



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E. FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica, Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.iisferraribattipaglia.it](http://www.iisferraribattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0007548 del 15/05/2025  
IV (Entrata)

## INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**A.S. 2024/2025**

***CLASSE V SEZIONE B***

***PERCORSO FPP***



## Il Consiglio della classe V C FPP

- Visto il D.P.R. 122/09;
- Vista l'O.M. n.° 13/2013 prot.n.°332
- Visto il DPR 22 Giugno 2009, n. 122;
- Visto il D.L.vo 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato;
- Vista la legge 20 Agosto 2019, n. 92 concernente “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”;
- Visto il D.M. n. 769 del 26.11.2018 relativo all'adozione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- Vista la legge 6 Giugno 2020, n. 41;
- Visto il DM 164 del 15.06.2022 “recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n 62”
- Vista la O. M. n. 67 del 31.03.2025 concernente Gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Vista l'O.M. n 13 del 28.01.2025 Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione: individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame”;
- Vista la programmazione educativo-didattica prevista dal P.T.O.F. per l'a.s. 2024/25 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l'anno scolastico 2024/25 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curricolari ed extracurricolari svolte dalla classe V B FPP Enogastronomia nel corso dell'anno scolastico 2024/2025;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni negli anni scolastici 2022/23 e 2023/24, all'unanimità.

### DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V Sez. B Percorso FPP nel corso dell'anno scolastico 2024/25 nella forma che, a seguire, si trascrive.

***DOCUMENTO DI CLASSE***  
**Classe 5 B - Indirizzo FPP**  
**A.S. 2024/25**

---

**SOMMARIO**

<b>Composizione del Consiglio di Classe</b>	<b>4</b>
<b>Continuità didattica dei docenti</b>	<b>5</b>
<b>I Commissari interni</b>	<b>5</b>
<b>Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>	<b>6</b>
<b>Presentazione della classe e partecipazione alle attività</b>	<b>8</b>
<b>Partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ASL</b>	<b>9</b>
<b>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione</b>	<b>13</b>
<b>Competenze di cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione</b>	<b>15</b>
<b>Le Competenze</b>	<b>18</b>
<b>Obiettivi trasversali conseguiti</b>	<b>19</b>
<b>Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza</b>	<b>23</b>
<b>Obiettivi conseguiti</b>	<b>24</b>
<b>Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi</b>	<b>26</b>
<b>Schede di valutazione per la prova orale</b>	<b>33</b>
<b>Criteri di assegnazione del credito scolastico</b>	<b>36</b>
<b>Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo</b>	<b>37</b>
<b>APPENDICE 1: Schede per singole materie</b>	<b>38</b>
<b>APPENDICE 2: Unità di apprendimento interdisciplinare</b>	<b>65</b>

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
Amatuccio Giuseppina	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
Cerino Franco	Matematica	3
Aliberti Vilma	Scienza e Cultura dell'alimentazione	5
Delfino Matilde	Diritto e Tecniche Amministrative	4
Guariniello Maddalena	Lingua e Cultura Inglese	2
Tomeo Giovanna	Lingua e Cultura Francese	3
Apicella Antonio	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	6
	Educazione Civica	1
Morrone Giovanni	Scienze Motorie	2
Lamberti Antonio	Religione	1

## CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe non ha potuto godere della continuità didattica in Diritto e Tecniche Amministrative, negli ultimi tre anni scolastici. Nel corso del quinto anno gli alunni hanno risentito della discontinuità didattica in Matematica per una lunga degenza del docente.

Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico nelle discipline del Diritto e Tecniche Amministrative e di Matematica.

<b>DISCIPLINA</b>	<b>TERZA A.S. 2022/2023</b>	<b>QUARTA A.S. 2023/2024</b>	<b>QUINTA A.S. 2024/2025</b>
<i>ITALIANO E STORIA</i>	Amatuccio Giuseppina	Amatuccio Giuseppina	Amatuccio Giuseppina
<i>MATEMATICA</i>	Cerino Franco	Cerino Franco	Cerino Franco
<i>INGLESE</i>	Guariniello Maddalena	Guariniello Maddalena	Guariniello Maddalena
<i>FRANCESE</i>	Tomeo Giovanna	Tomeo Giovanna	Tomeo Giovanna
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i>	Salvatore Mario	Apicella Antonio	Apicella Antonio
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	Aliberti Vilma Salvatore Mario (copresenza)	Aliberti Vilma Apicella Antonio (copresenza)	Aliberti Vilma Apicella Antonio (copresenza)
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	Rubini Antonio	Buongiorno Ida	Delfino Matilde
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	Morrone Giovanni	Morrone Giovanni	Morrone Giovanni
<i>RELIGIONE</i>	Gasparro Cosimo	Lamberti Antonio	Lamberti Antonio
<i>SOSTEGNO</i>			

## ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

<i>COGNOME E NOME</i>	<i>MATERIA</i>
Aliberti Vilma	Scienza e cultura dell'alimentazione
Apicella Antonio	Laboratorio di enogastronomia
Tomeo Giovanna	Lingua e Cultura Francese

## Profilo professionale

### Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera *Enogastronomia*

I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione **56 Attività dei servizi di Ristorazione**  
56.2 Fornitura di Pasti Preparati (CATERING) e Altri Servizi di Ristorazione

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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.

## COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PROFILO UNICO DI INDIRIZZO

### "ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

#### Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo

- svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
  12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

**Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA DI INDIRIZZO (Allegato 2 G Decreto 92/2018)**

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
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
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
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.
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.
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.
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
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
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.

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

### **Relazione coordinata del C.d.C.**

La classe V B FPP è formata da 9 alunni, 4 maschi e 5 femmine.

Il C. d. C. ha segnalato quanto di rilevante è emerso dall'analisi della situazione della classe, con riferimento alla responsabilità nell'impegno scolastico, alle modalità del metodo di studio, all'interesse per le attività svolte.

Dai risultati ottenuti dalle verifiche in itinere e raggruppando i dati riguardanti tutte le materie, si evidenzia una classe con una preparazione di livello intermedio nella maggior parte delle discipline, omogeneo il grado di acquisizione di competenze e abilità.

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitive ed operative può considerarsi il seguente:

- -Dal punto di vista della socializzazione, si sono rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, ma nell'ultimo anno, il livello di collaborazione, integrazione e disponibilità al confronto reciproco è molto migliorato.
- -Eterogenee risultano, nel gruppo classe, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento.
- -Il comportamento degli alunni è corretto ed è basato sul rispetto delle regole e delle persone.

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività, anche attività programmate all'interno dell'Istituto; solo alcuni si sono sottratti al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati o si sono assentati in occasione delle verifiche programmate.

La partecipazione al dialogo educativo, per alcuni, non è stata sempre adeguata alle attese del docente pur tenendo in debito conto la personalità di ciascuno.

La preparazione complessiva degli studenti è limitata al possesso degli obiettivi minimi disciplinari, tranne per un gruppo esiguo di alunni che si è sempre mostrato partecipativo e collaborativo.

Per quanto riguarda la motivazione per le attività proposte, si possono definire, nello specifico, tre fasce di livello:

- La prima costituita da alcuni alunni in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione personale, che ha mostrato impegno, continuità e partecipazione, ciò ha consentito loro di raggiungere risultati discreti nelle discipline di riferimento; hanno raggiunto competenze adeguate, hanno dimostrato consapevolezza delle proprie capacità e le hanno espresse e potenziate; questi alunni sembrano possedere i prerequisiti necessari per una corretta e valida formazione finale;
- Una seconda fascia, con preparazione di base accettabile, più fragile, ha avuto bisogno di incoraggiamenti, di gratificazioni perché potessero esprimersi al meglio, ha avuto bisogno di maggior tempo per interiorizzare i concetti nuovi, opportunamente guidati per partecipare in maniera concreta e proficua al dialogo educativo, che pur avendo delle incertezze nell'organizzare alcuni contenuti hanno raggiunto, nel complesso, risultati sufficienti.
- La terza comprende alunni, elementi positivi perché potenzialmente capaci, ma che hanno manifestato impegno discontinuo ed interesse non adeguati, sollecitati continuamente ad una risposta più attiva per contrastare una relativa passività manifestata e la poca disponibilità.

## PARTECIPAZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Le esperienze maturate nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017. (art. 1 comma 6 del D.L. n. 22/2020)

### Per quanto riguarda i **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

- **alternanza scuola-lavoro-**, gli alunni hanno partecipato, nel triennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe.

La classe, nell'anno scolastico 2024/2025, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dalle seguenti UDA:

- **HACCP e sicurezza alimentare:** La conoscenza è sicurezza, la garanzia della sicurezza
- **Banqueting e catering: Preparare** un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali
- **Le esigenze della clientela:** Menù speciali per regimi dietetici alternativi
- **Marchi di qualità e il Made in Italy:** Valorizzare chi siamo attraverso i colori della nostra terra

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità. Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

#### **Competenze di performance**

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi
- Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate

#### **Competenze generali di profilo**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-

fisico, nutrizionale e gastronomico

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Inoltre, anche quest'anno, come negli anni precedenti, alcuni allievi hanno partecipato alla **vita scolastica curricolare ed extra-curricolare**.

## **PROGETTI EXTRACURRICOLARI**

### **DIDATTICA LABORATORIALE:**

Esercitazioni di laboratorio – attività di formazione:

- Partecipazione alla Lezione dimostrativa “Macchina Gelato Bravo” - 17 settembre.
- -Partecipazione al Convegno “La Pizza come Prodotto Turistico”: Traguardi raggiunti e Futuri orizzonti 17 Gennaio L'evento si svolge in concomitanza con la Giornata Internazionale della Pizza, e intende favorire una riflessione per idee innovative utili a promuovere la cultura autentica del territorio.

Varie preparazioni di cucina dalla cucina mediterranea alla cucina da Campo” Viaggio nella cucina italiana attraverso i piatti più significativi.

Utilizzo di libri, video documentari, video di cucina, dispense e confronti sia in laboratori che in classe

### **VISIONE FILMS:**

Partecipazione alla proiezione dei film nell'ambito del Cineforum di Educazione Civica “Ferrari”, come elencati nella parte relativa alle attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'educazione Civica :

- “*Lady Bird*” - 4 Dicembre (Diventare grandi. Giovani e Famiglia)
- “*1918- I giorni del coraggio*” - 14 Gennaio (Storia del Novecento)
- “*Il diritto di contare*” - 27 Febbraio (Spazio critico. Diritti civili. Parità di genere)
- “*Il ragazzo dai pantaloni rosa*” 29 Aprile (Spazio critico. Diventare grandi. Giovani. Scuola)

### **VISITE GUIDATE**

### **RAPPRESENTAZIONI TEATRALI:**

Partecipazione teatrale: “*Sei personaggi in cerca di autore*” - 27 Novembre

Partecipazione al Musical in lingua inglese: “*Grease*” - 25 Marzo

## **CONVEGNI FORMATIVI:**

- Partecipazione all'incontro formativo: A Tu per Tu -Educazione Finanziaria 12 ore.
- Incontro di sensibilizzazione dei giovani alla donazione del Midollo Osseo -3 Ottobre
- Partecipazione all'iniziativa SERR 2024 - Settimana Europea per la Riduzione di Rifiuti - (comprensiva dell'iniziativa anche l'Elaborazione di un menu con ricette di riciclo).
- Partecipazione al Convegno Ferrari 40: La Ristorazione tra Innovazione e Sostenibilità. 15 Novembre
- Incontro di sensibilizzazione: Riflessione sulla giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne.
- Partecipazione in Diretta Streaming sull' Educazione Finanziaria nella giornata della legalità finanziaria. 28 Novembre
- Partecipazione all'Evento: Verso il Giardino dei Giusti – in collaborazione con Lions Club Eboli Battipaglia Host e con il patrocinio della città di Battipaglia.
- Incontro con Vito Fiorino.
- Partecipazione all'Incontro sull'Educazione Stradale : “Sii saggio, Guida sicuro” – 8 Gennaio
- Incontro con la scrittrice Gabriela Genisi per la presentazione del libro: Lo Scammario avvelenato.
- Attività di Formazione su: “Educazione Finanziaria” in collaborazione con FEDUF. 21 Febbraio

### **P. O.N.:**

Partecipazione al Corso Mini Master Base Gelato- Laboratorio di Pasticceria -22 Ottobre

Corso di pasticceria

Corso di lingua inglese livello B1 e livello B2

Corsi on-line:

- Training for future.
- Il circolo del vetro.
- A scuola di economia circolare.

