



Enzo Ferrari
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE



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. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.edu.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

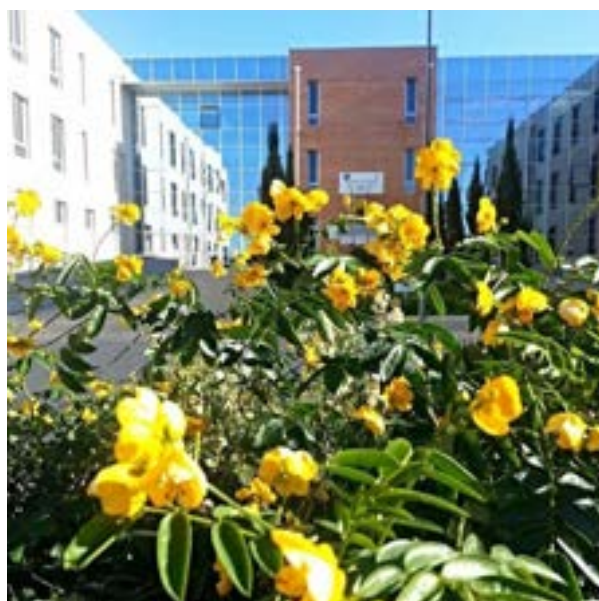
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2025/2026

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0008722 del 15/05/2026
II-2 (Uscita)

CLASSE V SEZIONE A

PERCORSO BES



Il Consiglio della classe V A BES

- 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 legge 30 Ottobre 2025, n. 164 recante “Misure urgenti per la riforma dell'esame di Stato del secondo ciclo di istruzione e per il regolare avvio dell'anno scolastico 2025-2026”;
- Vista l'O.M. 54 del 26.03.2026“concernente Gli Esami di Maturità nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Visto il DM n. 13 del 29.01.2026 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. 2025/26 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l’anno scolastico 2025/26 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V.... nel corso dell’ anno scolastico 2025/2026;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni negli anni scolastici 2023/24 e 2024/25, all’ unanimità

DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V Sez. A Percorso BES nel corso dell’anno scolastico 2025/26 nella forma che, a seguire, si trascrive.

DOCUMENTO DI CLASSE
Classe 5 A - PERCORSO BES
A.S. 2025/26

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe	4
Continuità didattica dei docenti	5
I Commissari interni	6
Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	6
Presentazione della classe e partecipazione alle attività	8
Partecipazione ai percorsi Formazione Scuola-Lavoro FSL	9
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	13
Competenze di cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione	14
Obiettivi trasversali e obiettivi minimi conseguiti	
Le Competenze	17
Metodologia e Verifiche	20
Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza	22
Obiettivi conseguiti	23
Scheda di valutazione del colloquio	29
Criteri di assegnazione del credito scolastico	30
Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo	31
APPENDICE 1: schede per singole materie	33
APPENDICE 2 :Unità di apprendimento interdisciplinare	62

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
VERRIOLI ELIANA	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
CERINO FRANCO	Matematica	3
BARONE MARIA	Scienza e Cultura dell'alimentazione	5
CASCONE ROBERTO	Diritto e Tecniche Amministrative	4
DI FILIPPO LAURA	Lingua e Cultura Inglese	2
PINTO SONIA	Lingua e Cultura Francese	3
MARCHESE MICHELINO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala	5
LA MARCA ANTONIO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	2
CASCONE ROBERTO	Educazione Civica	1
MICELI NESTORE	Scienze Motorie	2
IMMEDIATA ILARIA	Sostegno	9
LONGO DANIELA	Sostegno	9
AGUZZI PATRIZIA	Sostegno	9
FATTORUSSO MARIA	Sostegno	5
LAMBERTI ANTONIO	Religione	1

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe non ha potuto godere, in tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi tre anni scolastici.

In particolar modo ha cambiato ogni anno l'insegnante di DTA.;

Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico.

<i>DISCIPLINA</i>	<i>TERZA A.S. 2023/2024</i>	<i>QUARTA A.S. 2024/2025</i>	<i>QUINTA A.S. 2025/2026</i>
<i>ITALIANO E STORIA</i>	VERRIOLI ELIANA	VERRIOLI ELIANA	VERRIOLI ELIANA
<i>MATEMATICA</i>	CERINO FRANCO	CERINO FRANCO	CERINO FRANCO
<i>INGLESE</i>	DI FILIPPO LAURA	DI FILIPPO LAURA	DI FILIPPO LAURA
FRANCESE	PINTO SONIA	PINTO SONIA	PINTO SONIA
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA</i>		LA MARCA	LA MARCA
<i>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</i>	MARCHESE MICHELINO	MARCHESE MICHELINO	MARCHESE MICHELINO
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	LOVAGLIO	BARONE	BARONE
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	RICCIARDI MADDALENA	ZAMBRANO EMANUELA	CASCONE ROBERTO
<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>	TRASVERSALE	TRASVERSALE	TRASVERSALE
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	MICELI NESTORE	MICELI NESTORE	MICELI NESTORE
<i>RELIGIONE</i>	LAMBERTI ANTONIO	LAMBERTI ANTONIO	LAMBERTI ANTONIO
<i>SOSTEGNO</i>	IMMEDIATA ILARIA	IMMEDIATA ILARIA	IMMEDIATA ILARIA
<i>SOSTEGNO</i>	LONGO DANIELA	LONGO DANIELA	LONGO DANIELA

ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
MARCHESE MICHELINO	LABORATORIO SALA E VENDITA
BARONE MARIA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Profilo professionale

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Enogastronomia

BES (ex Servizi di sala e divendita)

Rif. Codice ATECO

(I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione 56 Attività dei servizi di Ristorazione 56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina)

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 OSPITALITA' 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 e 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, inizialmente era composta da 18 alunni (8 maschi 10 femmine), nel corso degli anni, il gruppo di alunni si è ridimensionato in quanto, alla fine del terzo anno non tutti gli alunni si sono iscritti alla classe successiva, in qualche caso gli allievi non sono stati scrutinati a causa delle molte assenze, oppure hanno preferito optare per percorsi lavorativi. Nel quarto anno la classe aveva già l'attuale fisionomia, fatta eccezione per due alunni che, poi, non sono stati ammessi alla frequenza della classe quinta.

All'interno della classe, composta attualmente da 10 alunni, sono presenti:

- **2 alunni "diversamente abili"** : l'alunna E.F (L.104/'92 art.3 comma 1) che ha seguito un **PEI con percorso Ordinario (tipo A)** e l'alunno Z.M. (**legge 104/92 art.3 comma3**) che ha seguito un **PEI con percorso differenziato (tipo C)**, per i quali il C.d.C. auspica la presenza degli insegnanti di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame.
- Il C.d.C. vuole inoltre sottolineare la presenza nel gruppo classe di **alcuni alunni** che nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno dimostrato fragilità e timidezza. Tali alunni, messi a proprio agio, incoraggiati e guidati, sono riusciti a raggiungere obiettivi minimi quasi in tutte le discipline.

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

Non si sono rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi nè tensioni latenti, il livello di socializzazione, di integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è sempre stato buono.

- eterogenee risultano, nel gruppo, 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.

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività, alcuni alunni si sono sottratti al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati o si sono assentati in occasione delle verifiche spesso programmate.

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

Non tutti gli alunni hanno acquisito un metodo di studio efficace che risulta essere per la maggior parte di tipo mnemonico.

La preparazione complessiva degli studenti è limitata al possesso degli obiettivi minimi disciplinari, tranne per qualche alunno che ha mostrato buone capacità partecipative e collaborative.

In particolare, nella classe si possono definire **due fasce di livello**:

- **Il primo gruppo**, costituito da qualche alunno in grado di operare autonomamente e capace di qualche rielaborazione personale, che ha mostrato un certo impegno, continuità e partecipazione ed ha consentito loro di raggiungere risultati discreti in alcune discipline.
- **Il secondo gruppo**, che ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline e, ad oggi, ha conseguito nel complesso obiettivi minimi.

PARTECIPAZIONE AI PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO

Le esperienze maturate nei percorsi di Formazione Scuola-lavoro 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 di Formazione 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 2025/2026, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dall 'UDA "interdisciplinari" allegate al presente documento.

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.**

DIDATTICA LABORATORIALE:

ATTIVITA' Percorsi di formazione scuola lavoro

Attività: Bar didattico “ IIS E. Ferrari- Battipaglia” quotidianamente secondo turnazione e durante manifestazioni, convegni ed eventi programmati dall'Istituto.

Partecipazione Open Day

Progetto Ferrary Mobility : Praga 07.05.26-20.05.2026

Progetto Erasmus Slovenia Novembre 2025

PROGETTI EXTRACURRICOLARI:

La classe ha preso parte al concorso “ GP NEXT GENERATION BARTENDER AIBES” promosso ed organizzato dall'Associazione AIBES in collaborazione con l'IIS “ E.Ferrari.”

