.05.2025

La Docente
Anna Pizzo

Disciplina **EDUCAZIONE CIVICA**

Coordinatore della disciplina **prof.ssa Mariana Cuomo**

Classe V sez. C indirizzo ENOGASTRONOMICO

Anno scolastico: 2024/2025

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:	<ul style="list-style-type: none">• La Costituzione e la sua storia.• Conoscenza dell'ordinamento e delle funzioni dello Stato, degli Enti territoriali e delle organizzazioni internazionali e sovranazionali con particolare riferimento all'U.E.• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015 – Rispetto e valorizzazione dell'altro, della diversità, della giustizia, dell'equità, dell'ambiente visti nell'ottica di solidarietà e di responsabilità sociale attraverso l'analisi degli obiettivi dell'Agenda.• Dignità e diritti umani. Il catalogo dei diritti umani analizzati attraverso La Dichiarazione universale dei diritti umani per scongiurare il ripetersi di genocidi e conflitti atomici.• La condizione femminile nel mondo.• Le opportunità e le insidie dell'Intelligenza Artificiale.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità.• Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda• 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• Conoscere i campi di applicazione dell'A.I. e i pericoli di un impiego sconsiderato.
METODOLOGIE:	Lezione frontale, lezione interattiva, analisi di testi, Didattica integrata, Flipped classroom, Problem solving
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Il coordinatore della disciplina a fine quadrimestre ha formulato la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è stato affidato l'insegnamento.
TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none">• Testi di educazione civica• Costituzione• Agenda 2030• Dichiarazione universale dei diritti umani• Materiale audiovisivo selezionato in rete

Materie coinvolte	Diritto, Italiano, Storia, Scienza degli alimenti, D.T.A., Matematica
Ore svolte	33

Angri, 6 maggio 2025

La coordinatrice della disciplina

Prof.ssa Mariana Cuomo

SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore pasticceria

Docente: Della Rosa Paolo

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

Scheda informativa classe V sez.C a.s. 2024/2025

Disciplina: Lingua francese

Docente: Antonietta Autieri

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Uda 3 Préparation , Techniques culinaires et Conservation 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.)

Angri, 24 aprile '25

firma
Antonietta Autieri

Disciplina ITALIANO

Docente POLIDORO ANGELA

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	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 .
<u>ABILITA'</u>	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
<u>METODOLOGIE:</u>	1. lezioni frontali 2 lezione dialogata 3. lezione interattiva 4. lavoro individuale e/o di gruppo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	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)
<u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	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**

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	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
<u>ABILITA'</u>	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
<u>METODOLOGIE:</u>	1. lezioni frontali 2 lezione dialogata 3. lezione interattiva 4. lavoro individuale e/o di gruppo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	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)
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	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.

Scheda informativa

Disciplina Religione

Docente Farina Lucia

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	L'alunno riconosce il ruolo della religione nella società e ne comprende la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa; conosce l'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondati sulla figura di Gesù.
<u>ABILITA'</u>	L'alunno distingue la concezione cristiano cattolica del matrimonio e della famiglia, motiva le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana e dialoga in modo aperto, libero e costruttivo.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lettura e interpretazione della Bibbia; Analisi di documenti e testimonianze; Discussione e confronto.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Osservazione della partecipazione attiva alle attività didattiche; Valutazione della capacità di discussione, argomentazione e riflessione.
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo; Materiali digitali; Letture bibliche e testi sacri; Attività di gruppo.

Scheda informativa

Disciplina Accoglienza Turistica

Docente Prof.ssa Landolfi Anna

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Ciclo cliente in strutture ricettive e agenzie di viaggi, la Netiquette, la valorizzazione del territorio e la conoscenza degli eventi enogastronomici, la promozione turistica del territorio, Destination Marketing, il pacchetto turistico, agenzie di viaggio e tour operator, ruoli e compiti, Agenda 20/30, certificazioni ambientali delle strutture ricettive, igiene, sicurezza e prevenzione nelle strutture ricettive.</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>Saper utilizzare tecniche di organizzazione, commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico alberghiera.</p> <p>Supportare la gestione dei processi di vendita e sviluppo dei prodotti della cultura e dell'innovazione.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente applicando tecniche di comunicazione idonee ed efficaci.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la produzione dei beni</p>

	culturali e ambientali.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Lezione dialogata • Lezione interattiva • Esercitazione pratiche
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	verifica orale collettiva e dialogata – esercitazioni di gruppo – uso di questionari
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Nuovo Professione Accoglienza- Tecniche e pratica di accoglienza turistica- Hoepli- Monica Mainardi</p> <p>Depliant e Software</p>