## **ORIENTAMENTO FORMATIVO**

In coerenza con le Linee Guida per l'Orientamento introdotte dal DM 328 del 22.12.2022, ed in attuazione del Piano dell'Orientamento dell'IIS “Enzo Ferrari”, sono stati realizzati percorsi di orientamento finalizzati a ridurre la dispersione scolastica, a diminuire il disallineamento (mismatch) tra formazione e lavoro anche investendo sulla formazione tecnica e professionale (ITS Academy), e a rafforzare l'apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l'arco della vita.

All'interno del Piano dell'Orientamento, è stato individuato, a partire dai framework europei frutto delle Raccomandazioni UE per il lifelong learning del 2018, un quadro di competenze orientative da raggiungere nel corso del triennio nell'area personale e sociale, dello sviluppo della determinazione e della capacità di previsione e progettazione. Il framework è stato studiato in senso verticale, ritenendo fondamentale lavorare sinergicamente ma progressivamente sulla Conoscenze di sé (classe terza), sulla Costruzione del proprio progetto di vita (classe quarta) e sul Valore della scelta verso l'Università e il mondo del lavoro (classe quinta).

---

I moduli curriculari di orientamento formativo sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e

l'orientamento (PCTO), con i percorsi di Educazione Civica, nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore, e con le azioni orientative degli ITS Academy.

Nell'anno scolastico in corso sono stati progettati e realizzati i seguenti Moduli di orientamento Formativo:

- Incontro informativo con ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana per la presentazione dei programmi professionalizzanti post diploma che ALMA ha costruito per gli studenti degli istituti alberghieri, secondo i seguenti indirizzi di studio: cucina italiana, pasticceria, panificazione, sala bar e sommelier; 14 Ottobre.
- Convegno "L'ITS TE.LA. incontra i diplomandi". Un'opportunità concreta per i giovani e le imprese del territorio- promosso da Banca Campania Centro, nel corso del quale vengono illustrate le opportunità che gli ITS (Istituti Tecnici Superiori) offrono ai giovani diplomati e alle aziende del territorio con percorsi di studio che riguardano: Agri-Food Tech, Food Marketing, Agri Food Sustainability. 16 Ottobre.
- Attività di Orientamento Formativo: Presentazione del progetto "Orizzonte Scuola". L'attività evidenzia l'importanza dell'orientamento formativo che consiste nell'attenzione al singolo studente e nella comprensione di sé e delle proprie attitudini. 15 Novembre.
- Attività di Orientamento: Incontro in videoconferenza con l'Università di Camerino – UNICAM 9 Dicembre.
- Partecipazione alle attività di Orientamento Formativo/PCTO – Progetto Orientalife "PNL", promosso dall'U.S.R. Campania, "Transizione Scuola Lavoro", articolato in cinque incontri laboratoriali di tre ore ciascuno alla presenza di un esperto. L'attività va computata sia come PCTO, sia come Orientamento Formativo. Le attività sono rivolte allo sviluppo del lavoro in Italia (laboratorio: un selfie sulle mie risorse- mind the gap: accorciamo le distanze), ai centri per l'impiego (laboratorio: il cpi e i suoi servizi – la ricerca attiva del lavoro) e all'intervento dei consulenti del lavoro (workshop interattivo). IL modulo ha previsto attività così articolate: SVILUPPO LAVORO ITALIA. CONSULENTI DEL LAVORO. CENTRI PER L'IMPIEGO. Descrizione Attività: Laboratorio: Un selfie sulle mie risorse, Laboratorio: Il cpi e i suoi servizi, Laboratorio: La ricerca attiva del lavoro. Laboratorio: Mind the gap: accorciamo le distanze, Workshop interattivo.
- Partecipazione all'incontro informativo e formativo "Incibum" Scuola Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno d'Italia, con team di esperti e chef stellati che rappresentano un punto di riferimento per aspiranti chef, pizzaioli, pasticciere e gelatieri.  
L'iniziativa rivolta agli alunni diplomandi ha avuto l'obiettivo di indirizzare e educare i giovani a una "dimensione lavorativa", attraverso un percorso dinamico di informazioni e di orientamento sulle opportunità di formazione e lavoro a livello locale, nazionale e comunitario /europeo.
- Partecipazione all'attività di orientamento in uscita "Job Day", nel corso del quale è stata presentata un'opportunità lavorativa e di formazione da svolgere in collaborazione con l'impresa Select di Belluno;
- Partecipazione alla Festa del Cuoco presso l'I.I.S. Pantaleo di Torre del Greco, attività di PCTO.
- Partecipazione al nono campionato mondiale della pizza presso l'ex Tabacchificio Cafasso a Capaccio Paestum, attività di PCTO.
- Partecipazione al Salone dello Studente, presso la Stazione Marittima di Salerno, quale attività di pag. 12

PCTO e di orientamento Formativo, organizzato da Campus Orienta, appuntamento dedicato al mondo dell'orientamento post-diploma, nato con l'obiettivo di supportare studenti, docenti e famiglie nelle scelte per il futuro.

- Corso di Formazione sulla Sicurezza obbligatorio per gli studenti in alternanza in quanto equiparati ai lavoratori: “Studiare il lavoro”. La tutela della Salute e della sicurezza. Sicurezza specifica sul Lavoro.
- Uscita didattica professionalizzante – Aziende Settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera: Mec Paestum Hotel, cantina vinicola Tredaniele.
- Uscita didattica professionalizzante – Aziende settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera : Pastificio Afeltra- Gragnano, Azienda Vitivinicola “Le lune del Vesuvio”. -Terzigno
- Corso online EIPASS : 7 moduli riguardanti :Competenze, Curriculum Concorsi, Riconoscimento Europeo, diverse aree di Informatica e Tecnologia Digitale. 60 ore di attività PCTO.
- Incontro informativo- Info- Day Erasmus- per la presentazione delle opportunita' di mobilita' transnazionale.
- Partecipazione all'Incontro Formativo: “Dieta Mediterranea –L’Orgoglio della Tradizione Italiana parte dai giovani.
- Attività PCTO –ESTERO: Cipro, Irlanda.
- Le iniziative rivolte agli alunni diplomandi hanno avuto l'obiettivo di indirizzare ed educare i giovani a una “dimensione lavorativa”, attraverso un percorso dinamico di informazioni e di orientamento sulle opportunità di formazione e lavoro a livello locale, nazionale e comunitario /europeo.

## **Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione**

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare involgente tutte le discipline del consiglio

di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, a tale scopo pianificati e attuati durante l'anno scolastico

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

TITOLO	ATTIVITÀ SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
Associazione Arcobaleno “Marco Iagulli Onlus” - Settimana Nazionale per la donazione del midollo osseo e cellule staminali emopoietiche.	Incontro di sensibilizzazione dei giovani alla donazione del Midollo Osseo -	Imparare ad imparare • Comunicare (comprendere e rappresentare)

La Costituzione italiana.	Le fonti normative interne. Lettura e commento dei primi 12 articoli della Costituzione. Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Collaborare e partecipare</li> <li>· Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>· Competenze di cittadinanza</li> <li>· Risolvere problemi</li> <li>· Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>· Acquisire e interpretare l'informazione</li> <li>· Progettare</li> </ul>
L'Unione Europea.	La nascita dell'Unione Europea. Riflessioni/discussioni	
L'ONU	Le organizzazioni internazionali. Riflessioni/discussioni.	
La sicurezza alimentare.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	

La tutela della privacy	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Le norme igieniche nei locali di lavoro.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Partecipazione all'iniziativa SERR : settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti	Riflessioni/discussioni.	
Incontro di sensibilizzazione : Riflessione sulla Giornata Internazionale per l'Eliminazione della violenza contro le donne	Riflessioni/discussioni	
Cineforum Educazione Civica "Ferrari" Diventare grandi. Giovani e Famiglie	Proiezione del film "Lady Bird"	
Cineforum Educazione Civica "Ferrari" Spazio Critico. Diritti Civili. Parità di Genere	Proiezione del film: "Il diritto di contare"	
Cineforum Educazione Civica "Ferrari" Spazio Critico. Diventare grandi. Giovani. Scuola	Proiezione del film: "Il ragazzo dai pantaloni rosa"	
Agenda 2030	Goal nn. 1 e 12	
Attività di educazione civica afferente tematiche di attualità	Partecipazione all'Evento: Verso il Giardino dei Giusti in collaborazione con Lions-Eboli-Battipaglia Club Host e con il patrocinio della città di Battipaglia. Incontro con Vito Fiorino.	

**GRIGLIA CON INDICATORI DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli.	1
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	4
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1
		Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio personale, efficace, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	5
			Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione	4
			Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	3
			Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	2
			Metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non-sempre adeguato	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZA IMPRENDITORIALE	PROGETTARE	USO DELLE CONOSCENZE APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5
			Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4
			Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	3
			Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	2
			Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	1
		ORGANIZZAZIONE DEL MATERIALE PER REALIZZARE	Organizza il materiale in modo razionale e originale	5
			Organizza il materiale in modo corretto e razionale	4

		UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo appropriato	3
			Si orienta nell' organizzare il materiale	2
			Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1
<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b>	<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLI</b>
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE  COMUNICAZIONE MULTILINGUISTICA	COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE	COMPRESIONE E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5
			Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4
			Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3
			Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1
COMPETENZA DIGITALE  COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI		USO DEI LINGUAGGI DISCIPLINARI	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	5
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	4
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	3
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	2
			Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari.	1
<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b>	<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLI</b>
COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA	COLLABORARE E PARTECIPARE	INTERAZIONE NEL GRUPPO.	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4
			Interagisce attivamente nel gruppo	3
			Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	2
			Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1
		DISPONIBILITÀ AL CONFRONTO	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	5
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3
			Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	2
			Non sempre riesce a gestire la conflittualità	1
	RISPETTO DEI DIRITTI ALTRUI		Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5
			Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	4
			Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	3
			Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	2
			Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1

	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ASSOLVERE GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5	
			Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4	
			Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici	3	
			Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	2	
			Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	1	
		RISPETTO DELLE REGOLE	Rispetta in modo scrupoloso le regole	5	
			Rispetta consapevolmente le regole	4	
			Rispetta sempre le regole	3	
			Rispetta generalmente le regole	2	
			Rispetta saltuariamente le regole	1	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRITTORI	INDICATORI	LIVELLI	
COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5	
			Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	4	
			Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto	3	
			Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.	2	
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.	1	
			INDIVIDUARE COLLEGAMENTI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINARI	Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.	5
				Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari.	4
				Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	3
				Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2
				Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	1

## LE COMPETENZE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze apprese durante il corso di studi alla fine del quale dovranno avere:

### COMPETENZE CHIAVE DELLA CITTADINANZA

- Imparare ad imparare
- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare informazioni

### Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio del 22.05.2018):

- 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.

Gli alunni hanno acquisito tali competenze attraverso conoscenze e abilità, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali:

#### **1. Asse dei linguaggi**

Padronanza della lingua italiana per gestire la comunicazione, comprendere e interpretare testi di vario tipo e produrli. Capacità di esprimersi sufficientemente in lingua inglese e francese.

#### **2. Asse matematico**

Utilizzare tecniche e procedure di calcolo specifici della disciplina.

#### **3. Asse scientifico-tecnologico**

Saper osservare e comprendere le relazioni tra mondo umano e mondo naturale.

#### **4. Asse storico-sociale**

Percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.