VISIONE FILMS:

Il Cineforum Educazione Civica Ferrari propone a tutti gli studenti dell'Istituto l'allargamento dell'offerta formativa attraverso un'occasione di incontro, dialogo e riflessione su importanti tematiche dell'attualità, in coerenza con i contenuti declinati nel Curriculum d'Istituto di Educazione Civica, al fine di favorire e promuovere lo sviluppo giusto e rispettoso della persona umana. Il chiaro auspicio è quello di contribuire, insieme all'attività curricolare ed alle altre

iniziative didattiche, ad educare i giovani al linguaggio per immagini, offrendo loro l'opportunità di migliorare le capacità riflessive ed espressive, di potenziare le percezioni ed interpretare i messaggi visivi e filmici più vari.

- Non uno di meno, Cina, Leone d'oro Venezia, 102', Regia Zhang Yimou.
- Steve Jobs, 2015, UK-USA, 122', Regia Danny Boyle
- Lezione di sogni, Germania, 2011, 105', Regia Sebastian Grobler
- Margherita delle stelle, Italia, 2024, 99', Regia Giulio Base.
- Imitation game, USA – GB, 2014, 114', Regia Morten Tyldum.
- Il gusto delle cose, Francia - Belgio, 2023, 135', Regia Tran Anh Hung

VISITE GUIDATE:

CONVEGNI FORMATIVI:

- Formazione obbligatoria sulla sicurezza nei luoghi di lavoro rischio medio 8 ore Percorso FSL
- Attività di formazione in collaborazione con l'ASL- "Free-Life" Liberi dalle dipendenze. Rete senza fili
- Attività formativa " Sii saggio, guida sicuro"
- Convegno " Risk management della filiera agroalimentare"
- Partecipazione all'evento i streaming " A lezione con Carlo Cracco"
- Convegno" Agricoltura, biodiversità e attività venatoria: una sinergia possibile, forse necessaria.

P.O.N.

- La mia terra...colori, odori, suoni, sapori
- Curiamo il nostro orto
- Cibo e salute
- Il flair bartending: divertirsi.... lavorando

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:

Coca-cola HB Italia 2 moduli ore 25

Verso il lavoro con le soft skills 5 unità tematiche Ore 8

Riguardo agli interventi **sull'orientamento scolastico e professionale** è stato svolto un lavoro di discussione e riflessione sul mondo del lavoro e sull'orientamento alle professioni; gli alunni inoltre hanno partecipato ad una serie di incontri dedicati di seguito elencati.

- Convegno “ITS TE.LA., Un’opportunità concreta per i giovani e le imprese del territorio” - promosso da Banca Campania Centro, nel corso del sono state illustrate le opportunità che gli ITS (Istituti Tecnici Superiori) offrono ai Giovani Diplomati ed alle Aziende del territorio..
- 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 sommellerie;
- Partecipazione all’incontro informativo “Info-Day Erasmus”, con la presentazione delle opportunità di mobilità transnazionale nell’ambito dei progetti Erasmus, per le alunne ed alunni delle classi quinte e per i neo-diplomati;
- Partecipazione ad un’iniziativa di informazione, a cura della Fondazione Italiana Sommelier, avente ad oggetto Corso per il conseguimento della Qualifica di Sommelier dell’olio e di Sommelier Internazionale, rivolto agli alunni frequentanti il triennio del Percorso Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera;
- Partecipazione ad incontro informativo e formativo con ”Incibum” Scuola Alta Formazione
- Partecipazione all’incontro “ Ted per Battipaglia”
- Incontro con Futura –Orienta Università Salerno
- Progetto orientalife- “ PNL SCHOOL”- Programmazione neurolinguistica
- Incontro con la società di animazione turistica
- “AIBES meets our future” promoisso dall’associazione italiana barmen & sostenitori
- “University open day- Tecnoscuola”

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 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 L’iniziativa rivolta agli alunni diplomandi ha 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 Educazione Civica

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare coinvolgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all'uopo 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	ATTIVITA' 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 -	<ul style="list-style-type: none"> · Imparare ad imparare · Comunicare (comprendere e rappresentare) · Collaborare e partecipare · Agire in modo autonomo e responsabile · Competenze di cittadinanza · Risolvere problemi · Individuare collegamenti e relazioni · Acquisire e interpretare 'informazione · Progettare
Giorno del ricordo	Lavori di gruppo	
Giornata internazionale contro la violenza delle donne	Evento OFF " L'Eredità delle donne. Partecipazione al convegno: L'analfabetismo emotivo! Radice della violenza. Dibattito e riflessioni.	
Giornata internazionale del bullismo e cyberbullismo	Visione del film: The Social dilemma. Dibattito e riflessioni.	
Giornata internazionale della donna	Donne e ragazze nella scienza. Incontro on line	
Agenda 2030 Lo sviluppo sostenibile	In 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile: riflessioni	
	Normativa alcol e tasso alcolemico;	
	Normativa sui nuovi alimenti	
	Regolamento UE 2015/2283, in vigore dall'01/01/2018	
	Novel FOOD	

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 UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo razionale e originale			5		
	Organizza il materiale in modo corretto e razionale			4		
	Organizza il materiale in modo appropriato			3		
	Si orienta nell'organizzare il materiale			2		









Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli		
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMUNICAZIONE MULTILINGUISTICA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE	COMPrensione E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1		
			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			
		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		
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
		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	INDIVIDUA RE COLLEGAM ENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTAR E 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
Costruzione di sé	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Progettare 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizzare, gestire il proprio apprendimento - Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro - Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
Relazione con gli altri	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicare - Collaborare/partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici - Lavorare e interagire con gli altri - Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali - Fare scelte in rapporto alle iniziative ed alle regole della comunità sociale.
Rapporto con la realtà naturale e sociale	<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere problemi - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante - Costruire conoscenze significative - Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti

OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

<i>Formativi</i>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell'impegno civile. ▪ Conoscono e reinterpretono i problemi sociali. ▪ Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale. ▪ Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea. ▪ Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa. ▪ Hanno coscienza di come l'azienda alberghiera richieda personale qualificato. ▪ Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell'operato della scuola.
<i>Metacognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno potenziato la fiducia in se stessi. ▪ Hanno sviluppato il senso di responsabilità. Hanno consapevolezza delle proprie abilità ed attitudini. ▪ Sanno fare scelte consapevoli e responsabili al fine di valorizzare le proprie aspirazioni
<i>Cognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno acquisito le conoscenze fondamentali specifiche nell'ambito delle singole discipline di studio. ▪ Hanno potenziato la capacità di stabilire relazioni logiche, e sanno osservare, analizzare, sintetizzare, dedurre, organizzare e rielaborare. ▪ Hanno la capacità di orientarsi nel tempo e nello spazio. ▪ Sanno individuare dei percorsi logici per la risoluzione di un problema, utilizzando conoscenze acquisite e gli strumenti a disposizione. ▪ Sanno globalmente valutare il proprio operato. ▪ Riconoscono lo stage aziendale come esperienza importante del proprio percorso didattico. ▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell'esame di stato.
<i>Metodo di lavoro</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi. ▪ Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio ▪ Fare semplici collegamenti interdisciplinari. ▪ Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro ▪ Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni.

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

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.
- **SPAZI**
 - Aula,
 - Aula magna,
 - Laboratori
 - Palestra
 - Auditorium.

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 ad 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 decimi
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 a situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9-10
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	8
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	7
Esegue semplici Compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più Complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non /o profonde	6
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	5
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	4
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	3

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.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE PLURIDISCIPLINARI IN VISTA DEGLI ESAMI

Griglia di valutazione della prima prova scritta

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

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	Presente	Nel complesso presente	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		/40			
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

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

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente e presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA			/40		
PUNTEGGIO TOTALE			/100		/20

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente e presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		/40			
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

- Scienze e Cultura dell’Alimentazione e Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala

Date delle Simulazioni

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>	<i>Data</i>
SECONDA PROVA SCRITTA		

Tempo concesso: 6 ORE

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.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

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

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

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE

Tipologia	Data
COLLOQUIO ORALE	
	Discipline coinvolte, materiali utilizzati
Breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della Studentessa e dello Studente. Domande e approfondimenti sulle quattro discipline coinvolte	
Esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di attività di formazione scuola-lavoro con riferimento al complesso del percorso effettuato	
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 quattro discipline oggetto del colloquio	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 e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	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 raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3– 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso	4 – 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto	0,50-1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità	1,50-2,50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3– 3,50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 – 4,50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

L'art. 3, comma 1, lettera a), punto iv dell'**Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2026**, relativa all'esame di maturità per l'a.s. 2025/2026, prevede che, nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, comma 2, lettera d), secondo periodo del d.lgs. 62/2017, il consiglio di classe assegni un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame di maturità. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato è effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali ulteriori indicazioni, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, sono comunicate al candidato entro il giorno successivo allo scrutinio tramite l'area riservata del registro elettronico.

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	
Punteggio totale della prova				

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 scolastico sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'**Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2026**, relativa all'esame di maturità per l'a.s. 2025/2026.

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:
 - Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0**;
 - 26-40 assenze → **punti 0,10**;
 - 16-25 assenze → **punti 0,20**;
 - 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:
 - Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
 - Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
 - 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.