Disciplina laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

Docente Catapano Roberto

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

Scheda informativa

Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente NATALE LUISA

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	<u>UDA 1 SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI ALIMENTI</u> <u>UDA 2 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE</u> <u>UDA 3 DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</u>
<u>ABILITA'</u>	<u>LA CLASSE E' STATA CAPACE DI ARGOMENTARE UTILIZZANDO TERMINI TECNICI SCIENTIFICI LE CONOSCENZE ACQUISITE</u>
<u>METODOLOGIE:</u>	LEZIONE FRONTALE LAVORI DI GRUPPO COOPERATIVE LEARNING PROBLEM SOLVING
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	VERIFICHE ORALI E SCRITTE
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	LIBRO DI TESTO RICERCHE INTERNET

SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina Matematica

Docente

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

Firma del Docente

SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente Luigi D'Amato

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

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

DISCIPLINA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE D'AMBROSIO ROSSELLA

CLASSE V C

TESTO GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE – RASCIONI/FERRIELLO

Strumenti utilizzati: libro, articoli di giornali, dispense fornite dal docente , videolezioni

Macro- argomenti svolti nell'anno	ABILITA'	METODOLOGIE	CRITERI DI VALUTAZIONE
IL MERCATO TURISTICO IL MARKETING PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO	Acquisizione dei contenuti disciplinari; interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico- ristorativa; utilizzo di un corretto linguaggio tecnico; capacità di applicare concretamente quanto appreso.	Lezione frontale ; analisi di documenti originari; lettura di testi e quotidiani a carattere economico; ricerche attraverso internet; videolezioni; apprendimento cooperativo.	Le valutazioni effettuate, al fine di verificare il controllo del processo formativo, la verifica della validità del processo stesso, il riordino dei suoi sviluppi successivi, sono state effettuate tenendo conto dei seguenti elementi: <ul style="list-style-type: none">• conoscenza degli argomenti completa e/o approfondita;• esatta interpretazione;• applicazione corretta delle conoscenze minime;• sufficiente valutazione;• analisi e sintesi corretta.

Scheda informativa

Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe: 5 C ENO IP17

Docente: ANGELICCHIO GIANLUCA

Libro: EDUCARE AL MOVIMENTO - ED. MARIETTI SCUOLA

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Miglioramenti delle qualità fisiche (Capacità condizionali) - Affinamento delle funzioni neuromuscolari (Capacità coordinative) - Acquisizione delle capacità operative e sportive. - L'alimentazione dello Sportivo - Il Doping - Olimpiadi – C.I.O. – C.O.N.I. - Enti di promozione sportiva. - Associazioni sportive: aspetti civili e fiscali.
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Potenziamento generale della struttura muscolare e potenziamento specifico in relazione alle varie esigenze tecniche dello sport in oggetto. - Conseguimento di una fisiologica mobilità articolare dei vari segmenti corporei in relazione all'attività sportiva in esame e comprensione del movimento in oggetto. - Miglioramento della capacità di resistenza organica. - Incremento dell'efficienza dell'apparato cardio-respiratorio e sua funzionalità in relazione, attitudini personali e allo sport in oggetto. - Essere in grado di svolgere tutto l'esercizio, pur con qualche imprecisione, ma in modo efficace - Eseguire i fondamentali individuali dei giochi di squadra proposti e i gesti tecnici delle discipline affrontate - Conoscere le caratteristiche di una sana e corretta alimentazione e conoscere l'alimentazione di uno sportivo - Conoscere le sostanze dopanti e l'effetto che ha nell'uomo - Conoscere la storia dello sport e delle Olimpiadi - Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole del CIO, CONI e delle Federazioni Sportive. - Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole delle Associazioni non riconosciute
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale e coinvolgimento degli alunni nella spiegazione degli argomenti e nella risoluzione dei problemi - lezioni affrontate utilizzando il metodo induttivo: partire da esempi concreti della vita quotidiana per passare gradualmente, alla formalizzazione dei concetti - numerosi esempi per agevolare la comprensione di quanto svolto teoricamente - utilizzo del foglio elettronico excel e formato word
<u>CRITERI DI</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Osservazione e verifica sul campo. - Esercitazioni pratiche. - Test e questionari

<u>VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati- Restituzione elaborati posta elettronica
<u>TESTE MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Libro di testo- Materiale prodotto dal docente (slide)- Filmati selezionati su argomento inerenti alla disciplina- Link di video selezionati

Firma Docente