Le competenze-chiave trasversali conseguite sono:

Ambito di riferimento	Competenze chiave	Capacità conseguite a fine dell'obbligo
<b>Costruzione di sé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Progettare</li> </ul>	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare, gestire il proprio apprendimento</li> <li>- Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro</li> <li>- Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione</li> </ul>
<b>Relazione con gli altri</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare</li> <li>- Collaborare/partecipare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici</li> <li>- Lavorare e interagire con gli altri</li> <li>- Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali</li> <li>- Fare scelte in rapporto alle iniziative ed alle regole della comunità sociale.</li> </ul>
<b>Rapporto con la realtà naturale e sociale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risolvere problemi</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta</li> </ul>	Sono capaci di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante</li> <li>- Costruire conoscenze significative</li> <li>- Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti</li> </ul>

### OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

<b>Formativi</b>	Gli alunni: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell'impegno civile.</li> <li>▪ Conoscono e reinterpretano i problemi sociali.</li> <li>▪ Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale.</li> <li>▪ Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea .</li> <li>▪ Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa.</li> <li>▪ Hanno coscienza di come l'azienda alberghiera richieda personale qualificato.</li> <li>▪ Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell'operato della scuola.</li> </ul>
------------------	---

<b>Metacognitivi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hanno potenziato la fiducia in sé stessi.</li> <li>▪ Hanno sviluppato il senso di responsabilità. Hanno consapevolezza delle proprie abilità ed attitudini.</li> <li>▪ Sanno fare scelte consapevoli e responsabili al fine di valorizzare le proprie aspirazioni</li> </ul>
<b>Cognitivi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hanno acquisito le conoscenze fondamentali specifiche nell'ambito delle singole discipline di studio.</li> <li>▪ Hanno potenziato la capacità di stabilire relazioni logiche, e sanno osservare, analizzare, sintetizzare, dedurre, organizzare e rielaborare.</li> <li>▪ Hanno la capacità di orientarsi nel tempo e nello spazio.</li> <li>▪ Sanno individuare dei percorsi logici per la risoluzione di un problema, utilizzando conoscenze acquisite e gli strumenti a disposizione.</li> <li>▪ Sanno globalmente valutare il proprio operato.</li> <li>▪ Riconoscono lo stage aziendale come esperienza importante del proprio percorso didattico.</li> <li>▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell'esame di stato.</li> </ul>
<b>Metodo di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi.</li> <li>▪ Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio</li> <li>▪ Fare semplici collegamenti interdisciplinari.</li> <li>▪ Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro</li> <li>▪ Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni.</li> </ul>

	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
<b>Disciplinari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure;</li> <li>➢ Linguaggi specifici coordinate storico-culturali.</li> <li>➢ Linee essenziali delle lingue: inglese e francese</li> <li>➢ Elementi teorici e pratici in ambito professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline.</li> <li>➢ Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline.</li> <li>➢ Applicare procedure e formule.</li> <li>➢ Produrre testi scritti di tipologia diversa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi.</li> <li>➢ Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico.</li> <li>➢ Rielaborare gli argomenti oggetto di studio.</li> <li>➢ Fare collegamenti interdisciplinari.</li> <li>➢ Comprendere gli elementi logico-matematici.</li> <li>➢ Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.</li> </ul>

## **OBIETTIVI MINIMI CONSEGUITI**

- Mostrano un comportamento coerente al proprio ruolo
- Conoscono i contenuti essenziali delle discipline
- Producono vari tipi di testi, semplici nel contenuto e nel complesso corretti nella forma
- Usano un'accettabile terminologia specifica
- Sanno raccogliere e schematizzare una serie di dati
- Sanno applicare procedure essenziali per la soluzione di un problema utilizzando le conoscenze acquisite
- Sanno rielaborare in modo semplice ma efficace le conoscenze effettuando collegamenti interdisciplinari

## **METODOLOGIA**

- Lezioni frontali
- Didattica a distanza (attività sincrone e asincrone)
- Insegnamento individualizzato
- Problem-solving
- Ricerca-azione
- Correzione alla lavagna dei compiti assegnati
- Riferimenti interdisciplinari
- Esercitazioni in classe e in laboratorio
- Lavoro di gruppo.

## **STRUMENTI**

- Libri di testo
- Personal computer
- Quaderni di appunti
- Materiali condivisi dal docente
- Vocabolari
- Audiovisivi
- Computer
- Fotocopie
- Internet.

## **2. SPAZI**

- Aula
- Aula magna
- Laboratori
- Palestra
- Auditorium

## **METODOLOGIA E VERIFICHE**

Il Collegio dei Docenti ha fissato la divisione dell'anno scolastico in Quadrimestri

Per le materie con prove scritte il Collegio ha stabilito che il numero delle verifiche scritte non sia inferiore a due ed almeno due le verifiche orali.

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche a identificare situazioni da recuperare, rinforzare e migliorare.

Oltre alle prove soggettive di tipo tradizionale (tema, le nuove forme di scrittura, esercizi, problemi, interrogazioni), sono state effettuate anche verifiche di tipo innovativo (prove oggettive, questionari, produzione scritta, test strutturati e semi-strutturati ecc.) in tutte le discipline.

Strumenti di verifica formativa in itinere:

- esercitazioni, laboratori, recupero e/o potenziamento; mappa concettuale esemplificativa, riepilogo ed esercitazioni. Al termine del primo quadrimestre, si è svolta la pausa didattica per il recupero e il potenziamento delle competenze

### **CRITERI DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA**

La valutazione si è avvalsa delle verifiche “in itinere” che hanno consentito ad ogni allievo di conoscere il proprio processo di maturazione e di pervenire all’autovalutazione, e al docente di ricalibrare la programmazione didattica.

Tale valutazione ha sempre tenuto in primo piano il discente e la globalità del suo mondo affettivo. Sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

1. conoscenza delle tematiche
2. proprietà adeguata di linguaggio
3. assiduità della frequenza
4. interesse nelle discussioni delle problematiche
5. partecipazione attiva, impegno e profitto
6. attitudini dimostrate nelle attività aziendali e di laboratorio
7. progressi rispetto alla situazione iniziale ed esiti delle verifiche.

I criteri di misurazione sono stati espressi in decimi e per essi si fa riferimento a quanto definito nelle griglie di valutazione delineate nel P.T.O.F., di cui è allegata copia nel presente documento.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA in DECIMI

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	<b>9-10</b>

Nel Pentamestre sono state effettuate 4-5 prove, sia orali che scritte, a seconda delle discipline.

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche ad identificare situazioni da recuperare e rinforzare.

Affronta compiti anche Complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	<b>8</b>
Esegue correttamente Compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche Se semplice; non ha piena autonomia, ma è Un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli Elementi essenziali, fondamentali	<b>7</b>
Esegue semplici Compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più Complessi non costante	Comunica in modo semplice, con lacunose; individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non profonde	<b>6</b>
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime.	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	<b>5</b>
Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Frammentarie e lacunose	<b>4</b>
Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	<b>3</b>

## **OBIETTIVI CONSEGUITI**

A conclusione dell'anno scolastico, confrontando le prestazioni dei singoli discenti con la situazione iniziale, si può affermare che i risultati conseguiti siano nel complesso positivi, seppur con le dovute eccezioni.

Gli obiettivi didattico-operativi prefissati sono stati raggiunti in maggiore o minore misura ovviamente in relazione alla situazione di partenza, ai ritmi personali di apprendimento e alle capacità di ciascuno.

Le **conoscenze** acquisite sono da considerarsi globalmente accettabili.

Quanto alle **competenze**, una parte degli studenti, riesce nella risoluzione di problemi semplici e opportunamente guidata individua la soluzione a problematiche più articolate.

Le **capacità** acquisite si evidenziano soprattutto sul piano pratico e tecnico-laboratoriale.

## **INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA**

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

- sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022;
- si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due "parti" della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, "curvature" (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all'indirizzo e allo stesso tempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

➤ Le prove dovranno vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati

alle competenze Struttura dei nuovi Quadri di

riferimento:

I nuclei tematici non sono stati più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l'indirizzo. Essi contengono:

- l'indicazione dell'indirizzo di riferimento
- la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame
- i «nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
- la griglia di valutazione.

### **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 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.

## Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal 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	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	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	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	cares e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Ricchezza e Padronanza lessicale</b>	presente e completa	adeguate	Poco presente e parziale	scarse	assenti
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	Assente; assente
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna <b>(ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>	completo	adeguato	parziale/in completo	scarso	assente
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>

<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica(se richiesta)</b>	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Interpretazione corretta ed articolata del testo</b>	presente	Nel complesso presente	parziale	scarsa	assente

<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

**(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	cares e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	cares e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	Parzialmente presenti	scarse	assenti
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	cares e corrette	nel complesso presenti e corrette	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	care e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	presente	Nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	<b>3</b>	<b>2.4</b>	<b>1.8</b>	<b>1.2</b>	<b>0.6</b>
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti</b>	sfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>3</b>	<b>2.4</b>	<b>1.8</b>	<b>1.2</b>	<b>0.6</b>
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	presenti	Nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C**

(Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Ideazione, pianificazione ed organizzazione del testo</b>	cares e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	cares e completa	adeguate	Poco presente e parziale	scarse	assenti
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni ed alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	cares e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	cares e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
----------------------	------------------------	--	--	--	--

	2	1.6	1.2	0.8	0.4
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi</b>	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	presente	Nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	Nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					

<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	
-------------------------	--

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>
<b>Colloquio Orale</b>	
	<b>Discipline coinvolte, materiali utilizzati</b>

Analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione	
Esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica	
Competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe	

**ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**

**CANDIDATO/A** \_\_\_\_\_

**CLASSE** \_\_\_\_\_

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3- 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4- 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3- 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## Griglia di valutazione delle prove scritte/orali

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO DESCRITTORE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina.</b>  (Peso 25%)	L1	1.1. Dimostra conoscenza sicura ed approfondita degli argomenti	5	
	L2	1.2. Conosce l'argomento in modo esauriente ma non approfondito	4	
	L3	1.3. Conosce l'argomento in modo accettabile ma non completo	3	
	L4	1.4. Conosce l'argomento in modo superficiale e frammentario.	1-2	
	L5	1.5. Non conosce l'argomento.	0	
<b>Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.</b>  (Peso 40%)	L1	2.1. Competenze tecnico-professionali relative all'analisi e comprensione dei casi e alle metodologie /scelte effettuate/procedimenti utilizzati per la risoluzione di problemi esplicitate in modo completo, rigoroso e perfettamente aderente all'argomento	8	
	L2	2.2. Competenze tecnico-professionali relative all'analisi e comprensione dei casi e alle metodologie /scelte effettuate/procedimenti utilizzati per la risoluzione di problemi esplicitate in modo adeguato	6-7	
	L3	2.3. Competenze tecnico-professionali relative all'analisi e comprensione dei casi e alle metodologie /scelte effettuate/procedimenti utilizzati per la risoluzione di problemi esplicitate in modo essenziale	4-5	
	L4	2.4. Competenze tecnico-professionali relative all'analisi e comprensione dei casi e alle metodologie /scelte effettuate/procedimenti utilizzati per la risoluzione di problemi scarsamente esplicitate.	2-3	
	L5	2.5. Competenze tecnico-professionali relative all'analisi e comprensione dei casi e alle metodologie /scelte effettuate/procedimenti utilizzati per la risoluzione di problemi per nulla esplicitate.	0-1	
<b>Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici e/o tecnico-grafici prodotti.</b>  (Peso 20%)	L1	3.1. Coerenza dei risultati e degli elaborati tecnici prodotti in modo corretto, completo ed organico.	4	
	L2	3.2. Coerenza dei risultati e degli elaborati tecnici prodotti in modo per lo più corretto e quasi completo.	3	
	L3	3.3. Parziale coerenza dei risultati e degli elaborati tecnici prodotti in modo in parte corretto e non completo.	2	
	L4	3.4. Scarsa coerenza dei risultati e degli elaborati tecnici prodotti in modo non corretto e incompleto.	1	
	L5	3.5. Nessuna coerenza dei risultati e degli elaborati tecnici prodotti in modo non corretto e incompleto.	0	

<b>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</b>  <b>(Peso 15%)</b>	L1	4.1. Trattazione organizzata, logica ed esauriente con uso di linguaggio appropriato.	3	
	L2	4.2. Trattazione rispondente e lineare con collegamenti pertinenti ed uso del linguaggio settoriale.	2	
	L3	4.3. Essenziale argomentazione, collegamenti presenti in parte, uso del linguaggio tecnico non sempre corretto.	1,5	
	L4	4.4. Povera argomentazione, mancanza di collegamenti appropriati e di linguaggio specifico.	1	
	L5	4.5. Nessuna argomentazione, mancanza di collegamenti appropriati e di linguaggio specifico.	0	

<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>__/20</b>
-------------------------	--------------

**Conversione del punteggio in decimi**

Punteggio in base 20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in base 10	0.50	1	1.50	2	2.50	3	3.50	4	4.50	5	5.50	6	6.50	7	7.50	8	8.50	9	9.50	10
<b>PUNTEGGIO TOTALE / Voto</b>																	<b>__/10</b>			

**VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

**L'ART. 3, COMMA 1, punto IV dell'OM 67/2025 prevede che, nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art 13, (co. 2, lettera d), secondo periodo del lgs. 62/2017 - introdotto dall'art. 1, co. 1 (lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in maniera di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO CRITICO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A partire dal terzo anno e negli anni successivi, in sede di valutazione finale e solo nei casi di ammissione alla classe successiva, all'alunno è attribuito un punteggio che sarà sommato per la formazione del voto finale all'esame di stato conclusivo del corso di studi quinquennale.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'OM 67 /25.