Progettualità integrata	EXTRACURRICULARE: Gli alunni hanno svolto tutte le attività programmate.
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale e dialogata, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate.
	STRUMENTI: Libro di testo : “ Loro e noi” Paravia Fotocopie e altro materiale didattico
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Temi di ordine generale, stesura del Saggio Breve, Articolo di Giornale, Prove semi strutturate (Vero/Falso, Scelta multipla, Completamenti, Collegamenti, Risposte Aperte) , esercitazioni svolte a casa, Interrogazioni.
	NUMERO Verifiche Scritte: 4/5 Verifiche orali: 5/6 (Per l’attribuzione del voto oralee sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi strutturato)
Firma del Docente	Eliana Verrioli

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: VERRIOLI ELIANA		Disciplina: STORIA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e delNovecento.		
	COMPETENZE: 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 lestrutture demografiche economiche sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		
	CAPACITÀ: 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, culturali. Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere letterario.		
Contenuti svolti	CURRICULARI: La belle epoque- L'Avvento della "società di massa" I problemi dell'Italia unita: i governi della Destra storica e della Sinistra. L'Italia industrializzata e imperialista: il progetto di Giolitti L'Europa e il mondo nel primo Novecento. Grandinazioni crescono oltre l'Europa. L'Europa verso la guerra La Prima guerra mondiale "l'inutile strage" Gli errori di Versailles La rivoluzione d'ottobre Il fascismo in Italia – La scalata di Mussolini al potereLa difficile prova del 1929 Il nazismo in Germania – nel buio dei totalitarismiL'Italia sconfitta e la Resistenza La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionaliLa Seconda guerra mondiale Il mondo diviso: la guerra fredda L'Italia dalla Costituzione al «miracolo economico»L'Italia Repubblicana EDUCAZIONE CIVICA: Razzismo e discriminazione Il ripudio della guerra e gli organismi internazionali Agenda 2030: lo sviluppo sostenibile e la pace		
Progettualità integrata	EXTRACURRICULARE: Gli alunni hanno svolto tutte le attività programmate.		
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale e dialogata, letture guidate dei documenti. Costruzione di mappe e schemi.		
	STRUMENTI: Libro di testo : Abitare la Storia – Editore Pearson		
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Prove semi strutturate (Vero/Falso, Scelta multipla, Completamenti, Collegamenti, Risposte Aperte) , Interrogazioni.		
	NUMERO Verifiche orali: 6/7 (Per l'attribuzione del voto orale sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi strutturato)		
Firma del Docente	<i>Elia Verrioli</i>		

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente:		Disciplina: MATEMATICA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 99
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: 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.</p>		
	<p>COMPETENZE: 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</p>		
	<p>CAPACITÀ: 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 nascono da altre discipline</p>		
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: 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)</p>		
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICOLARE:</p>		
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: 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 sviluppavano. 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.</p>		

	<p>STRUMENTI: 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>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: - Prove scritte (strutturate-semistrutturate-aperte) Brevi interrogazioni orali - Esercitazioni di gruppo; colloqui aperti all'interno del gruppo classe; osservazioni sistematiche durante le esercitazioni individuali e/o collettive. 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>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA A DISTANZA): 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> <p>-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. Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio mnemonico e un'applicazione meccanica e poco consapevole di quanto acquisito.</p> <p>-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.</p>
	<p>NUMERO Verifiche scritte: 5 Verifiche orali: 5</p>
Firma del Docente	<i>Franco Cerino</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Barone Maria		Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA E PROCEDURA DI AUTOCONTROLLO HACCP; TECNOLOGIE INNOVATIVE DI MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DEI CIBI; VALORE CULTURALE DEL CIBO E RAPPORTO TRA ENOGASTRONOMIA, SOCIETÀ E CULTURA; CONCETTI DI SOSTENIBILITÀ E CERTIFICAZIONE; TECNICHE PER LA PREPARAZIONE E SERVIZIO DI PRODOTTI PER I PRINCIPALI DISTURBI E LIMITAZIONI ALIMENTARI</p>		
	<p>COMPETENZE: padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare riferimento alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti tipici del territorio, utilizzando tecniche tradizionali e innovative; curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci.</p>		
	<p>CAPACITÀ: APPLICARE EFFICACEMENTE IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA REGIONALE, NAZIONALE E COMUNITARIA IN MATERIA DI HACCP; APPORTARE INNOVAZIONI PERSONALI ALLA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA; APPLICARE CORRETTAMENTE TECNICHE DI LAVORAZIONE; ELABORARE UN'OFFERTA DI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI ATTI A PROMUOVERE UNO STILE DI VITA EQUILIBRATO E SOSTENIBILE; APPORTARE INNOVAZIONI PERSONALI ALLA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA; PREDISPORRE E SERVIRE PRODOTTI ENOGASTRONOMICI IN BASE A SPECIFICHE ESIGENZE DIETOLOGICHE E/O DISTURBI E LIMITAZIONI ALIMENTARI.</p>		
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: La filiera alimentare; la sicurezza alimentare nella filiera produttiva; la certificazione di qualità; il sistema HACCP; igiene dei prodotti alimentari; la contaminazione biologica degli alimenti; la contaminazione fisico-chimica degli alimenti. Conservazione degli alimenti, tecnologie alimentari; alterazione degli alimenti; classificazione dei metodi di conservazione. Cottura degli alimenti; effetti della cottura sugli alimenti; principali tecniche di cottura. Prodotti alimentari innovativi; alimenti destinati a una particolare alimentazione; gli integratori alimentari; i nuovi alimenti. Alimentazione nelle diverse fasi della vita; sana e corretta alimentazione; la dieta nell'età evolutiva; la dieta dell'adulto; la dieta nella terza età. Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; la dieta sostenibile; tipologie di diete; la dieta nello sport. La ristorazione collettiva; tipologie di ristorazione; la ristorazione commerciale e la ristorazione di servizio. L'alimentazione in situazioni patologiche.</p>		


Progettualità integrata	EXTRACURRICULARE: Gli allievi hanno partecipato alle diverse attività programmate.
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: LEZIONE FRONTALE
	STRUMENTI: LIBRO DI TESTO. ALIMENTAZIONE OGGI.3 VOL B. ZANICHELLI EDITORE
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTI ED ORALI NUMERO Verifiche scritte: Verifiche orali:
Firma del Docente	<i>Maria Barone</i>



Docente: Di Filippo Laura		Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE 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. Gli studenti sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua.		
	COMPETENZE 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 implicano la presenza di espressioni anche articolate e complesse		
	CAPACITÀ: Comunicare, comprendere e interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro lingua.		
Contenuti svolti	CURRICULARI: Food Today Fast food and Restaurants The negative aspects of fast food. Healthy eating The food Pyramid Slow Food The double pyramid 0 km. food The Mediterranean diet The macrobiotic diet and others diets Food Safety HACCP Food contaminations Food Preservation Wine Tasting Food and wine pairing		
Progettualità integrata	Extracurriculare: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.		
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: 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>STRUMENTI: LIBRO DI TESTO <i>About a Catering</i> di A. De Chiara - M. Costanza Torchia – Trinity Whitebridge.</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.</p> <p>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>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Prove strutturate e semi strutturate Verifiche orali (anche sui lavori svolti a casa).</p>
	<p>NUMERO Verifiche scritte: 4 Verifiche orali: 4</p> <hr/>
Firma del Docente	<i>Laura Di Filippo</i>

Docente: Pinto Sonia		Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	
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	CONOSCENZE 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.		
	COMPETENZE 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 implicano la presenza di espressioni anche articolate e complesse.		
	Capacità Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua.		
Contenuti svolti	CURRICULARI: Les eaux-de vie Les groupes alimentaires La Pyramide alimentaire / L'alimentation correcte Les régimes alimentaires Le personnel de la restauration Les différents types de restauration Catering et banqueting Slow food / Fast food Brasserie et Bistrot La restauration commerciale et collective. LIBRO DI TESTO: Sublime 2030 Oenogastronomie et service- ELI		
Progettualità integrata	Extracurriculare:.La classe ha svolto tutte le attività programmate		
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: 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		
	STRUMENTI: 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, testi didattici di supporto, , sussidi audiovisivi . Le lezioni sono state condotte utilizzando la metodologia didattica attiva e le strategie delle avanguardie educative: flipped classroom, cooperative learning, debate, prolem solving.		
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Quesiti, Vero/Falso, Scelta multipla , Risposta Aperta, Discussione orale. Interrogazioni orali.		

	NUMERO Verifiche scritte: 3 Verifiche orali: 3 <hr/>
Firma del Docente	<i>Sonia Pinto</i>

Docente: LA MARCA ANTONIO ROSARIO	Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA
Libro di testo	LIBRO DI TESTO: CUCINA PER SALA E VENDITA – QUARTO E QUINTO ANNO EDIZIONI PLAN – ALMA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA
Numero di ore settimanali di lezione	2 + 1 (COPRESENZA)
Numero di ore annuali previste	66
<p>Contenuti svolti</p> 	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

 	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Progettualità integrata</p>	<p>Extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate. Modulo di Orientamento nell'ambito del Progetto "Orienta Life": Mi Oriente nel mondo del lavoro.</p>

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p> 	<p>METODI: Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Attività svolte in Modalità asincrona (<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>) <ul style="list-style-type: none"> ○ Registro elettronico Argo Scuola Next ○ Registro elettronico Argo Did Up ○ Videolezioni ○ Audiolezioni ○ Gruppo Whatsapp di classe ○ Piattaforma Google Classroom ○ Piattaforme collegate con i libri di testo; ○ Restituzione elaborati corretti <p>STRUMENTI: Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie</p>
<p>Risultati</p> 	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: - Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati) - Tema scritto (test strutturato sui principali nuclei tematici della seconda prova d'Esame di Stato) - Verifiche orali</p> <p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - VERIFICHE SCRITTE: 3 - VERIFICHE ORALI: 3 <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. 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>Firma del Docente</p>	<p><i>Antonio Rosario La Marca</i></p>  <p><i>Data, 30/04/2026</i></p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente:		Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: 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. Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, catering e banqueting Abitudini alimentari ed economia del territorio		
	COMPETENZE: Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. 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. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Applicare la normativa, nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.		
	CAPACITÀ: 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.		
Contenuti svolti	CURRICULARI: Il mercato turistico nazionale ed internazionale. Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali. 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 dei luoghi lavoro I contratti delle imprese ristorative Le abitudini alimentari e l'economia del territorio		

Progettualità integrata	Extracurriculare: 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 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: 2 Verifiche orali: 2 Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione più che sufficiente
Firma del Docente	Roberto Cascone

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente:		Disciplina: EDUCAZIONE CIVICA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 1
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 33
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE:		
	COMPETENZE:		
	CAPACITÀ:		
Contenuti svolti	CURRICULARI:		
Progettualità integrata	Extracurriculare:		
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI:		
	STRUMENTI: Libro di testo:		
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:		
	NUMERO – Verifiche scritte: – Verifiche orali:		
Firma del Docente			

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
CLASSE V sez. A BES			
Docente: MICELI NESTORE		Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N. 52
		complementari e integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza di alcuni sport individuali e di squadra: la pallavolo, il basket, il calcio a cinque, il badminton, il tennis tavolo, il gioco della dama e degli scacchi. La nascita dello sport moderno; le Olimpiadi moderne. Le organizzazioni sportive		
	COMPETENZE: 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 calcio a cinque, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività praticate; Conoscenza ed organizzazione degli organismi di promozione sportiva.		
	CAPACITÀ: Miglioramento delle capacità motorie e coordinative; Pratica degli sport individuali e di squadra; Consapevolezza delle proprie capacità motorie ed espressive.		
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI</p> <p>Esercitazione di pallavolo, basket, tennis tavolo, calcio a 5, badminton, gioco della dama e degli scacchi: conoscenza degli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, basket, tennis tavolo, corsa, salti, lanci;</p> <p>esercizi di ricerca dello schema corporeo e percezione del se': posizioni del corpo in equilibrio nello spazio singole e a coppie ;</p> <p>Yoga - Pilates ; esercizi di tonificazione e cardio con lo Step.</p> <p>Sana alimentazione e corretto stile di vita; i principi nutritivi energetici e non.</p> <p>Come innalzare il metabolismo in maniera veloce, percorso di mantenimento del fisico con esercizi specifici e integrazione adeguata; attività motoria in ambiente naturale; prevenzione, salute, sicurezza, primo soccorso;</p> <p>conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso e i principi per l'adozione di corretti stili di vita.</p> <p>Libro di testo: Del Nista, Tasselli Il corpo e i suoi linguaggi D'Anna</p>		

Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.
Metodologie adottate	METODI: 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
	STRUMENTI Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; Attrezzi specifici per gli sport praticati; libro di testo e dispense. video, e test da svolgere.
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Le verifiche sono state effettuate costantemente in itinere, per quanto attiene la parte pratica; osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività; utilizzo di test e di prove cronometrate; analisi dei risultati conseguiti rispetto alla situazione di partenza. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno e dei miglioramenti conseguiti nello svolgimento delle varie attività.
	NUMERO DI VERIFICHE <ul style="list-style-type: none"> ● Verifiche pratiche e teoriche in itinere.
Firma del Docente	Nestore Miceli

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
CLASSE V sez. A			
Docente:		Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N. --
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE CONOSCENZE Lo studente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gli elementi principali di storia del Cristianesimo dalla nascita della Chiesa fino all'epoca contemporanea e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea • i caratteri delle principali confessioni cristiane • Le varie dimensioni di cui ogni esperienza umana è composta con particolare attenzione all'esperienza del nutrirsi • I vari significati simbolici – culturali del cibo • 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 • Riti, norme alimentari e piatti tipici delle varie tradizioni religiose • Lo studente individua alcuni dei valori che il cibo e il nutrirsi richiama • Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione • Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica <ul style="list-style-type: none"> • Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo • La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione • Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica 		
	<p>COMPETENZE LO STUDENTE SA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione della realtà e nella comunicazione contemporanea • 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 		

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>CAPACITA’</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire dal punto di vista storico e sociale l’incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari. • Saper giudicare la storia della Chiesa secondo un’esigenza di rinnovamento. • Confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative. • 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 <p>Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano – cattolica</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI</p> <ul style="list-style-type: none"> • La nascita della Chiesa e le caratteristiche delle prime comunità cristiane • Pietro il pescatore e Paolo di Tarso • Il Cristianesimo a Roma, le persecuzioni, le catacombe di Roma e i simboli cristiani • Dalla svolta costantiniana e la dichiarazione di Religio licita alla proclamazione a Religione di Stato • I luoghi di culto dei cristiani dopo l’editto di Costantino: la Basilica, la Cattedrale • Ambrogio di Milano, Agostino d’Ippona • Le eresie antiche e i primi Concili • L’evangelizzazione dell’Europa • Carlo Magno e la riforma carolingia • Il monachesimo: San Benedetto, ora et labora • La lotta per le investiture e la riforma di Gregorio VII • La questione iconoclasta • I pellegrinaggi e le crociate, le cattedrali e le università • Nuovi ordini religiosi, mendicanti e militari

- Lo scisma d'oriente e la nascita della Chiesa ortodossa
 - San Francesco d'Assisi, la crisi del papato
 - L'inquisizione e i movimenti ereticali
 - La Chiesa e la rivoluzione protestante: Lutero, Calvino, Enrico VIII
 - La riforma cattolica e il Concilio di Trento
 - Il Cristianesimo missionario nelle Americhe, in Asia e in Africa
 - Il Cristianesimo protestante in America: i Padri pellegrini e la Mayflower, il Thanksgiving Day (Ringraziamento), episodi di integralismo e fondamentalismo cristiano
 - La Chiesa dinanzi ad Illuminismo, Rivoluzione francese e laicismo napoleonico
 - La Chiesa tra Settecento e Ottocento: le opere sociali della Chiesa per poveri e giovani (Don Bosco, Cottolengo)
 - Il Concilio Vaticano I
 - La rivoluzione industriale e l'emergere della questione sociale. La risposta della Chiesa con Leone XIII e la Dottrina Sociale della Chiesa
 - La Chiesa e le ideologie ottocentesche
 - La Chiesa di fronte ai totalitarismi del Novecento
 - Pio XII in tempi difficili
 - Il pregiudizio razziale nella storia: antisemitismo
 - La questione giudaica nella teologia cattolica e protestante
 - Giovanni XXIII e la pace, il Concilio Vaticano II
 - Papa Giovanni Paolo II
 - L'annuncio del Vangelo. La finalità della Chiesa. i pilastri della comunità cristiana.
 - La Chiesa di Papa Francesco
 - La Chiesa e l'ecumenismo. La Chiesa e l'Europa. La Chiesa e il mondo. La missione di Daniele Comboni
- U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 1 – La Chiesa in cammino
- 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.
- Luca e Matteo. 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.
- Cibo ed emozioni
 - Cibo e relazioni
 - Il cibo come cultura
 - Alcuni significati simbolici che la tradizione giudaico – cristiana attribuisce al cibo e al nutrirsi attraverso la valorizzazione del testo biblico
 - Il significato del pane e del vino nell'Eucarestia. I significati simbolici di altri cibi presenti nella ritualità di altre tradizioni religiose
 - La cucina ebraica: l'osservanza delle regole (il Kasherut). 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) I piatti tradizionali ebraici.
 - 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
 - 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
- I piatti tradizionali della cucina islamica
- 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.
 - 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.