Tabella A Allegata al D. Lgs. 62/2017

MEDIA DEI VOTI	CREDITO DA ATTRIBUIRE (PUNTI)		
	I ANNO (3 CLASSE)	II ANNO (4 CLASSE)	III ANNO (5 CLASSE)
$6 < M$	-	-	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

## **CRITERI E PARAMETRI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MASSIMO**

Il Collegio dei docenti adotta i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile all'interno della fascia di credito definita dalla **media M** dei voti:

- 1. MEDIA M DEI VOTI** (si conteggiano anche i decimali della media).
- 2. ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:
  - a. Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0;**
  - b. 26-40 assenze → **punti 0,10;**
  - c. 16-25 assenze → **punti 0,20;**
  - d. 0-15 assenze → **punti 0,30;**
- 3. PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).
- 4. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:
  - a. Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
  - b. Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
  - c. Punti 0,30 per attività della durata di 50 o più ore.
- 5. RELIGIONE O ATTIVITÀ SOSTITUTIVA.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).
  - a. Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
  - b. Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
  - c. Punti 0,30 per giudizio di valutazione: ottimo.

Determinata la somma di tali punteggi si procederà ad arrotondare per eccesso qualora tale somma risulti uguale o superiore a 0,50 e per difetto qualora tale somma risulti inferiore a 0,50.

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

## APPENDICE 1: SCHEDE DELLE SINGOLE MATERIE

Scheda per singola materia Anno scolastico 2024/2025		
Docente: AMATUCCIO GIUSEPPINA	Disciplina: <b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4
Numero di ore annuali previste	Curricolari	N. 132
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell'Ottocento e del Novecento. Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere analizzate. Conoscenza di alcune tecniche compositive per la produzione di testi di diverse tipologie.	
	<b>COMPETENZE:</b> Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica	
	<b>CAPACITÀ:</b> Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento. Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, cultural- Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere	

Contenuti svolti	<p>1 La Letteratura del secondo ottocento in Europa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Età del positivismo</li> <li>• Il Simbolismo</li> <li>• L'Estetismo</li> <li>• Èmile Zola, L'Assommoir</li> </ul> <p>2 La Letteratura del secondo ottocento in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Scapigliatura</li> <li>• Il Verismo</li> <li>• Il Decadentismo</li> </ul> <p>3 Giovanni Verga vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I Malavoglia: L'arrivo e l'addio di 'Ntoni</li> <li>• Novelle Rusticane: La Roba</li> <li>• Mastro-don Gesualdo: La morte di Gesualdo</li> <li>• Rosso Malpelo</li> <li>• Nedda</li> </ul> <p>4 Giovanni Pascoli vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Myricae: X Agosto, Novembre, Lavandare, il Lampo e il Tuono</li> <li>• Il fanciullino: &lt;&lt; è dentro di noi un fanciullino &gt;&gt;</li> <li>• Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno</li> </ul> <p>5 Gabriele D'Annunzio vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il piacere: Il ritratto di un esteta</li> <li>• Laudi: La pioggia nel pineto</li> </ul> <p>6 La Letteratura del primo Novecento in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Avanguardie</li> <li>• Il futurismo</li> <li>• Filippo Tommaso Marinetti, "Liberare le parole"</li> <li>• Il bombardamento di Adrianopoli</li> </ul> <p>7 James Joyce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il flusso di coscienza</li> </ul> <p>8 Italo Svevo vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta</li> </ul> <p>9 Luigi Pirandello vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il fu Mattia Pascal: Libero</li> <li>• L'Umorismo: Il sentimento del contrario</li> <li>• Così è (se vi pare)</li> <li>• Sei personaggi in cerca d'autore</li> <li>• Uno, nessuno e centomila</li> </ul> <p>• Enrico IV</p> <p>10 Giuseppe Ungaretti vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Allegria: Veglia, I fiumi, San Martino del Corso, Mattina e Soldati</li> </ul> <p>11 L'Ermetismo</p> <p>12 Eugenio Montale vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ossi di seppia: Merigiare pallido e assorto</li> <li>• Satura: Ho sceso, dandoti il braccio</li> </ul> <p>13 Italo Calvino vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sentiero dei nidi di ragno: La pistola</li> <li>• Il barone rampante: Cosimo e gli altri</li> </ul>
Progettualità integrata	NESSUNA
METODOLOGIE ADOTTATE (DIDATTICA IN	<p><b>METODI:</b>  Lezione frontale e dialogata, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate.  Costruzione di mappe e schemi.</p>

PRESENZA)	<b>STRUMENTI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavagna</li> <li>• Materiale in fotocopia</li> <li>• Appunti delle lezioni</li> <li>• Schemi e mappe</li> <li>• Video e PowerPoint.</li> </ul> <b>SPAZI:</b> aula
METODOLOGIE ADOTTATE (DIDATTICA A DISTANZA)	<b>STRUMENTI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visione di filmati</li> <li>• Schede di sintesi</li> <li>• Letture di approfondimento</li> <li>• PPT riepilogativi</li> <li>• Condivisione delle soluzioni degli esercizi assegnati (attività di autovalutazione)</li> <li>• Ricerche</li> <li>• Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati</li> <li>• Libro di testo</li> </ul> <b>SPAZI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro elettronico Argo</li> <li>• Applicazioni di messaggistica istantanea</li> <li>• Video meeting concordati con alunni e Consiglio di classe</li> </ul>
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA IN PRESENZA):</b> Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni.  <b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA A DISTANZA):</b> Test a tempo, ricerche, esercitazioni, mappe o elaborati di sintesi  VERIFICHE SCRITTE: 3 VERIFICHE ORALI: 2/3
	Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera adeguata. Alcuni si sono distinti per impegno e assiduità.
Firma del Docente	<i>Giuseppina Amatuccio</i>

Scheda per singola materia Anno scolastico 2024/2025		
Docente: Amatuccio Giuseppina	Disciplina: <b>STORIA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione	N. 2	
Numero di ore annuali previste	Curricolari	N. 66
	Complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e del Novecento.	
	<b>COMPETENZE:</b> Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
	<b>CAPACITÀ:</b> Saper collocare fatti ed eventi storici nello spazio e nel tempo Saper analizzare ed utilizzare fonti storiche di vario tipo Saper utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia Saper operare confronti e comparazioni tra fatti ed eventi	
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'avvento della &lt;&lt; società di massa &gt;&gt;</li> <li>2. L'Italia Giolittiana</li> <li>3. L'Europa verso la Guerra</li> <li>4. La Grande Guerra &lt;&lt;L'inutile strage&gt;&gt;</li> <li>5. Gli errori di Versailles</li> <li>6. La rivoluzione d'ottobre</li> <li>7. La scalata di Mussolini al potere</li> <li>8. La difficile prova del 1929</li> <li>9. Nel buio dei totalitarismi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo sforzo totalitario del fascismo</li> <li>• Lo stalinismo in Unione Sovietica</li> <li>• Il nazismo in Germania</li> <li>• Democrazie e fascisti verso la guerra</li> </ul> </li> <li>10 La seconda Guerra Mondiale</li> <li>11 L'Italia sconfitta e la resistenza</li> <li>12 Due tragedie: Auschwitz e Hiroshima</li> <li>13 Il mondo diviso: La &lt;&lt;Guerra Fredda&gt;&gt;</li> <li>14 L'Italia Repubblicana</li> </ol>	
	<b>Educazione Civica</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Educazione allo sviluppo sostenibile, lo sfruttamento dell'ambiente e l'inquinamento</li> <li>2 Educare alla legalità</li> <li>3 Il rispetto degli altri: Il razzismo oggi</li> </ol>	

Progettualità integrata	NESSUNA
Metodologie adottate (Didattica in presenza)	<b>METODI:</b> Lezione frontale e dialogata, letture guidate dei documenti. Costruzione di mappe e schemi.
	<b>STRUMENTI:</b> Fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente. Utilizzo del padlet per la condivisione di link, video, immagini e materiali didattici.
	<b>SPAZI- AULA</b>
Metodologie adottate	<b>METODI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/audio lezioni asincrone</li> <li>• Video/audio lezioni sincrone</li> <li>• Esercitazioni (o analisi di casi aziendali)</li> <li>• Esemplicazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa</li> </ul> Discussioni/Riflessioni di gruppo
	<b>STRUMENTI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visione di filmati</li> <li>• Schede di sintesi</li> <li>• Letture di approfondimento</li> <li>• PPT riepilogativi</li> <li>• Condivisione delle soluzioni degli esercizi assegnati (attività di autovalutazione)</li> <li>• Test a tempo on line</li> <li>• Ricerche</li> <li>• Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati</li> <li>• Libro di testo</li> </ul> <b>SPAZI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro elettronico Argo</li> <li>• Applicazioni di messaggistica istantanea</li> </ul> Video meeting concordati con alunni e Consiglio di classe
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni.
	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Test a tempo, ricerche, esercitazioni, mappe o elaborati di sintesi
	<b>NUMERO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verifiche orali: 2</li> </ul> Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera adeguata. Alcuni si sono distinti per impegno e assiduità.
Firma del Docente	GIUSEPPINA AMATUCCIO

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: TOMEIO GIOVANNA		Disciplina: <b>LINGUA FRANCESE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste		Curricolari	N. 99
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	Lo studio della lingua francese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua		
	<b>COMPETENZE</b> Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati. Comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.		
	<b>CAPACITÀ:</b> Comunicare, comprendere e interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua.		
Contenuti svolti	LES PREPARATIONS CULINAIRES LES METHODES DE CONSERVATION LES TECHNIQUES DE CUISSON LES TYPES DE CARTE LE MENU LA PATISSERIE L'HACCP LES PRINCIPES DE L'HACCP LA MAITRISE DES POINTS CRITIQUES LES RISQUES ET LES MESURES PRÉVENTIVES CONTRE LA CONTAMINATION ALIMENTAIRE LES ALIMENTS BONS POUR LA SANTÉ LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN LES ALLERGIES ET LES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE L'ALIMENTATION DU SPORTIF ET DE L'ADOLESCENT LES RÉGIMES ALTERNATIFS		

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p><b>METODI:</b> per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal Ptof e dal dipartimento di lingue straniere. Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal ptof e dal dipartimento di lingua.</p> <p>I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, fotocopie di materiali integrativi. Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe.</p>
<p>METODOLOGIE ADOTTATE (DIDATTICA A DISTANZA)</p>	<p><b>STRUMENTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visione di filmati</li> <li>• Schede di sintesi</li> <li>• Letture di approfondimento</li> <li>• PPT riepilogativi</li> <li>• Condivisione delle soluzioni degli esercizi assegnati (attività di autovalutazione)</li> <li>• Ricerche</li> <li>• Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati</li> <li>• Libro di testo</li> </ul> <p><b>SPAZI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro elettronico Argo</li> <li>• Applicazioni di messaggistica istantanea</li> <li>• Aula</li> </ul>
<p>Risultati</p>	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b> MISTA</p> <hr/> <p>VERIFICHE SCRITTE: 3 VERIFICHE ORALI: 2/3</p>
	<p>Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera adeguata. Alcuni si sono distinti per impegno e assiduità.</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p>Giovanna Tomeo</p>

Scheda per singola materia VB FPP Anno scolastico 2024/2025		
Docente: Guariniello Maddalena		Disciplina: <b>LINGUA E CULTURA INGLESE</b>
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p><b>Conoscenze</b>  Lo studio della lingua Inglese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro.  Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in micro-lingua.  E' opportuno rilevare:  -una più che sufficiente preparazione conseguita da un esiguo gruppo di alunni che si sono distinti per capacità di rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati,  -una conoscenza appena sufficiente di alunni che hanno partecipato con interesse ed impegno modesto in tutte le attività proposte.</p>	
	<p><b>Competenze</b>  Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base.  Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati  Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.</p>	
	<p><b>Capacità</b>  Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro-lingua.</p>	
Contenuti svolti	<p><b>Curricolari:</b>  <b>Libro di Testo: "About a Catering"</b> di De Chiara- M. Costanza Torchia – ed. TrinityWhitebridge e <b>"Light the Fire"</b> di Assirelli E – Vetri A- Cappellini Barbara – ed. Rizzoli Languages:</p>	
	<p>Argomenti svolti:  <b>Food Today:</b> - Fast food and Fast food Restaurants - The negative aspects of Fast Food - Slow Food - Do you live organic?  <b>Diets:</b> - The Mediterranean Diet – Food pyramid – Food Groups – Nutrients - Eatwell Guide and MyPlate - The Mediterranean Diet – The Alternative and Special Diets  <b>Food Safety:</b> - HACCP - Preliminary Tasks and Principles - Food Contamination -Food allergies and intollerances - Celiac Disease  <b>Banqueting and Catering</b></p> <p>Grammar revision about the use of some tenses: past simple; future forms; modal verbs.</p>	
Progettualità integrata		