	<p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 2 – Il cibo, tra natura, cultura e religione</p> <ul style="list-style-type: none"> • La santa Pasqua: il significato del termine, differenza tra Pasqua ebraica e Pasqua cristiana, il calcolo della data, gli eventi principali della vita, passione, morte e resurrezione di Gesù Cristo, le ultime sette parole di Gesù sulla croce, il mistero della Sindone, le apparizioni di Gesù risorto; 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. • Ecologia e responsabilità dell'uomo • Modelli di ecologia laica: il protocollo di Kyoto, il caso “Greta” • Salvaguardia del Creato secondo i cristiani: il libro della Genesi • Il dovere dell'ecosostenibilità • Filosofia, religioni e problema di senso • Il pensiero cristiano: la complementarità fra sapere scientifico e sapere della fede • Il caso “Galileo Galilei” • Creazionismo ed Evoluzionismo • Il movimento ecumenico • Un'etica della convivenza multiculturale: uguaglianza, non violenza, accoglienza, razzismo • Migrazione e globalizzazione • Fede, fondamentalismo e integralismo <p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 3 – Il Cristianesimo dinanzi alle sfide contemporanee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cos'è la Bioetica • Le questioni del relativismo, del soggettivismo e dell'utilitarismo morale • Origine della vita: la discussione sullo statuto ontologico dell'embrione umano: principali modelli interpretativi • La clonazione e le manipolazioni genetiche, la fecondazione assistita • L'aborto • Etica dei trapianti e della donazione • Fine vita: eutanasia, suicidio, eugenetica, cure palliative ed accanimento terapeutico. Il problema dell'alimentazione e dell'idratazione. La questione del living – will • Dio e il problema della sofferenza umana • La sessualità nella Bibbia • La violenza contro donne e bambini • La contraccezione • Prima del matrimonio • Vita come progetto e compito <p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 4 – Le sfide della vita</p> <p>LIBRO DI TESTO: RELICODEX – ed. rossa – con nulla osta CEI – vol. unico + percorso IRC per Ist. Prof. ind. Enogastronomia e Osp. Alberghiera – Religione – Luca Paolini e Barbara</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICOLARE:</p> <p>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</p>
Metodologie adottate	<p>METODI</p> <p>METODI: Discussione collettiva per stimolare la partecipazione attiva degli studenti. Lezioni frontali, interdisciplinari, questionari, test e lavori di gruppo.</p>
	<p>STRUMENTI</p> <p>LIM e sussidi audiovisivi.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p> <p>Verifiche orali e colloqui</p>
	<p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali:4
Firma del Docente	<p><i>Antonio Lamberti</i></p>

Unità di apprendimento interdisciplinare

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	
Compito - prodotto	<p>Lavoro multimediale sulla sicurezza alimentare Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base) Relazione individuale</p>
Competenza Focus di area di indirizzo	<p>N. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
Competenze di areagenerale	<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 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</p>
Competenze europee	<p>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</p>

ASSE DEI LINGUAGGI
Competenza generale n.2-5

Conoscenze	Abilità
<p>ITALIANO Lavoratori e lavoro nella letteratura delNovecento</p>	<p>ITALIANO Saper confrontare le problematiche relative alla sicurezza neiluoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non.</p>
<p>LINGUA INGLESE Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativiaspetti grammaticali</p> <p>Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente sala e bar</p>	<p>LINGUA INGLESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza</p>
<p>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativiaspetti grammaticali</p> <p>Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all’igiene personale e dell’ambiente sala e bar</p>	<p>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza</p>
<p>SCIENZE MOTORIE 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.</p>	<p>SCIENZE MOTORIE Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi. Eeguire test di valutazione delle capacità motorie.</p>

ASSE STORICO SOCIALE
Competenza generale n.3-10-11

<p>STORIA L’alimentazione durante la guerra.</p>	<p>STORIA Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.</p>
<p>DTA Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p>	<p>DTA 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</p>
<p>RELIGIONE L’irrompere della questione operaia nelmagistero della chiesa.</p>	<p>RELIGIONE Ricostruire e individuare i fattori etici nel rapporto di lavoro e analizzare i diritti e doveri dei soggetti interni al rapporto dilavoro.</p>

ASSE MATEMATICO Competenza generale n.10	
MATEMATICA Le funzioni	MATEMATICA 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	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	SCIENZA DEGLI ALIMENTI Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
LABORATORIO CUCINA Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.	LABORATORIO CUCINA Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in materia di HACCP.
LABORATORIO SALA E VENDITA Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	LABORATORIO SALA E VENDITA 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.
DTA Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	DTA 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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Utenti destinatari	Classe quinta enogastronomia settore Sala e Bar
Prerequisiti	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.
Tempi	Novembre-dicembre
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Attività laboratoriali • Lavoro di gruppo ed individuale • Lezione capovolta • Lezione segmentata
Risorse umane	Tutti i docenti della classe
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio informatico, • libri di testo, • LIM, • strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), • materiale di cancelleria e di facile consumo.
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusionedell'esperienza. • prove nelle singole discipline • relazione scritta sull'esperienza laboratoriale • prova conclusiva <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>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **“La sicurezza alimentare”**

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

Collaboratori:

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia
- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- DTA

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

Conoscenze minime	Abilità minime
ITALIANO Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento.	ITALIANO Conoscere le problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non.
STORIA L'alimentazione durante la guerra.	STORIA Conoscere i fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
MATEMATICA Le funzioni	MATEMATICA Saper riconoscere le caratteristiche di semplici funzioni e associarne il grafico
LINGUA INGLESE Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente di sala e bar	LINGUA INGLESE Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti all'igiene e all'HACCP
LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente cucina e sala	LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti all'igiene e all'HACCP
SCIENZA DEGLI ALIMENTI Applicazione del sistema di autocontrollo per contenere le contaminazioni	SCIENZA DEGLI ALIMENTI Saper applicare il sistema di autocontrollo per la tutela della salute
DTA Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.	DTA Saper le normative gestione dei dati di controllo
LABORATORIO CUCINA processi di tutela della salute: HACCP	LABORATORIO CUCINA sapere le procedure dell'HACCP

LABORATORIO SALA E VENDITA L'HACCP: la normativa per la tutela del cliente cliente	LABORATORIO SALA E VENDITA Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.
SCIENZE MOTORIE Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.	SCIENZE MOTORIE Eeguire test di valutazione delle capacità motorie
RELIGIONE Diritti e doveri del datore lavoro e del prestatore di lavoro	RELIGIONE Saper riconoscere i propri diritti nel rapporto di lavoro

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA agli alunnie consegna dossier agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinator eUDA	/
2	Il sistema HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare e la normativa di riferimento	Aula, libro di testo, fotocopiedi materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare le conoscenze attraverso le normative di riferimento del sistema HACCP	3 h Docente diDTA	Valutazione intermedia
3	Gli effetti della temperatura sui microrganismi, la contaminazione degli alimenti (diretta, indiretta e crociata)	Aula, libro di testo, fotocopiedi materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti	3 h Docente di Scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
4	I sette principi fondamentali del sistema HACCP e l'applicazione pratica del piano di autocontrollo	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza del processo della "marcia in avanti" all'interno della cucina in base all'applicazione dei sette principi fondamentali (monitoraggio, azioni correttive. CP e CCP) Esamina di un reale piano di autocontrollo	2 h Docente diCucina	Valutazione Intermedia

5	La progettazione della sala ristorante secondo i criteri e le modalità del sistema HACCP	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza del comparto ristorativo per la realizzazione di una moderna sala ristorante in settori secondo le normative di igiene e sicurezza in ambito HACCP	4 h Docente disala- bar	Valutazione intermedia
6	Realizzazione di un dizionario tecnico in	Aula, dizionario bilingue, libro di	Definizione di un glossario tecnico	3 h	Valutazione intermedia

	lingua inglese e francese del sistema HACCP	testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	specifico inerente al sistema HACCP e alle sette fasi fondamentali	Docente di lingua Inglese + 3 h docente di francese	
7	Il diagramma di flusso attraverso l'esame del ciclo di manipolazione degli alimenti	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Realizzazione grafica di un diagramma di flusso nel rispetto delle norme d'igiene e sicurezza	2 h docente di matematica	
8	Illustrazione del Piano di Autocontrollo con applicazione pratica del sistema HACCP durante l'attività di laboratorio con annessa le 5 procedure di pulizia	Laboratorio di Sala e Cucina	Esecuzione pratica del menu nel pieno rispetto del sistema HACCP con applicazione delle 5 fasi di pulizia	4 h Docente di sala con supporto del docente di Cucina	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layout e annessa degustazione
9	Realizzazione del lavoro multimediale (si possono realizzare anche due lavori dividendo la classe in due gruppi)	Aula, aula informatica, LIM, Materiali vari raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	4 h Docente di italiano	Valutazione intermedia
10	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 h Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
1			1 h			
2			3 h			
3			3 h			
4			2 h			
5				2 h		
6				3 h + 3 h		
7				2 h		
8				3 h		
9				3 h		
10				1 h		

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
<p>Avere rispetto di se e degli altri.</p> <p>Rispettare le regole più elementari della buona educazione. Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.</p> <p>Imparare a intervenire nel momento opportuno.</p>
<p>Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.</p> <p>Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.</p> <p>Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.</p> <p>Collaborare con il gruppo.</p>
<p>Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)</p> <p>Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.</p> <p>Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.</p> <p>Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.</p> <p>Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.</p> <p>Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<p style="text-align: center;">La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
Compito - prodotto	<p>Creare un lavoro multimediale con testo, immagini e didascalie della Regione Campania con tutti i suoi prodotti tipici divisi per province</p> <p>Relazione individuale</p>
Competenza Focus di area di indirizzo	<p>n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomiche culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
Competenze di area generale	<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. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio ed lavoro.</p> <p>n.10 comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>
Competenze europee	<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>
ASSE DEI LINGUAGGI	
Competenza generale n. 2-5	
Conoscenze	Abilità
<p>ITALIANO</p> <p>Potenziamento morfosintattico e lessicale: il linguaggio pubblicitario.</p>	<p>ITALIANO</p> <p>Scrivere in maniera corretta.</p> <p>Saper dare coerenza e coesione ad un testo.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<p>LINGUA INGLESE Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua relativo alla realizzazione di un menu con prodottipici.</p>	<p>LINGUA INGLESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p>LINGUA FRANCESE Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua relativo alla realizzazione di un menu con prodottipici.</p>	<p>LINGUA FRANCESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p>SCIENZE MOTORIE 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.</p>	<p>SCIENZE MOTORIE Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi. Eseguire test di valutazione delle capacità motorie</p>
ASSE STORICO SOCIALE Competenza generale n.10	
<p>STORIA Nazionalismo e protezionismo</p>	<p>STORIA Comprendere i nessi causali. Saper collegare fra loro i fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo</p>
<p>RELIGIONE Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose</p>	<p>RELIGIONE Saper individuare gli elementi di base dei prodottipici regionali che nascono dalla tradizione religiosa</p>
ASSE MATEMATICO Competenza generale n.10	
<p>MATEMATICA Elementi di statistica descrittiva</p>	<p>MATEMATICA Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici</p>
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE Competenza generale n. 2-5-10	
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione</p>	<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI 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</p>
<p>DTA Il web-marketing</p>	<p>DTA Saper utilizzare il web – marketing per ottimizzare le opportunità che esso consente in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<p>LABORATORIO CUCINA</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</p> <p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p>	<p>LABORATORIO CUCINA</p> <p>Individuare le componenti culturali della gastronomia.</p> <p>Elaborare menu in relazione al territorio e ai metodisocio culturali.</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità</p>
<p>LABORATORIO SALA E VENDITA</p> <p>Conoscere i prodotti tipici e i piatti in cui vengono utilizzati.</p> <p>Conoscere tutta la produzione vitivinicola della regione Campania.</p>	<p>LABORATORIO SALA E VENDITA</p> <p>Saper promuovere i prodotti tipici del territorio</p> <p>Classificare gli alimenti e i vini in base alle relative certificazioni di qualità</p>

	UNITA' DI APPRENDIMENTO
<i>Prerequisiti</i>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione della regione Campania
<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>	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio informatico, • libri di testo, • LIM, • strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dalweb), materiale di cancelleria e di facile consumo.
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusionedell'esperienza. • prove nelle singole discipline • relazione scritta sull'esperienza laboratoriale • prova conclusiva <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>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:

“La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania”

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

Collaboratori:

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia

- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- Sc. Economiche

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

(con progettazione curricolare)

Conoscenze minime	Abilità minime
ITALIANO Potenziamento lessicale: il linguaggio pubblicitario	ITALIANO Scrivere in maniera essenzialmente corretta. Saper dare coerenza ad un testo.
STORIA Nazionalismo e protezionismo	STORIA Comprendere i nessi causali. Saper collegare fra loro i principali fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo
MATEMATICA Elementi di statistica descrittiva	MATEMATICA Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare semplici tabelle statistiche
LINGUA INGLESE Lessico specifico della microlingua relativo all'allestimento di una tavola e all'organizzazione di eventi	LINGUA INGLESE Comprendere brevi testi e interloquire in semplicità dialoghi con il cliente
LINGUA FRANCESE Lessico specifico della microlingua relativo all'allestimento di una tavola e all'organizzazione di eventi	LINGUA FRANCESE Comprendere brevi testi e interloquire in semplicità dialoghi con il cliente
SCIENZA DEGLI ALIMENTI Valore culturale del cibo in relazione al territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione	SCIENZA DEGLI ALIMENTI Elementi fondamentali di un'offerta enogastronomica atta a promuovere uno stile di vita equilibrato.
DTA Il web-marketing	DTA Saper utilizzare le opportunità del web – marketing in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.

LABORATORIO CUCINA Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione	LABORATORIO CUCINA Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità
LABORATORIO SALA E VENDITA Conoscere i prodotti tipici e i piatti in cui vengono utilizzati. Conoscere tutta la produzione vitivinicola della regione Campania.	LABORATORIO SALA E VENDITA Saper promuovere i prodotti tipici del territorio Classificare gli alimenti e i vini in base alle relative certificazioni di qualità
SCIENZE MOTORIE Saper termini adeguati nell'ambito dello sport	SCIENZE MOTORIE Saper comunicare con linguaggio tecnico
RELIGIONE Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose	RELIGIONE Saper distinguere i prodotti tipici che nascono dalle tradizioni religiose
<p>UNITÀ DI APPRENDIMENTO:</p> <p style="text-align: center;">La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania</p> <p>35 ore totali di cui 4 in laboratorio</p>	
<p>Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe</p>	
<p>Collaboratori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inglese • Scienze degli alimenti • Italiano-storia • Lab. Sala e bar • Lab Cucina • Francese • Scienze motorie • Religione • Matematica • DTA 	

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA agli alunnie consegna dossier agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore UDA	/
2	Il significato del marketing e la sua influenza nell'organizzazione aziendale	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Il concetto di filiera agroalimentare e le sue principali caratteristiche, significato di prodotto a Km zero,	4 h Docente di Diritto	Valutazione intermedia
3	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	La dieta mediterranea	3 h Docente di Scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
4	La cucina regionale	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Conoscere la storia dei prodotti tipici, la migliore trasformazione e i metodi di cottura e/odi conservazione dei prodotti stessi Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità	4 h Docente di Cucina	Valutazione Intermedia
5	Enogastronomia regionale	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Conoscenza dei piatti e dei vini tipici della regione Campania. Conoscenza dell'attività vitivinicola della regione Campania.	4 h Docente disala- bar	Valutazione intermedia
6	Realizzazione di un dizionario tecnico in lingua inglese e francese sui prodotti locali	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico inerente alla valorizzazione dei prodotti tipici locali	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h docente di francese	Valutazione intermedia

7	Strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Creazione di un grafico sulle principali funzioni e ne descrive le caratteristiche riportandole a situazioni reali	2 h docente di matematica	
8	L'alimentazione nell'attività sportiva	Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo, slides	Riconoscere l'utilizzo di alimenti adatti alle attività sportive, prediligendo quelli a km 0	2 ore docente scienze motorie	
9	Valorizzare e promuovere i prodotti regionali legati alla cultura e alle tradizioni locali	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Stilare dei menù articolati in base ai prodotti locali o del territorio Abbinamento di vini regionali in base al menu proposto	2 h Docente disala con 2 h docente diCucina	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layout e annessa degustazione
10	Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	Saper riconoscere i prodotti tipici che nascono dalle tradizioni religiose	2 ore Docente Religione	
11	Realizzazione del lavoro multimediale (si possono realizzare anche due lavori dividendo la classe in due gruppi)	Aula, aula informatica, LIM, Materiali vari raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	4 h Docente ditaliano	Valutazione intermedia
12	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 h Docente ditaliano	Composizione scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo		
1		1 h				
2		4 h				
3		3 h				
4		4 h				
5			4 h			
6			3 h + 3 h			
7			2 h			
8			2 h			
9				2 h + 2 h		
10				2 h		
11				4 h		
12				1 h		

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione	<i>L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.</i>
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none"> • Relazione individuale o di gruppo • Glossario tecnico e padronanza delle forme espressive in italiano e lingua straniera • Realizzazione di una piccola brochure con informazioni storiche e merceologiche, con elenco delle cantine più rappresentative al livello nazionale ed internazionale
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza professionali 	<p>CITTADINANZA Comunicare Progettare Mostrare curiosità verso culture e tradizioni diverse dalla propria Collaborare e partecipare Acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi</p> <p>ASSI CULTURALI Asse linguaggi: 5. leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 6. produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi 7. utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi e operativi 8. utilizzare e produrre testi multimediali</p> <p>Asse matematico: - utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico - usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p> <p>Asse storico-sociale, giuridico ed economico - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente, le connessioni con le strutture economico-sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - saper utilizzare il linguaggio specifico - comprendere la normativa italiana ed europea in materia di beni di consumo</p> <p>Asse scientifico-tecnologico - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale - utilizzare gli elementi in ambito enogastronomico - Assumere un comportamento consapevole in relazione all'assunzione di bevande alcoliche individuando rischi e pericoli per la salute</p> <p>PROFESSIONALI area professionale - Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze di filiera - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio - Utilizzare i corretti principi operativi e gli strumenti di lavoro - Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse</p>
	-

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Conoscenze	Abilità
<p>Asse linguaggi</p> <p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Italiano</p> <p><i>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali</i></p> <p><i>Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione</i></p> <p><i>principali strutture grammaticali della lingua italiana</i></p> <p><i>elementi di base della funzione del linguaggio</i></p> <p><i>termini tecnici propri del linguaggio settoriale</i></p> <p>Lingue Straniere:</p> <p><i>Lessico e fraseologia di base su argomenti di vita quotidiana e professionale.</i></p> <p><i>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.</i></p> <p><i>Semplici modalità di scrittura</i></p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Italiano</p> <p><i>Comunicare in modo semplice, ma adeguato</i></p> <p><i>Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati</i></p> <p><i>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi</i></p> <p><i>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo.</i></p> <p><i>Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative.</i></p> <p><i>Rielaborare in forma chiara le informazioni.</i></p> <p>Lingue Straniere</p> <p><i>Utilizzare un repertorio lessicale di base funzionale all'espressione di esigenze concrete della vita quotidiana e professionale.</i></p> <p><i>Lessico di base su temi di interesse professionale.</i></p> <p><i>Compilare in lingua schede di interesse professionale.</i></p>
<p>Asse scientifico-tecnologico e matematico</p> <p>Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).</p> <p>Lettura, comprensione e realizzazione di grafici.</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico e matematico</p> <p>Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati.</p> <p>Saper organizzare il lavoro</p> <p>Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.</p> <p>Saper leggere, comprendere, realizzare un grafico.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Utenti destinatari	Classi 5 [^] di indirizzo "sala e vendita"
Prerequisiti	Le fasi di produzione del vino e le denominazioni I principi base dell'enologia adattate alla realtà internazionali locali Leggere e interpretare semplici schede tecniche di degustazione conoscenze di base del linguaggio del settore elementi base di lingua straniera
Fase di applicazione	Pentamestre da Gennaio-Aprile 2025
Tempi	Dal (40ore)
Esperienze attivate	Visita ad una cantina regionale storica. Osservazione dello sviluppo del mondo vitivinicolo e dell'importanza della sommellerie Lavoro singolo e in gruppo Esercitazioni pratiche di laboratorio
Metodologia	Lezione frontale Lezioni tecnico pratiche Cooperative learning E-learning Brainstorming
Risorse umane 13. interne 14. esterne	<ul style="list-style-type: none"> - i docenti del consiglio di classe: lab cucina, italiano, matematica, informatica, inglese, seconda lingua, diritto e tecniche amministrative, scienza degli alimenti, Religione. - esperti del mondo del lavoro (durante la visita)