<p>Metodologie adottate</p>	<p><b>Metodi</b>  Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento delle Lingue Straniere di questo istituto. Alle strategie didattiche adottate ne sono state affiancate altre, in linea con l'approccio in presenza e a distanza. Pertanto, oltre al registro elettronico, che resta il punto di riferimento comune, sono state utilizzate piattaforme e canali di comunicazione come WhatsApp, e-mail, e Google Classroom. Lo scopo principale è stato rimanere in contatto con gli alunni, non soltanto per sottoporre loro delle semplici esercitazioni e compiti da fare ma soprattutto per instaurare un dialogo che potesse essere costruttivo, di conforto e supporto.</p> <p><b>Strumenti</b>  I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo e fotocopie di materiali integrativi. Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale, con attività di gruppo, per educare alla complessità e all'autostima.  Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe.</p>
<p>Risultati</p>	<p><b>Tipologia delle Verifiche</b>  Miste ed a Risposta Aperta  Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa).</p> <hr/> <p>Verifiche scritte: 2 (durante il primo quadrimestre) e 2 (durante il secondo quadrimestre)  Verifiche orali: 4</p> <hr/> <p>Nel complesso, quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione parzialmente adeguata.</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p>Maddalena Guariniello</p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: <b>CERINO FRANCO</b>		Disciplina: <b>MATEMATICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione 3			
Numero di ore annuali previste		Curricolari 96	
		complementari ed integrative	
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Definizioni fondamentali dell'analisi e loro applicazione; terminologia scientifica e lessico specifico; applicazioni immediate del calcolo differenziale; rappresentazione di fenomeni mediante grafici. Gli alunni conoscono il simbolismo matematico e le procedure di calcolo, analizzano il comportamento di una funzione.		
	<b>COMPETENZE:</b> Gestire correttamente, soprattutto dal punto di vista concettuale, le proprie conoscenze matematiche Riconoscere i concetti fondamentali e gli elementi base che unificano i diversi aspetti della matematica Rielaborare informazioni e utilizzare, in modo consapevole ed adeguato alle situazioni, i diversi metodi di calcolo Comprendere e usare il linguaggio proprio della matematica		
	<b>CAPACITÀ:</b> Utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse Risolvere con lo strumento più adeguato una questione matematica Comprendere i concetti trasversali della disciplina e saper cogliere analogie di strutture tra ambiti diversi Sviluppare la capacità di trasferire e applicare quanto appreso a situazioni o problemi che		
Contenuti svolti	Concetto di funzione reale di variabile reale, classificazione delle funzioni, dominio e codominio Concetto di intervallo, di intorno e loro rappresentazione Segno di una funzione Intersezioni con gli assi Definizione (intuitiva) di limite finito per una funzione in un punto Limite sinistro e destro per una funzione in un punto Concetto di limite infinito per una funzione in un punto Concetto di limite per una funzione all'infinito Le forme indeterminate La funzione continua, definizione di discontinuità di una funzione in un punto, punti di discontinuità per una funzione Studio approssimato di semplici funzioni razionali (intere e fratte)		
<b>METODOLOGIE ADOTTATE (Didattica in presenza)</b>	<b>METODI:</b> Lezioni frontali, Insegnamento individualizzato, problem solving, ricerca-azione, esercitazioni alla lavagna e dal posto, individuali e/o collettive, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, schemi e mappe concettuali, aiuto reciproco. La principale modalità didattica è stata individuata nella lezione dialogata, che ha permesso agli studenti di intervenire nella costruzione dell'itinerario culturale, cioè di un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero. Lo spunto dei nuovi argomenti, via via introdotti, è stato tratto da problematiche concrete e/o applicative. Pertanto sono stati sistematicamente utilizzati i problemi, gli esercizi, i casi specifici come stimoli di inizio, di ampliamento o di precisazione della teoria. Gli errori sono stati utilizzati per ridefinire le variabili e i metodi attraverso la ricostruzione del percorso seguito, in un continuo dialogo interno che ha permesso ai ragazzi di costruire analogie, verifiche parziali e sintesi finali.		
	<b>STRUMENTI:</b> Appunti, sussidi multimediali, libri		

<b>Metodologie adottate (Didattica a distanza)</b>	<p><b>METODI:</b>  Video/audio lezioni asincrone  Esercitazioni  Esemplificazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa  Discussioni/Riflessioni di gruppo</p> <p><b>STRUMENTI:</b>  Visione di filmati  Schede di sintesi  Lecture di approfondimento  PPT riepilogativi  Test  Ricerche  Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati  Libro di testo</p> <p><b>SPAZI:</b>  Registro elettronico Argo  Piattaforma e-learning Google Meet  Applicazioni di messaggistica istantanea</p>
<b>Risultati</b>	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA IN PRESENZA):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prove scritte (strutturate-semi-strutturate-aperte) Brevi interrogazioni orali</li> <li>- Esercitazioni di gruppo; colloqui aperti all'interno del gruppo classe; osservazioni sistematiche durante le esercitazioni individuali e/o collettive.</li> </ul> <p>La lezione dialogata è stato lo strumento primario di valutazione costante del livello di apprendimento attraverso gli interventi personali e le richieste di chiarimento.  A questa prima valutazione si sono affiancate le verifiche orali e scritte che non sono state solo test di conoscenza, ma verifiche e valutazioni delle competenze e capacità attraverso problemi o ricerche di metodi, di algoritmi, di strutture; i ragazzi sono stati impegnati in un discorso articolato e via via più complesso.</p> <p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA A DISTANZA):</b></p> <p>Test, ricerche, esercitazioni, mappe o elaborati di sintesi. L'abitudine di molti ad una scarsa rielaborazione, la necessità di riprendere contenuti degli anni precedenti e di ritornare più volte sui concetti per consentirne l'acquisizione e la connessione hanno rallentato i tempi dello svolgimento del programma e non hanno permesso di svolgere l'intero programma preventivato né di approfondire nel modo necessario alcuni degli argomenti trattati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-matematiche e alle abilità operative di base di ciascuno.</li> <li>Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio mnemonico e un'applicazione meccanica e poco consapevole di quanto acquisito.</li> <li>-Un gruppo non è riuscito a raggiungere gli obiettivi disciplinari specifici. Alla luce delle verifiche effettuate durante l'anno, emergono, comunque, alcune personalità di buon livello.</li> </ul> <p><b>NUMERO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche scritte: 4</li> <li>- Verifiche orali: 4</li> </ul>
Firma del Docente	<i>Franco Cerino</i>

<b>Scheda per singola materia Anno scolastico 2024/2025</b>		
<b>Docente: ALIBERTI VILMA</b>	<b>Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	
<b>Numero di ore settimanali di lezione</b>		<b>N. 5</b>
<b>Numero di ore annuali previste</b>	<b>curricolari</b>	<b>N.</b>
	<b>complementari ed integrative</b>	<b>N.</b>
<b>Numero di ore annuali svolte</b>	<b>curricolari</b>	<b>N</b>
	<b>complementari ed integrative</b>	<b>N.</b>
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<b>CONOSCENZE:</b> Caratteristiche dei Principi Nutritivi, Biochimica e Metabolismo. Direttive e Linee Guida per una sana Alimentazione. Norme per una corretta prassi igienica. Le Diete nelle varie fasce d'età. Stili comportamentali alimentari. La dieta nelle varie patologie. Allergie ed intolleranze legate al cibo	
	<b>COMPETENZE:</b> Assumere comportamenti corretti sul modo di alimentarsi dimostrando di essere in grado di compiere scelte consapevoli sulla base delle conoscenze relative alle caratteristiche nutrizionali. Correlare le conoscenze generali agli sviluppi delle tecnologie nello specifico campo di riferimento.	
	<b>CAPACITÀ:</b> Utilizzare l'alimentazione come base per il benessere della persona. Riconoscere la qualità di un prodotto e distinguere i criteri di certificazione. Essere in grado di sviluppare e applicare modalità igienico-sanitari inerenti il sistema HACCP per la prevenzione delle tossinfezioni. Saper interpretare i dati ed i grafici relativi al sistema produttivo degli alimenti ed all'evoluzione del comportamento e dei consumi alimentari con riguardo al contesto culturale e del territorio.	
<b>Contenuti svolti</b>	<b>CURRICULARI:</b> Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità. Contaminazione fisico-chimica e microbiologica degli alimenti La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche La dieta nelle malattie cardiovascolari, e metaboliche. Allergie ed intolleranze alimentari Tipologie di dieta Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti.	
<b>Progettualità integrata</b>	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> I discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate	

METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> Lezioni frontali con analisi critica del testo e collegamenti con materie equipollenti
	<b>STRUMENTI:</b> <b>Libro di testo</b> e ricerche computerizzate <b>Titolo:</b> “Alimentazione oggi” <b>Autore:</b> S. Rodato
<b>Risultati</b>	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTI ED ORALI</b> Relazioni su tematiche svolte. Interrogazioni orali <b>NUMERO</b> Verifiche scritte:4 Verifiche orali: FREQUENTI
	Gli alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico. I livelli di competenza sono diversificati in rapporto alle capacità logico-espressive e alle abilità operative di base di ciascuno. Nel complesso, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto un discreto livello di preparazione. Alcuni alunni si sono distinti per impegno e interesse.
<b>Firma del Docente</b>	Vilma Aliberti

Scheda per singola materia Anno scolastico **2024/2025** Classe **V B – FPP INDIRIZZO EOA**

Docente: **APICELLA ANTONIO**

Disciplina: **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA**

**Settore CUCINA**

**Libro di testo**

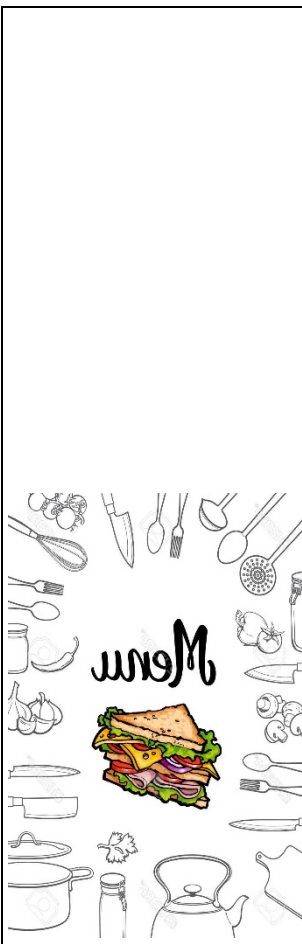
Alta professionalità in cucina-libro misto con libro digitale-volume per la classe quinta-edizione Calderini-Paolo Gentili

**Contenuti svolti**



**CONOSCENZE:**

- Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese.
- Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione.
- Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia.
- **Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo\* (UDA)**
- **La legislazione alimentare\* (UDA)**
- **Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro\* (UDA)**
- Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore.
- Conoscere i principali pericoli/rischi nell'ambiente di lavoro.
- Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro.
- Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica.
- Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato;
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.
- Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi
- Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva)
- Tipologie di intolleranze alimentari
- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
- Software di settore.
- Il beverage cost
- **TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO)**
- Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Baqueting
- La degustazione e l'analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino
- Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che garantiscono l'esaltazione del gusto delle pietanze.
- **CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE: IL VINO NEI PIATTI E CON I PIATTI**



**COMPETENZE:**


- Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP
- Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione
- Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione.
- Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.
- Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro
- Avere cura della propria salute in ambito lavorativo.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale
- Food&Beverage Cost
- Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri
- Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte
- Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.
- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico


**CAPACITÀ:**

- Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere.
- Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa.
- Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni
- Simulare il piano di autocontrollo.
- Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo.
- Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.
- Riconoscere i marchi di qualità.
- Utilizzare sistemi di tutela e certificazione.
- Distinguere le differenti gamme di alimenti.
- Food cost e beverage cost
- Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza in cucina, in sala e al bar
- Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede

**Progettualità integrata**

Extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate

<p><b>METODOLOGIE ADOTTATE</b></p> 	<p><b>METODI:</b> Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom</p> <p><input type="checkbox"/> <b>Attività svolte in Modalità asincrona</b> (<i>trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Registro elettronico Argo Scuola Next</li> <li>○ Registro elettronico Argo Did Up</li> <li>○ Video-lezioni</li> <li>○ Audio-lezioni</li> <li>○ Gruppo Whatsapp di classe</li> <li>○ Piattaforma Google Classroom</li> <li>○ Piattaforme collegate con i libri di testo;</li> <li>○ Restituzione elaborati corretti</li> </ul>
	<p><b>STRUMENTI:</b> Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie</p>
<p><b>Risultati</b></p>	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati)</li> <li>- Tema scritto (test strutturato sui principali nuclei tematici della seconda prova d'Esame di Stato)</li> <li>- Verifiche orali</li> </ul>