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Strumenti	<ul style="list-style-type: none">▪ Libri di testo▪ Laboratorio di sala▪ Laboratorio linguistico▪ Filmati- video▪ riviste specializzate▪ Laboratori informatica, internet e LIM▪ Schede di lavoro fornite dall'insegnante
Valutazione	<ul style="list-style-type: none">▪ Verifica intermedia da parte di ogni docente al termine della fase disciplinare▪ Una verifica e valutazione collegiale finale con griglia di valutazione

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: *L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.*

Cosa si chiede di fare

Lo scopo è quello di comprendere il mondo del vino in parallelo: da un lato, tutte le più importanti regioni viticole con le loro diverse peculiarità, la loro storia, tradizione e filosofia produttiva che distingue spesso i produttori di una stessa area, oltre alle differenze profonde che esistono tra i vitigni, nazionali e internazionali, presenti in quel territorio; dall'altro la possibilità concreta di perfezionare la conoscenza del vino, sia nella descrizione organolettica, sia nel sistema di valutazione.

Storie di uomini, di terra, di vino, e la capacità di dare a tutto ciò il giusto valore.

In che modo

Il lavoro sarà svolto in parte in aula e nei laboratori tecnico-pratici e di informatica, sia singolarmente sia in gruppo.

Quali prodotti

Degustazioni di vini appartenenti alla regione di cui si sta trattando, che verranno descritti attraverso l'analisi organolettica eseguita in modo corretta.

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

Questa Uda è un'opportunità per conoscere e valutare i vini secondo il meccanismo della scheda a punteggio, indispensabile per comprendere appieno il bagaglio che si portano dietro.

Tempi

Tutto il 2° QUADRIMESTRE (40 Ore)

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Lo staff di progettazione e realizzazione è composto dai docenti del Consiglio di Classe e dagli assistenti tecnici. L'attività si svolgerà nei laboratori della scuola utilizzando strumenti e attrezzature di settore.

Interverranno, inoltre, esperti del settore.

Criteri di valutazione

Osservazioni in itinere dal docente e dal Consiglio di classe, pertanto sarà apprezzata la capacità espositiva in termini di ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti.

Sarà, inoltre, valutato l'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, di partecipazione attiva e collaborazione come interazione produttiva all'interno del gruppo.

Valore della UDA in riferimento alla valutazione della competenza mirata: è una parte o la soddisfa interamente?

Il compito/prodotto rappresenta una componente del tuo percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.

PIANO DI LAVORO UDA :

L'Universo del Vino....Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo.

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione Uda agli studenti	Lezione frontale Consegna materiale Predisposizione del dossier allievo	Sviluppo della curiosità Condivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto e servizio Comprensione dell'importanza professionale del compito assegnato	3 ore	Feedback Interesse dimostrato
2	Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti	Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio	Formazione dei gruppi	2 ore	
3	Ricerca di informazioni relative all'argomento Attività di gruppo, scambi di intergruppo, discussioni guidate	Lezione frontale lavoro in classe e in laboratorio multimediale ricerche individuali	Acquisizione delle conoscenze	5ore	Elaborati e attività di laboratorio
4	Presentazione alla classe dei lavori di gruppo Sintesi e rielaborazione	Schede di degustazioni e a punteggio del vino.	Condivisione dei lavori di gruppo E individuazione degli abbinamenti da realizzare	4ore	Relazioni orali individuali
5	Realizzazione della scheda degustazione e della scheda a punteggio del vino	Attività in aula Lavori di gruppo Laboratorio informatico	Valutazione finale della corretta scelta fatta sul reale abbinamento del piatto con il vino	8 ore	Correttezza formale, terminologica e comunicativa Fruibilità della ricetta
6	Programmazione e predisposizione dell'evento	Lezione frontale e compilazione dossier allievo, laboratori	Consapevolezza delle prime competenze acquisite	6ore	
7	Esperimenti guidati in laboratorio	Laboratori enogastronomici	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza nelle esecuzioni delle tecniche di abbinamento	6 ore	Scheda di valutazione
8	Realizzazione dell'evento	Laboratori enogastronomici	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione Presentazione delle scelte	6 ore	Scheda di valutazione

DIAGRAMMA DI GANTT UDA :

FASI	TEMPI (settimane,ore)				
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1	4h 2 ingl 2Italiano				
2	2h 2 h DTA				
3	2h 2 mat	6 h 2 hfranc 3 h sc alimenti 1 h storia			
4		4 h 2matematica 2 laborat info			
5			8 h 1 hItaliano 1DTA 2 laborat info 2 ingl, 2 franc		
6			2 h 1 lab sala 1 lab info		
7			4 h cuc/sala	4 h cuc/sala	
8					4 h cuc/sala + altre disc. coinvolte

TOTALE 40 ore

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione

Banqueting day



Compito - prodotto

Pianificare, organizzare, gestire, rendicontare un evento reale di banquetting di un'impresa ristorativa e presentarla in PPT/CANVA o in Word

**Competenze mirate
Comuni/cittadinanza
professionali**

Asse dei linguaggi

- L1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- L3. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Asse matematico

- M3. Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Asse storico sociale

- S1. 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
- S3. 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

Asse scientifico-tecnologico

- T2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- T4. 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
- T6. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

COMPETENZE PROFESSIONALI

C2. 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.

C4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline) Agire in modo autonomo e responsabile

- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità

Risolvere problemi

- Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte
- Comunicare
- Collaborare e partecipare.

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO

PERMANENTE (Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)

- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza in materia di cittadinanza (**PCTO**)
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (**PCTO**)

Assi coinvolti discipline	Conoscenze	Abilità
<u>Asse dei linguaggi</u> <ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Lingua inglese • Lingua francese • Religione 	<ul style="list-style-type: none"> • La storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nel menù scelto per l'evento • La valenza simbolica di un sacramento, all'interno delle religioni monoteiste • La terminologia linguistica di base e tecnico-professionale • Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche • Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione • Lessico e fraseologia su argomenti di 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato: da realtà locale a prodotto industriale. • Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati • Analisi dei termini ed elaborazione di un glossario enogastronomico e di settore in lingua straniera. • Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto • Interagire in conversazioni brevi su temi di carattere professionali
	vita quotidiana e professionale <ul style="list-style-type: none"> • Criteri per redigere una relazione tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali • Semplici modalità di scrittura • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale • Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali 	<ul style="list-style-type: none"> • scrivere brevi testi di interesse professionale • redigere testi informativi e argomentativi • raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca • ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali

<p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matematica 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le unità di misura • Conoscenza dei multipli e sottomultipli dei sistemi di misura • Sistema internazionale di misurazioni • Rapporti e proporzioni percentuali • Elementi di statistica matematica 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare le unità di misura per rivelare misurazioni e stime • Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti • Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare una indagine statistica sul menu/bevanda. • Raccogliere i dati, classificarli, rappresentarli graficamente, interpretarli.
<p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scienze degli alimenti • Lab. dei servizi di Sala e Vendita • Scienze motorie • DTA 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione • Tutela e sicurezza alimentare del cliente • Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni • Tecniche di Sala inerenti i servizi speciali • La terminologia specifica e il linguaggio settoriale • L'importanza di una colazione equilibrata nello sport • Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche caratteristiche dell'enografia nazionale criteri di abbinamento cibo – vino e cibo – bevande • Elementi e caratteristiche del menù e delle carte. • Le proprietà caloriche e nutrizionali dei prodotti alimentari utilizzati nel menu. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. • Gestione amministrativa dell'impresa turistico- ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione di menù in funzione del contesto, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta • Elaborare un menù in funzione dell'evento programmato • Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute • Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali • Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. • Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici • Realizzare un servizio adeguato al menu scelto. • Abbinare vini adeguati • Stabilire il valore nutrizionale e l'apporto calorico del prodotto finale. • Applicare la normativa vigente in contesti predeterminati • Elaborare dati statistici e interpretarne i risultati • Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato: da realtà locale a prodotto industriale. • Redigere la contabilità di settore. • Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa ristorativa
<p>Asse storico sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia 	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche • La storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nel menù scelto per l'evento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere comportamenti e abitudini storico-sociali in contesti diversi