	<p><b>NUMERO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- VERIFICHE SCRITTE: 3</li> <li>- VERIFICHE ORALI: 3</li> </ul> <p>Alcuni alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso, raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-espressive e alle abilità operative di base di ciascuno.</p> <p>Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio poco approfondito e lineare. Complessivamente la classe ad inizio anno presentava una preparazione iniziale mediamente sufficiente, mostrando lacune nei prerequisiti di base e in particolar modo nella padronanza di un linguaggio tecnico-disciplinare.</p> <p>Nella trattazione dei diversi segmenti curriculari, pertanto, è stata fondamentale un'attività di recupero dei prerequisiti di base per affrontare gli argomenti del quinto anno. Nel corso dell'anno va evidenziato un impegno abbastanza continuo per un nutrito gruppo di alunni che si sono dimostrati partecipi e complessivamente motivati sugli argomenti teorici del programma.</p> <p>Bisogna inoltre notare che già nei programmi ministeriali sono previste solo due ore settimanali per questa disciplina, il che in realtà è molto poco data la vastità e la complessità della materia. Va sottolineato che non sempre i temi trattati sono stati adeguatamente assimilati e permangono quindi difficoltà nell'esposizione dei contenuti. Nel complesso diversi allievi nonostante i tentativi di sollecitare uno studio ragionato e metodico, si sono orientati su uno studio mnemonico, tendendo a dimenticare facilmente le nozioni apprese e non riuscendo a stratificare le conoscenze e neppure ad elaborare quanto appreso.</p> <p>In definitiva il comportamento può ritenersi accettabile, la frequenza costante e puntuale, fatta eccezione per alcuni alunni. L'impegno mostrato nel corso dell'anno consente una preparazione in uscita nel complesso più che sufficiente.</p>
<p><b>Firma del Docente</b></p>	<p><i>Antonio Apicella</i>  <i>Battipaglia, 05/05/2024</i></p>

Scheda per singola materia Anno scolastico 2024/2025		
Docente: Delfino Matilde		Disciplina: <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 132
Obiettivi raggiunti		<p><b>CONOSCENZE:</b>  Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale.  Tecniche di marketing turistico e di web marketing  Strategia dell'impresa e scelte strategiche  Pianificazione e la programmazione aziendale.  Budget e business plan  Normativa relativa alla costituzione dell'impresa e alla sicurezza del luogo di lavoro. Normativa antincendi. La tutela della privacy.  Il sistema della qualità totale  Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, catering e banqueting  Abitudini alimentari ed economia del territorio</p>
<p><b>COMPETENZE:</b></p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati utilizzando le nuove tecnologie. Nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione, del servizio, della Comunicazione, della vendita e del marketing di settore.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p> <p>Applicare la normativa, nazionale e internazionale, in materia di sicurezza</p> <p>Trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.</p>		
<p><b>CAPACITÀ:</b></p> <p>analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.  individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.  utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caratteristiche del mercato turistico.  Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan.  Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.  Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</p>		

## CONTENUTI SVOLTI

### CURRICULARI:

Il mercato turistico nazionale ed internazionale.

Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali. Le nuove tendenze del turismo. Il marketing: aspetti generali

Il marketing strategico e operativo Il web marketing Il marketing plan

La pianificazione e la programmazione aziendale. Il budget. Il business plan.

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi lavoro.

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali.

I contratti delle imprese ristorative: contratti di ristorazione, catering e banqueting. Responsabilità dei ristoratori e albergatori in caso di sottrazione dei beni dei clienti.

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio.

### PROGETTUALITÀ INTEGRATA EXTRACURRICOLARE:

la classe ha partecipato alle attività proposte dall'istituto

### Metodologie ADOTTATE

#### Metodi:

Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem-solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari

**STRUMENTI: Libro di testo:** "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up Enogastronomia – Sala e Vendita 3"- Classe Quinta di RASCIONI E FERRIELLO – editore Tramontana.

Lavagna, materiale in fotocopia, appunti delle lezioni schemi e grafici.

#### Risultati

#### Tipologia delle Verifiche:

Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, relazioni sondaggi a dialogo.

#### Numero

- Verifiche scritte: 5
- Verifiche orali: 5

Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente  
Matilde Delfino

Firma del Docente

Matilde Delfino

Scheda per singola materia Anno scolastico 2024/2025		
Docente:		Disciplina: <b>EDUCAZIONE CIVICA</b>
Numero di ore settimanali di lezione		N. 1
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 33
Obiettivi raggiunti		<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Costituzione e cittadinanza, diritto nazionale e internazionale, legalità e solidarietà;</i></li> <li>• <i>Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela di patrimonio e territorio;</i></li> </ul> <p><i>Cittadinanza digitale.</i></p>
<p><b>COMPETENZE:</b> • Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>• Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</li> <li>• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</li> </ul>		
<p><b>CAPACITÀ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare le proprie capacità nella vita scolastica, riconoscendo i punti di debolezza e i punti di forza. Assumere comportamenti di autonomia, autocontrollo, fiducia in sé</li> <li>• Interiorizzare la funzione della regola nei diversi ambienti della vita quotidiana (scuola, cortile, strada, gruppi...). Conoscere e rispettare le regole di un gioco</li> <li>• Conoscere le finalità delle principali organizzazioni internazionali e gli articoli della Convenzione dei diritti dell'infanzia e dell'adolescenza.</li> <li>• Riconoscere e rispettare i valori sanciti nella Carta costituzionale.</li> <li>• Conoscere i comportamenti da assumere in situazioni di emergenza.</li> <li>• Sapersi muovere in sicurezza nell'ambiente scolastico e per la strada. Assumere comportamenti che favoriscano un sano e corretto stile di vita.</li> </ul>		

- Conoscere le norme che tutelano l'ambiente per diventare cittadini responsabili
- Mettere in relazione le regole stabilite all'interno della classe, della scuola, della famiglia, della comunità di vita con alcuni articoli della Costituzione
- Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali.
- Informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati.
- Ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali.

Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <p>Principi fondamentali della Costituzione I rapporti economici</p> <p>Il lavoro nella Costituzione II contratto di lavoro</p> <p>Il CCNL</p> <p>Accessibilità e gestione delle risorse energetiche e alimentari</p>
Progettualità integrata	<p>Extracurriculare:</p>
Metodologie ADOTTATE	<p><b>Metodi:</b></p> <p>Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari</p> <p><b>Strumenti:</b></p> <p>Lavagna, materiale in fotocopia, appunti delle lezioni schemi e grafici.</p>
Risultati	<p><b>Tipologia delle Verifiche:</b></p> <p>Prove strutturate e semi-strutturate; interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, relazioni sondaggi a dialogo, simulazioni di prove d'esame</p> <p><b>Numero</b></p> <p>– Verifiche orali: 2</p> <p>Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un sufficiente livello di preparazione.</p>
Firma del Docente	Delfino Matilde

Scheda per singola materia Anno scolastico 2024/25		
CLASSE V sez. B FPP		
Docente: Morrone Giovanni	Disciplina: <b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N. 20
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N. 20
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE</b> Conoscenza di alcuni sport individuali e di squadra: la pallavolo, il badminton, il tennis tavolo. La storia dello sport moderno; le Olimpiadi moderne. Le organizzazioni sportive. Il primo soccorso e la prevenzione degli infortuni. Le attività in ambiente naturale. Alcuni personaggi sportivi che si sono distinti al di fuori dei campi di gioco	
	<b>COMPETENZE</b> Saper effettuare movimenti motori complessi relativi alle discipline praticate; Saper utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza; partecipare alle attività sportive anche in compiti di arbitraggio e di giuria; Avere comportamenti corretti nei confronti di compagni e avversari, incoraggiando azioni di fair play in ambito sportivo; Saper applicare gli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività praticate; Conoscenza ed organizzazione degli organismi di promozione sportiva.	
	<b>CAPACITÀ</b> Miglioramento delle capacità motorie e coordinative; Pratica degli sport individuali e di squadra; Consapevolezza delle proprie capacità motorie ed espressive.	
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI</b> Libro di testo: "IL CORPO E I SUOI LINGUAGGI" Autori: DEL NISTA PIERLUIGI, TASSELLI ANDREA Editore: D'ANNA	
	Esercitazione di pallavolo, tennis tavolo, calcio a 5, badminton, gioco della dama e degli scacchi.	

	<p>Teoria: Conoscenza degli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del tennis tavolo e del badminton; La nascita dello sport moderno; Le Olimpiadi moderne; I modelli locali, nazionali, europei ed internazionali dell'organizzazione sportiva. Elementi di primo soccorso e prevenzione degli infortuni. le attività in ambiente naturale</p> <p>La storia di alcuni personaggi sportivi, "Campioni nella vita e nello sport". Bebe Vio; Árpád Weisz; Muhammad Ali; Sonia Yusuf Omar; Peter Norman, Tommie Smith e John Carlos; Alex Zanardi; Gino Bartali; Astutillo Malgioglio.</p>
Progettualità integrata	Giochi Sportivi Studenteschi
Metodologie adottate	<p><b>METODI</b></p> <p>Le attività pratiche proposte sono state indirizzate all'acquisizione di abilità molteplici e complesse, e competenze trasversali che lo studente dovrà essere in grado di trasferire in altri contesti. La diversificazione delle attività (pallavolo, tennis tavolo, calcio a cinque, badminton, gioco della dama e degli scacchi, ed altre attività non codificate), ha permesso di accrescere le potenzialità di ciascuno ed orientare le attitudini personali.</p>
	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; Attrezzi specifici per gli sport praticati; libro di testo e dispense.</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b></p> <p>Le verifiche sono state effettuate costantemente in itinere, per quanto attiene la parte pratica. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno e dei miglioramenti conseguiti nello svolgimento delle varie attività.</p>
	<p><b>NUMERO</b></p> <p>Verifiche pratiche e teoriche in itinere</p> <hr/> <p>Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto soddisfacenti risultati</p>
Firma del Docente	Giovanni Morrone

Scheda per singola materia Anno scolastico 2024/2025		
CLASSE V sez. B FPP		
Docente: <b>LAMBERTI ANTONIO</b>	Disciplina: <b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 1
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 33
	complementari e integrative	N. 0
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.
	complementari e integrative	N. 0
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>Lo studente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le varie dimensioni di cui ogni esperienza umana è composta con particolare attenzione all'esperienza del nutrirsi</li> <li>• I vari significati simbolici – culturali del cibo</li> <li>• La valenza simbolica del cibo e del nutrirsi all'interno delle religioni ed in particolar modo nel Cattolicesimo a partire dal testo biblico e dalla vita e dal messaggio di Gesù</li> <li>• Riti, norme alimentari e piatti tipici delle varie tradizioni religiose</li> <li>• Lo studente individua alcuni dei valori che il cibo e il nutrirsi richiama</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione</li> <li>• Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo</li> <li>• La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione</li> <li>• Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica</li> </ul>	

**COMPETENZE:**

LO STUDENTE SA:

- riconoscere l'universalità dell'esperienza religiosa come componente importante nella storia e nella cultura e quale possibile risposta alle questioni sull'esistenza ed individuare gli elementi fondamentali della religione cristiana sulla base del messaggio di Gesù Cristo, che la comunità cristiana è chiamata a testimoniare
- identificare tipologie e peculiarità del linguaggio delle religioni e descrivere eventi storici ed espressioni artistiche frutto della presenza della comunità cristiana nella storia locale e universale
- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
- cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico – tecnologica
- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico - tecnologica

**CAPACITÀ:**

- Rilevare nell'esperienza umana del nutrirsi il darsi delle varie dimensioni della persona e la necessità del loro sviluppo unitario ed equilibrato
- Riconoscere i vari significati simbolici – culturali del cibo
- Riconoscere la valenza simbolica del cibo e del nutrirsi all'interno delle religioni ed in particolar modo nel Cattolicesimo a partire dal testo biblico e dalla vita e dal messaggio di Gesù
- Attribuire alle rispettive tradizioni religiose i vari riti e le norme che riguardano il cibo e il nutrirsi
- Individuare come i valori legati al cibo oggi sono promossi e perseguiti nella realtà che lo circonda e nel mondo globalizzato
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano - cattolica
- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il Cristianesimo
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano - cattolica

<p>Contenuti svolti</p>	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cibo ed emozioni</li> <li>• Cibo e relazioni</li> <li>• Il cibo come cultura</li> <li>• Alcuni significati simbolici che la tradizione giudaico – cristiana attribuisce al cibo e al nutrirsi attraverso la valorizzazione del testo biblico</li> <li>• Il significato del pane e del vino nell'Eucarestia. I significati simbolici di altri cibi presenti nella ritualità di altre tradizioni religiose</li> <li>• La cucina ebraica: l'osservanza delle regole (il Kashrut). Il sabato, giorno sacro degli ebrei (lo Shabbat), la cena del venerdì. La Pasqua ebraica (Pesah), i cibi di Pesah, la cena pasquale. Il capodanno (Ro'sh ha-shanah), il pranzo di capodanno. La festa delle sorti (Purim)</li> </ul> <p style="text-align: center;">I piatti tradizionali ebraici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cucina cristiana: la diffusione del Cristianesimo e il problema delle regole alimentari; i periodi di digiuno; il peccato di gola; la virtù della temperanza; le regole monastiche; monasteri e tradizione gastronomica; le festività nel mondo cristiano cattolico; il pane, il vino e l'olio. I piatti tradizionali della cucina cristiana nelle principali festività dell'anno</li> <li>• La cucina islamica: il cibo, un bene prezioso; accogliere e condividere; il principio della moderazione; cibi leciti (halal) e cibi proibiti (haram); la macellazione rituale. Cucina e religione: il Ramadan; il cibo durante il Ramadan; la festa della rottura del digiuno (Id al-fitr); la festa del sacrificio (Id al-adha); carne e caffè</li> </ul> <p style="text-align: center;">I piatti tradizionali della cucina islamica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cucina orientale: l'Induismo e il sistema delle caste, la purezza del cibo: un obbligo per i bramini, l'applicazione della non violenza alle scelte alimentari, il regime alimentare delle altre caste, la vacca sacra, le festività induiste. La cucina indiana: spezie e sapori in equilibrio; l'alimentazione ayurvedica; tre gruppi di cibi per le ricette di piatti indiani; la cucina indiana vegetariana; la cucina indiana: 5.000 anni di storia. I piatti tradizionali della cucina induista.</li> <li>• La cucina buddista: i principi del Buddismo e della cucina Shojin-Ryori, la regola del 5; le Budda Bowls; le Budda's delight; i 5 precetti del Buddismo; la dieta tibetana o buddista: alimenti consentiti e vietati; gli insegnamenti della monaca coreana Jeong Kwan. Alimentazione e cucina macrobiotica. I piatti tradizionali della cucina buddista.</li> </ul> <p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 1 – Il cibo, tra natura, cultura e religione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Avvento: storia e significato teologico. La corona dell'Avvento. L'Annunciazione. Il dogma dell'Immacolata Concezione. I dogmi mariani. Lettura dei brani dei Vangeli di Luca e Matteo: l'Annunciazione, Giuseppe assume la paternità legale di Gesù, la visitazione, il Magnificat.</li> <li>• La storia del Natale. La nascita di Gesù: lettura e commento dei brani dai Vangeli di Luca e Matteo. Le tradizioni natalizie: il presepe, l'albero di Natale.</li> <li>• Ecologia e responsabilità dell'uomo</li> <li>• Modelli di ecologia laica: il protocollo di Kyoto, il caso "Greta"</li> <li>• Salvaguardia del Creato secondo i cristiani: il libro della Genesi</li> <li>• Il dovere dell'eco-sostenibilità</li> <li>• Filosofia, religioni e problema di senso</li> <li>• Il pensiero cristiano: la complementarità fra sapere scientifico e sapere della fede</li> <li>• Il caso "Galileo Galilei"</li> <li>• Creazionismo ed Evoluzionismo</li> <li>• Il movimento ecumenico</li> <li>• Un'etica della convivenza multiculturale: uguaglianza, non violenza, accoglienza, razzismo</li> <li>• Migrazione e globalizzazione</li> <li>• Fede, fondamentalismo e integralismo</li> </ul>
-------------------------	---

	<p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 2 – Il Cristianesimo dinanzi alle sfide contemporanee</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La santa Pasqua: il significato del termine, differenza tra Pasqua ebraica e Pasqua cristiana, il calcolo della data, gli eventi fondamentali della vita e del Ministero di Gesù a Gerusalemme: L'Ultima cena, l'istituzione del sacramento dell'Eucaristia, l'istituzione del sacerdozio, la lavanda dei piedi, il comandamento dell'amore, la preghiera nel Getsemani, l'arresto, il processo, la crocifissione, le ultime sette parole di Gesù sulla croce, la morte, la resurrezione, le apparizioni di Gesù risorto. Il mistero della Sindone. la Settimana Santa, la domenica delle Palme, il Triduo Pasquale: il giovedì santo, il venerdì santo, il sabato santo; i riti della notte di Pasqua: rito del fuoco, rito della luce, rito dell'acqua</li> <li>• Cos'è la Bioetica</li> <li>• Le questioni del relativismo, del soggettivismo e dell'utilitarismo morale</li> <li>• Origine della vita: la discussione sullo statuto ontologico dell'embrione umano: principali modelli interpretativi</li> <li>• La clonazione e le manipolazioni genetiche, la fecondazione assistita</li> <li>• L'aborto</li> <li>• Etica dei trapianti e della donazione</li> <li>• Fine vita: eutanasia, suicidio, eugenetica, cure palliative ed accanimento terapeutico.</li> <li>• Il problema dell'alimentazione e dell'idratazione. La questione del living – will</li> <li>• Dio e il problema della sofferenza umana</li> <li>• La sessualità nella Bibbia</li> <li>• La violenza contro donne e bambini</li> <li>• La contraccezione</li> <li>• Prima del matrimonio</li> <li>• Vita come progetto e compito</li> </ul> <p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 3 – Le sfide della vita</p> <p><b>LIBRO DI TESTO:</b> RELICODEX – ed. rossa – con nulla osta CEI – vol. unico + percorso IRC per Ist. Prof. ind. Enogastronomia e Osp. Alberghiera – Religione – Luca Paolini e Barbara Pandolfi – ed. SEI IRC</p>
Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> Usi, costumi, cibi, cultura della nostra terra, con uno sguardo anche alla realtà multietnica inserita sul nostro territorio in relazione alla propria esperienza o credo religioso.
Metodologie adottate	<b>METODI:</b> Discussione collettiva per stimolare la partecipazione attiva degli studenti. Lezioni frontali, interdisciplinari, questionari, test e lavori di gruppo.
	<b>STRUMENTI:</b> LIM e sussidi audiovisivi.
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Verifiche orali e colloqui.
	<b>NUMERO:</b> Verifiche orali: 4
	_____
	Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi.
Firma del Docente	Antonio Lamberti

## APPENDICE 2: UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	<b>BANQUETING E CATERING</b>
<i>Compito – prodotto</i>	Preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali
<i>Competenze mirate</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>assi culturali</i></li><li>• <i>cittadinanza</i></li><li>• <i>professionali</i></li></ul>	<b>Competenze degli assi culturali</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li><li>• riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li><li>• analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</li></ul> <b>Competenze di cittadinanza</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Progettare</li><li>• Collaborare</li><li>• Partecipare</li><li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li></ul> <b>Competenze professionali</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità</li><li>• Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</li><li>• Riconoscere le caratteristiche fondamentali delle imprese di banqueting</li></ul>

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione I menu della ristorazione collettiva L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu</li> <li>• Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>• Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti</li> <li>• Calcolare i costi di produzione specifici del settore</li> <li>• Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</li> <li>• Simulare eventi di catering e banqueting</li> <li>• Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>• Simulare l'organizzazione di una brigata di cucina</li> <li>• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</li> </ul>

<b>Utenti destinatari</b>	Studenti classe V sez.
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• le regole di una buona prassi igienica</li> <li>• La sicurezza sul lavoro</li> <li>• Le certificazioni di qualità</li> <li>• Gli stili alimentari alternativi</li> <li>• Le intolleranze alimentari</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	Febbraio – maggio

### UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Tempi</b>	30 h ( 22 h in classe e 8 h in laboratorio)
<b>Esperienze attivate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redazione di un menu</li> <li>• Lezione pratica nel laboratorio</li> </ul>
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni pratiche in laboratorio</li> <li>• Lezioni frontali</li> <li>• Ricerca di materiale informativo sui siti internet</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Lezione dialogata</li> </ul>
<b>Risorse umane</b>	I docenti del consiglio di classe: lab. sala, lab cucina, inglese, scienze degli alimenti, francese, DTA, Italiano
<ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Aula</li> <li>• Laboratorio di cucina</li> <li>• Dizionario bilingue</li> <li>• Fotocopie di materiale informativo</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione intermedia</li> <li>• Valutazione sommativa</li> </ul>

## PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Catering e Banqueting
Coordinatore: docente di LSE cucina
Collaboratori: docente di LSV, scienze degli alimenti, inglese, francese, DTA, italiano

### PIANO DI LAVORO UDA

#### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UDA agli studenti	Lezione frontale	Sviluppo delle curiosità, condivisione del progetto e degli obiettivi	1 h Docenti di sala e cucina	Feedback Interesse dimostrato
2	Accertamento dei prerequisiti	Lezione dialogata	Accertamento prerequisiti	1 h docenti di sala e cucina	
3	La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione	Aula. libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Implementare conoscenze della gestione dei servizi di banqueting e catering	3 h Docente di DTA	Valutazione intermedia
4	Alimenti. principi nutritivi e calorie Le intolleranze alimentari	Aula , libro di testo	Consolidare conoscenze riguardo agli alimenti, ai principi nutritivi, alle calorie e alle intolleranze alimentari	3 h Docente scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
5	I menu della ristorazione collettiva	Aula , libro di testo	Implementare la conoscenza dei vari menu	2 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
6	L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	Aula, libro di testo	Implementare la conoscenza dell'organizzazione e del costo di un banchetto	3 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia

<b>7</b>	Predisporre il glossario specifico in lingua inglese e francese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet	Definizione di un glossario tecnico specifico del mondo del Catering e del Banqueting	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h Docente di lingua francese	Valutazione intermedia
----------	---	---	---	--	------------------------

<b>8</b>	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione di un menu per banchetto	Laboratorio di cucina e sala	Esecuzione pratica del menu concordato (servizio in sala)	8 h Tutti i docenti coinvolti	valutazione intermedia
----------	--	------------------------------	---	-------------------------------	------------------------

<b>9</b>	Test di fine UDA. Relazione individuale	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze. Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	3 h Docente coordinatore UDA + docente di Italiano	Test semi-strutturato. Prelazione individuale.
----------	---	------	--	--	--

### PIANO DI LAVORO UDA

### DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	gennaio	Febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
<b>1</b>		1h				
<b>2</b>		1h				
<b>3</b>		2h				
<b>4</b>			3h			
<b>5</b>			2h			
<b>6</b>				2h		
<b>7</b>				3h + 3h		
<b>8</b>					8h	
<b>9</b>					2h	

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze, per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

### **IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA**

Un esempio di compito/prodotto è:

- a) la predisposizione di un dossier
  - b) il glossario
  - c) la relazione personale
- 
- a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato. Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.
  - b) **Il glossario** è una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali. Le voci evidenziano ciò che lo studente ha imparato (perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.
  - c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico (con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### **Titolo UdA**

Banqueting e Catering

### **Cosa si chiede di fare**

Conoscere la gestione di catering e banqueting  
Saper simulare un banqueting saper redigere un menu  
Predisporre un glossario tecnico in lingua inglese

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

Lezione frontale lezione dialogata lezione di gruppo  
esercitazione pratica in laboratorio

### **Quali prodotti**

A conclusione dell'attività dovrete:

preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali, gli insegnanti vi aiuteranno nelle fasi di ricerca del materiale e nell'applicazione pratica di tutte le procedure organizzative relative all'evento.

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

Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà gestionali di un'impresa specializzata nel banqueting.