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Utenti destinatari	Classe quinta enogastronomia settore Sala e Bar
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> - Le regole per la gestione degli spazi nei laboratori e delle tecniche professionali - Utilizzo in sicurezza delle attrezzature e degli strumenti in dotazione ai laboratori - Uso del vocabolario e del linguaggio tecnico-specifico delle discipline coinvolte - Uso delle tecniche e delle procedure di calcolo - Uso dei programmi informatici di base - Uso di word e PPT; - Conoscenza dei macronutrienti e il loro valore nutrizionale attraverso le tabelle nutrizionali;
Fase di applicazione	Ottobre Novembre Dicembre Gennaio
Tempi (steps)	<ul style="list-style-type: none"> • T1: Presentazione dell'UDA. 1 ora • T2: Ricerca storica sui menu e sulla sua evoluzione 3 ore • T3: Tipologie di menu per eventi speciali 3 ore • T4: Organizzazione dell'evento 3 ore • T5: Costruzione di un menu in lingua Inglese 3 ore • T6: Abbinamento cibo-vino 2 ore • T7: Costruzione di un menu in lingua Francese 3 ore • T8: Analisi dei costi e determinazione prezzo di vendita 3 ore • T9: Analisi calorica e nutrizionale degli alimenti utilizzati nel menù 3 ore • T10: Gestione di un'impresa di catering e banqueting 4 ore • T11: Analisi dei fattori di rischio di infortunio. Osservazione dell'atteggiamento posturale corretto in laboratorio e durante l'evento 2 ore • T12: Realizzazione del PPT sulla pianificazione e realizzazione di un evento di banqueting 4 ore • T13: Norme alimentari nelle varie religioni 2 ore • T14: Presentazione del PPT 2 ore • T15: Relazione individuale 2 ore <li style="padding-left: 20px;">• Tot= 40 ore
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazione pratica nei laboratori di sala e vendita. • Ricerca a casa e utilizzo di internet. • Riviste di settore.
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ricerche guidate ❖ lavoro cooperativo ❖ brainstorming ❖ lezione frontale ❖ lezioni tecnico-pratiche e attività di laboratorio
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docenti del Consiglio di Classe: <ul style="list-style-type: none"> • Inglese • Scienze degli alimenti • Italiano-storia • Lab. Sala e bar

	<ul style="list-style-type: none"> • Lab Cucina • Francese • Scienze motorie • Religione • Matematica • Sc. Economiche
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Libri di testo ❖ Laboratori ❖ strumenti multimediali ❖ Computer ❖ Materiali fornito dal docente
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> 🎨 Valutazione del prodotto sulla base di criteri predefiniti: chiarezza, originalità, efficacia della comunicazione 🎨 livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di Gruppo previsti. 🎨 livello di cooperazione, capacità di interazione col gruppo e con i docenti 🎨 Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **"Banqueting day"**

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

Collaboratori:

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia
- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- DTA

Specificazione delle Fasi

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti", auditorium	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	
2	Ricerca storica sui menu e sulla sua evoluzione	Fonti, immagini, testi, internet	Comprensione dell'evoluzione storica del menu e i diversi utilizzi nel tempo	3 ore Docente Italiano	
3	Tipologie di menu per eventi speciali	Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet	Preparazione di un menu con scelta di prodotti del territorio.	3 ore Docente tecnico-praticodi cucina	
4	Organizzazione dell'evento	Aula, laboratorio di sala, internet	Programmare e gestire un evento. I soggetti coinvolti. Le fasi per la realizzazione. La modulistica utilizzata.	3 ore Docente tecnico-praticodi Sala e Bar	
5	Costruzione di un menu in lingua Inglese	Dizionario, laboratorio linguistico, libro di testo	Padronanza del lessico, elaborazione di un menu per clienti stranieri	3 ore Docente Inglese	
6	Abbinamento cibo-vino	Aula, laboratorio di sala, internet	Abbinamento vini e bevande in genere in base alla progressione del menu	2 ore Docente tecnico-praticodi Sala e Bar	
7	Costruzione di un menu in lingua Francese	Dizionario, laboratorio linguistico, libro di testo	Padronanza del lessico, elaborazione di un menu per clienti stranieri	3 ore Docente Francese	
8	Analisi dei costi e determinazione prezzo di vendita	Libri di testo	Analizzare il menu proposto e valutare i costi di ogni portata. Determinare il prezzo di vendita dell'intero menu	3 ore, docente Matematica	
9	Analisi calorica e nutrizionale di ogni piatto proposto nel menù	Internet, libri di testo	Valutazione nutrizionale e calorica di un menù e riconoscimento degli effetti sull'organismo	3 ore docente di Scienza degli alimenti	
10	Gestione di un'impresa di catering e banqueting	Internet libri di testo	Gestione sull'aspetto economico e finanziario di un'impresa di banqueting. Ricerche di mercato e obiettivi di marketing	4 ore docente di DTA	
11	Utilizzo della postura corretta nell'ambiente lavorativo	Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo, slides	Saper mantenere la postura ideale che prevenga gli infortuni durante tutte le fasi del lavoro	4 ore docente di scienze motorie	

12	Realizzazione del PPT sulla pianificazione e realizzazione di un evento di banqueting	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	Realizzazione di un PPT che spieghi come Pianificare, organizzare, gestire e rendicontare un evento reale di banqueting. Stesura definitiva	4 ore Docente Italiano	Correttezza formale, terminologica e comunicativa
13	Norme alimentari nelle varie religioni	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	conoscenza dei cibi e delle abitudini alimentari delle religioni dell'islam, dell'ebraismo e del cristianesimo.	2 ore Docente Religione	
14	Presentazione del PPT	Aula LIM Biblioteca PC con proiettore	Illustrazione ed esposizione corretta del PPT	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
15	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1	1 ora							
2	3 ore							
3	4 ore							
4	4 ore							
5	3 ore							
6		2 ore						
7		3 ore						
8		3 ore						
9		4 ore						
10			4 ore					
11			4 ore					
12			4 ore					
13				2 ore				
14				2 ore				
15				2 ore				

Consegna agli studenti

Titolo UdA: "Banqueting day"

Cosa si chiede di fare

Creazione di un PPT o un Word descrivendo tutte le fasi quali: **Pianificazione, organizzazione, gestione, rendicontazione e servizio di un evento reale di banqueting.**

In che modo (singoli, gruppi..)

- Lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione di gruppo
- esercitazione pratica in laboratorio

Quali prodotti

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, doc Word, attrezzature specifiche di laboratorio, tablet, internet

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

Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo, capire il proprio ruolo e come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline. Il tutto finalizzata alla consapevolezza sui vari aspetti che concernono la realizzazione di un evento. Inoltre è di interesse per la formazione del professionista e della persona.

Tempi

40 ore (32 h in classe e 8 h in laboratorio) 1° e parte del secondo quadrimestre

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti coinvolti

Criteri di valutazione

La presentazione in PPT o doc Word, sarà valutata in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni, ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.

A tutto questo si aggiungerà la valutazione dell'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione produttiva all'interno del gruppo. Saranno valutati anche l'ordine, la cura della propria persona e l'etica professionale verso i compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature.

Inoltre, sarà anche valutata l'acquisizione delle conoscenze apprese nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Il compito prodotto rappresenta una componente del percorso formativo dell'allievo, in percentuale diversa a seconda della rilevanza che ha per le diverse discipline. In dettaglio:

Area comune:

Scienze degli alimenti: 10 %

Matematica 8%

Italiano: 22 %

Inglese: 8 %

Sc. Economiche 10 % Francese

8 %

Scienze motorie 10%

Religione 5%

Lab cucina 8%

Area di indirizzo:

Lab. Sala-vendita: 11%

**OBIETTIVI MINIMI PER
ALLIEVI BES/DSA**

<p>Avere rispetto di se e degli altri. Rispettare le regole più elementari della buona educazione. Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni. Imparare a intervenire nel momento opportuno.</p>
<p>Acquisire termini e convenzioni proprie della materia. Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione. Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata. Collaborare con il gruppo.</p>
<p>Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera) Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro. Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro. Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato. Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo. Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario. Saper organizzare la mise en place di Bar</p>

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

(allegata al curriculum Enogastronomia Triennio Sala e vendita)

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA "SALA E VENDITA"

Livello avanzato	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia. Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, dell'stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato. Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
Livello intermedio	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità spesso / qualche volta approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
Livello base	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili. Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
Iniziale	<p>Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata. Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi / Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata. Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
VERRIOLI ELIANA	ITALIANO STORIA	
CERINO FRANCO	MATEMATICA	
BARONE MARIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
CASCONE ROBERTO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
DI FILIPPO LAURA	INGLESE	
PINTO SONIA	FRANCESE	
LA MARCA ANTONIO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
MARCHESE MICHELINO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
CASCONE ROBERTO	EDUCAZIONE CIVICA	
MICELI NESTORE	SCIENZE MOTORIE	
LAMBERTI ANTONIO	RELIGIONE	
IMMEDIATA ILARIA	SOSTEGNO	
LONGO DANIELA	SOSTEGNO	
AGUZZI PATRIZIA	SOSTEGNO	
FATTORUSSO MARIA	SOSTEGNO	
PINTO SONIA	COORDINATORE	

Battipaglia, 15/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
DOTT.LUCA MATTIOCCO