### **Tempi**

Dedicheremo all'attività 30 ore + 8 di attività di laboratorio

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

L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti di sala e vendita, inglese e scienze degli alimenti

### **Criteri di valutazione**

Il vostro lavoro verrà valutato in base alla completezza e alla concretezza delle indicazioni. Avrà un valore anche l'impegno che metterete nel produrlo inteso come: rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo

## SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

### **Descrivi in sintesi l'attività**

**Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**

**Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte**

**Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**

**Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio Cosa devi ancora imparare**

**Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA**  
**Relazionale, affettiva e motivazionale**

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
			76-90	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
61-75			Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
< 60			Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
Superamento delle crisi		91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

## Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO	
<b>Sociale</b>	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.		
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.		
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione		
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.		
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità		
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità		
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità		
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato		
<b>Pratica</b>	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione		
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione		
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità		
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato		
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità		
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena		
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima		
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità		

## Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Cognitiva</b>	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico- professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico- professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
	acquisite	76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
61-75		Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza		
< 60		Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti		
Ricerca e gestione delle informazioni		91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

## Della meta-competenza e del problem-solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Della meta-competenza</b>	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
<b>Del problem solving</b>	Creatività	76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

## VALUTAZIONE DEL PROCESSO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: **D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
<b>Interesse e partecipazione</b>	<b>D</b> Mostra saltuaria attenzione.
	<b>C</b> Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	<b>B</b> Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	<b>A</b> Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
<b>Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i></b>	<b>D</b> Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	<b>C</b> Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	<b>B</b> Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	<b>A</b> Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
<b>Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce</b>	<b>D</b> Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	<b>C</b> Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	<b>B</b> Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	<b>A</b> Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
<b>Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.</b>	<b>D</b> Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture
	<b>C</b> Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	<b>B</b> Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	<b>A</b> Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>	
<b>CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE</b>	
<b>CRITERI / EVIDENZE</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA</b>
<b>Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni</b>	<b>D</b> Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	<b>C</b> Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	<b>B</b> Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	<b>A</b> Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
<b>Selezione e stesura delle informazioni</b>	<b>D</b> Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	<b>C</b> Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	<b>B</b> Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	<b>A</b> Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI
<b>Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i></b>	<b>PADRONANZA</b>
	<b>D</b> Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	<b>C</b> Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	<b>B</b> Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	<b>A</b> Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

### VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: **D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
<b>Pertinenza e correttezza della tipologia testuale.</b> <b>Scelta delle categorie.</b> <b>Scelta dei contenuti.</b>	<b>D</b> Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	<b>C</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	<b>B</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	<b>A</b> Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
<b>Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura.</b> <b>Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.</b> <b>Organicità.</b>	<b>D</b> Il testo contiene informazioni parziali.
	<b>C</b> Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	<b>B</b> Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	<b>A</b> Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

## VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ presenze \_\_\_\_\_

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
<b>INDICATORI</b>					
<b>Partecipazione</b>	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
<b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b>	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	
<b>Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</b>	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
<b>Qualità del prodotto realizzato</b>	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali	
<b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b>	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti–incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale	
<b>TOTALE</b>					

**AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA**

**ALUNNO/A** \_\_\_\_\_ **Classe** \_\_\_\_\_

<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

<b>CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<i>Denominazione</i>	<b>LA CONOSCENZA È SICUREZZA. LA GARANZIA DELLA SICUREZZA</b>
<i>Compito – prodotto</i>	<b>POWER POINT, VIDEO sull’HACCP</b>
<i>Competenza Focus di area di indirizzo</i>	N° 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<i>Competenze di area generale</i>	n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali n. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro n. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. n.11 Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio
<i>Competenze europee</i>	a. Competenza alfabetico funzionale b. Competenza multilinguistica c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria d. Competenza digitale e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare f. Competenza in materia di cittadinanza g. Competenza imprenditoriale h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale

<b>ASSE DEI LINGUAGGI Competenza generale n. 2-5</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>ITALIANO</b> La condizione operaia nella letteratura europea: Naturalismo e Verismo. Lettura e analisi di brani antologici scelti.	<b>ITALIANO</b> Orientarsi nel contesto storico culturale dell’Ottocento. Saper rapportare le forme della letteratura al loro contesto storico e culturale.
<b>LINGUA INGLESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Cartelli, moduli, etichette) Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente cucina.	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza.
<b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente cucina.	<b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza.

<b>SCIENZE MOTORIE</b> Conoscere le situazioni in cui si usa prevalentemente ciascuna delle capacità motorie. Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.	<b>SCIENZE MOTORIE</b> Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi. Eseguire test di valutazione delle capacità motorie.
---	--

**ASSE STORICO SOCIALE**  
**Competenza generale n.10-11**

<b>STORIA</b> Trasformazioni di fine Ottocento: la seconda rivoluzione industriale e la condizione operaia.	<b>STORIA</b> Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
<b>DTA</b> Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	<b>DTA</b> Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente
<b>RELIGIONE</b> L'irrompere della questione operaia nel magistero della chiesa.	<b>RELIGIONE</b> Ricostruire e individuare i fattori etici nel rapporto di lavoro e analizzare i diritti e doveri dei soggetti interni al rapporto di lavoro.

**ASSE MATEMATICO**  
**Competenza generale n.10**

<b>MATEMATICA</b> Le funzioni	<b>MATEMATICA</b> Caratteristiche di una funzione analitica e di una funzione empirica. Riconoscere le proprietà di una funzione analizzando il suo grafico.
----------------------------------	--

**ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  
**Competenza generale n 2-5-10-11**

<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Contaminazioni alimentari e malattie da contaminazione biologica. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale, e comunitaria in materia di HACCP
<b>LABORATORIO CUCINA</b> Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.	<b>LABORATORIO CUCINA</b> Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in materia di HACCP.
<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Normativa volta alla tutela e sicurezza alimentare del cliente HACCP: in sala	<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Applicare le normative inerenti all'HACCP in sala

<i>Prerequisiti</i>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro
<i>Tempi</i>	Primo quadrimestre
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Attività laboratoriali Lavoro di gruppo ed individuale Lezione capovolta Lezione segmentata
<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe
<i>Strumenti</i>	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.</li> <li>•prove nelle singole discipline</li> <li>•relazione scritta sull'esperienza laboratoriale</li> <li>•prova conclusiva</li> </ul> La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.

<b>CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<i>Denominazione</i>	<b>VALORIZZARE CHI SIAMO ATTRAVERSO I COLORI DELLA NOSTRA TERRA</b>
<i>Compito - prodotto</i>	<b>POWERPOINT sui prodotti certificati del territorio</b>
<i>Competenza Focus di area di indirizzo</i>	<b>N. 11:</b> 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.
<i>Competenze di area generale</i>	n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali n. 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali n. 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.
<i>Competenze europee</i>	a. Competenza alfabetico funzionale b. Competenza multilinguistica c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria d. Competenza digitale e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare f. Competenza in materia di cittadinanza g. Competenza imprenditoriale h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale

<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b> <b>Competenza generale n.2-6</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>ITALIANO</b> Il simbolismo poetico e la narrativa decadente: La natura in Pascoli e D'Annunzio. Lettura e analisi di brani antologici scelti.	<b>ITALIANO</b> Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo dei generi in prosa e in versi. Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore.
<b>LINGUA INGLESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Articoli, ricette, etichette) Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono (KM0, SLOW FOOD)	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza
<b>LINGUA FRANCESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Articoli, ricette, etichette) Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo ai prodotti del territorio e alle associazioni che li promuovono (KM0, SLOW FOOD)	<b>LINGUA FRANCESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza
<b>SCIENZE MOTORIE</b> Percezione del sé Autovalutazione	<b>SCIENZE MOTORIE</b> Attraverso l'esercizio, ripetizione competente di un'azione, un gesto progettato e riflettuto, di saper fare esercitando le nostre competenze

<b>ASSE STORICO SOCIALE</b> <b>Competenza generale n.6-12</b>	
<b>STORIA</b> Nazionalismo e Prima guerra mondiale. Il completamento dell'Unità nazionale.	<b>STORIA</b> Comprendere i nessi causali. Saper collegare fra loro i fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo.
<b>DTA</b> Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria	<b>DTA</b> Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
<b>RELIGIONE</b> La Prima guerra mondiale: l'inutile strage. La nascita del primo modello di cucina nazionale.	<b>RELIGIONE</b> Saper individuare i piatti nella tradizione regionale. La cucina come fattore di unità nazionale.

<b>ASSE MATEMATICO</b> <b>Competenza generale n. 12</b>	
<b>MATEMATICA</b> La funzione statistica	<b>MATEMATICA</b> Conoscere le tecniche di indagine. Fare un'indagine statistica sulla dieta equilibrata

## ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

### Competenza generale n. 2-6-12

<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Nuovi prodotti alimentari e prodotti dell'agricoltura biologica. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Progettare attività/ iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio
<b>LABORATORIO CUCINA</b> Alimenti a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	<b>LABORATORIO CUCINA</b> Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

<i>Prerequisiti</i>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
<i>Tempi</i>	Primo trimestre
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Attività laboratoriali Lavoro di gruppo ed individuale Lezione capovolta Lezione segmentata
<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe
<i>Strumenti</i>	Laboratorio informatico, libri di testo, monitor multimediale, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.</li> <li>•prove nelle singole discipline</li> <li>•relazione scritta sull'esperienza laboratoriale</li> <li>•prova conclusiva</li> </ul> La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.

### CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<i>Denominazione</i>	<b>LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA</b>
<i>Compito - prodotto</i>	REALIZZAZIONE RICETTE E POWERPOINT-CANVA STESURA DI UN MENU' SPECIALE PER REGIMI DIETETICI ALTERNATIVI
<i>Competenza</i> <i>Focus di area di indirizzo</i>	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.

<b>Competenze di area generale</b>	<p>n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali</p> <p>n. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e lavoro</p> <p>n. 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>
<b>Competenze europee</b>	<p>a. Competenza alfabetico funzionale</p> <p>b. Competenza multilinguistica</p> <p>c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>d. Competenza digitale</p> <p>e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>f. Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>g. Competenza imprenditoriale</p> <p>h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p>

<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b> <b>Competenza generale n. 2-4</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p><b>ITALIANO</b> Potenziamento morfosintattico e lessicale. Le diverse tipologie testuali nei vari contesti comunicativi e professionali.</p>	<p><b>ITALIANO</b> Saper progettare e relazionare nei diversi contesti comunicativi. Saper dare coerenza e coesione ad un testo.</p>
<p><b>LINGUA INGLESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (ARTICOLI, MENU, ETICHETTE) Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze)</p>	<p><b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p><b>LINGUA FRANCESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (ARTICOLI, MENU, ETICHETTE) Lessico, incluso quello specifico della microlingua, relativo alla sicurezza alimentare, contraffazione e regimi alimentari specifici (allergie e intolleranze)</p>	<p><b>LINGUA FRANCESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p><b>SCIENZE MOTORIE</b> Percezione e immagine del proprio corpo. Diversi tipi di percezione e di comunicazione</p>	<p><b>SCIENZE MOTORIE</b> Migliorare le proprie capacità coordinative Assunzione di posture corrette</p>

## ASSE STORICO SOCIALE

### Competenza generale n. 4

<b>STORIA</b> Gli Stati Uniti e i ruggenti anni '20: la società di massa, il boom della produzione industriale e l'aumento della domanda.	<b>STORIA</b> Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali e individuarne i nessi con i contesti internazionali.
<b>DTA</b> Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche dei bisogni e delle esigenze della clientela	<b>DTA</b> Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale
<b>RELIGIONE</b> Il rispetto delle diverse culture religiose nell'approccio alla clientela	<b>RELIGIONE</b> L'individuazione dei piatti consentiti e vietati nelle diverse culture religiose

## ASSE MATEMATICO

### Competenza generale n.8

<b>MATEMATICA</b> Elementi di statistica descrittiva	<b>MATEMATICA</b> Utilizzare il foglio elettronico Excel per rappresentare dati statistici
---	---

## ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

### Competenza generale n. 2-4-8

<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
<b>LABORATORIO CUCINA</b> Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari: Menù speciali	<b>LABORATORIO CUCINA</b> Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti adatti ad esigenze particolari menù speciali
<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Strategie di comunicazione del prodotto: <b>menù</b> .	<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

<i>Prerequisiti</i>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo
<i>Tempi</i>	Secondo quadrimestre
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Attività laboratoriali Lavoro di gruppo ed individuale Lezione capovolta Lezione segmentata
<i>Risorse umane</i>	Tutti i docenti della classe
<i>Strumenti</i>	Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo.

<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>•osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.</li><li>•prove nelle singole discipline</li><li>•relazione scritta sull'esperienza laboratoriale</li><li>•prova conclusiva</li></ul> <p>La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.</p>
--------------------	--

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
ALIBERTI VILMA COORDINATORE	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	
AMATUCCIO GIUSEPPINA	ITALIANO STORIA	
APICELLA ANTONIO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
CERINO FRANCO	MATEMATICA	
DELFINO MATILDE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE EDUCAZIONE CIVICA	
GUARINIELLO MADDALENA	INGLESE	
LAMBERTI ANTONIO	RELIGIONE	
MORRONE GIOVANNI	SCIENZE MOTORIE	
TOMEIO GIOVANNA	FRANCESE	

Battipaglia, 15/05/2025

Dirigente Scolastico