



UNIONE EUROPEA

ISTITUTO  
STATALE  
ISTRUZIONE  
SUPERIORE

**GIUSTINO  
FORTUNATO**

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

Amministrazione, Finanza e Marketing

Turismo

SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Corsi serali

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAMI DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE QUINTA Sez. A

INDIRIZZO : Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Indice

**1. Presentazione dell'Istituto**

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

**2. Indirizzi di studio**

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

**3. Docenti del Consiglio di classe**

- 3.1 Docenti del Consiglio di classe e continuità

**4. Composizione della Classe**

- 4.1 Profilo della classe
- 4.2 Prospetto dati della classe

**5. Programmazione del C. d. C.**

- 5.1 Obiettivi educativo-didattici trasversali
- 5.2 Strategie
- 5.3 Metodologia e strumenti didattici
- 5.4 Attività di recupero

**6. Indicazioni generali attività didattica**

- 6.1 Schede informative su singole discipline

UDA interdisciplinari

Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

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

- 6.5. Modulo di orientamento formativo

- 6.7 Prove INVALSI

- 6.7 Simulazione Seconda prova

**7. Valutazione**

- 7.1 Indicatori di valutazione inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa
- 7.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

**Allegati:**

UDA interdisciplinari

- Schede individuali per disciplina
- Griglie di valutazione prima prova scritta
- Griglia di valutazione seconda prova scritta
- Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato
- Griglia di valutazione della prova orale

## 1. Presentazione dell'Istituto

### 1.1 L'istituto

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

L'Istituto attualmente consta di 42 classi i cui alunni provengono da Scafati, Pompei, S. Antonio Abate, S. Egidio del Monte Albino, Corbara, Pagani, Sarno, Gragnano , C/mare di Stabia e naturalmente Angri.

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

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

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

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

#### **Finalità educative:**

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

#### **Obiettivi formativi**

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

#### **Priorità didattiche**

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

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

riqualificazione e modernizzazione del nostro sistema economico.

## 2. Indirizzi di studio

### 2.1 Gli indirizzi studio dall’Istituto sono:

#### A. Istituto Tecnico

➤ Settore Economico:

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

➤ Settore Tecnologico:

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

#### B. Istituto Professionale - Settore servizi

Enogastronomia ospitalità alberghiera

### 2.2 Profilo in uscita e caratterizzazioni

Il Decreto 61/2017 ha ridisegnato completamente l’impianto dell’istruzione professionale italiana . Dall’anno scolastico 2018/19 è avvenuto l’avvio dei nuovi percorsi professionali per tutte le classi prime e nell’anno scolastico 2022/23 è andato a regime.

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

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

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

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

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

#### 2.2.2 Risultati di apprendimento

##### Competenza n. 1

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

##### Competenza n. 2

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



**Competenza n. 3**

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

**Competenza n. 4**

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

**Competenza n. 5**

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

**Competenza n. 6**

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

**Competenza n. 7**

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

**Competenza n. 8**

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

**Competenza n. 9**

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

**Competenza n. 10**

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

**Competenza n. 11**

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

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

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

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI					
		I Anno	II Anno	III Anno	IV anno	V Anno
	<i>AREA GENERALE</i>					

<b>Asse dei linguaggi</b>	Lingua italiana	4	4	4	4	4
	Lingua inglese	3	3	2	2	2
<b>Asse matematico</b>	Matematica	4	4	3	3	3
<b>Asse storico sociale</b>	Storia	1	1	2	2	2
	Geografia	1	1			
	Diritto e economia	2	2			
==	Scienze motorie	2	2	2	2	2
==	Religione cattolica (RC) / Attività Alternativa	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>						
<b>Asse dei linguaggi</b>	Lingua francese	2	2	3	3	3
<b>Asse scientifico tecnologico e professionale</b>	Scienze integrate	1				
	Scienze integrate		2			
	Scienze integrate	1				
	TIC	2	2			
	Scienza degli alimenti	2	2			
	Scienza e cultura dell'alimentazione			2	2	2
	Diritto e tecniche amministrative			3	3	3
	Laboratorio enogastronomia – Cucina	4	4	3	3	3
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria			2	2	2
	Laboratorio enogastronomia – Bar-Sala e vendita	4	4	3	3	3
	Laboratorio di accoglienza turistica	2	2	2	2	2
Compresenza con ITP		<i>396 ore</i>		<i>132 ore</i>		

### 3. Docenti del Consiglio di classe

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

Docente	Materia	Continuità		
		III anno	IV anno	V anno
CIRILLO ROSA	LINGUA FRANCESE			X
D'AMARO LUIGI	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA			X
D'AURIA MADDALENA	LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	X	X	X
DEL REGNO FLORA	MATEMATICA			X

DELLA ROSA PAOLO	LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	X		X
FABBRICATORE ROSANNA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		X	X
GENTILE DOMENICO	SOSTEGNO	X	X	X
NAPOLI MARIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X		X
NAPOLI MARIA	STORIA	X		X
OLIVIERI GIUSEPPE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		X	X
PIZZO ANNA	LINGUA INGLESE	X	X	X
RANIERI BIANCA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X
RANIERI BIANCA	EDUCAZIONE CIVICA			X
SESSA VIRGINIA	SOSTEGNO	X	X	X
SMALDONE TERESA	RELIGIONE	X	X	X
VASTOLA GENEROSO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	X	X	X

DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE	PIZZO ANNA	LINGUA INGLESE
DOCENTE TUTOR ED. CIVICA	RANIERI BIANCA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE TUTOR PFI	GENTILE DOMENICO	SOSTEGNO

#### 4. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

##### 4.1 Profilo della Classe

##### STORIA DELLA CLASSE

La classe 5<sup>^</sup> sez. A, inizialmente costituita da 15 alunni (un alunno ha abbandonato la frequenza e ha totalizzato un numero di assenze tali da superare il limite di ore di assenza permesse : non ha piu' frequentato le lezioni dal 23.10.2023 ), allo stato attuale risulta composta da 14 alunni: 06 femmine e 08 maschi. Tutti gli alunni provengono dalla classe 4<sup>^</sup> sez. A, Enogastronomia e frequentano il quinto anno per la prima volta. Tra i discenti sono presenti due alunni certificati ai sensi della Legge n.104/92, che

hanno seguito una programmazione uguale a quella della classe ma con obiettivi minimi attraverso l'utilizzo di strumenti compensativi e misure dispensative sia nelle prove scritte che orali (si rimanda alla relazione finale e al PEI, predisposti dai docenti di sostegno, per il Presidente di Commissione). Il consiglio di classe ha tenuto in gran conto la socializzazione, coinvolgendo tutti gli allievi nel dialogo educativo, perché esso fosse il più possibile proficuo e propositivo.

### **PERCORSO SCOLASTICO**

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

### **SITUAZIONE ATTUALE**

Il gruppo classe presenta una conformazione eterogenea che può essere così descritta: un primo gruppo formato da pochi elementi ha seguito in maniera proficua le attività didattiche dimostrando di possedere un metodo di studio adeguato e una buona capacità nella rielaborazione dei contenuti; un secondo gruppo, più numeroso, ha dimostrato scarsa capacità di recupero e poca voglia di modificare un percorso segnato, nel corso dell'anno, da disinteresse, scarsa applicazione e minimo senso del dovere: nonostante le continue sollecitazioni da parte dei docenti ad una partecipazione più attiva in classe e ad un maggiore impegno nello studio pomeridiano non sempre ha dimostrato continuità nell'attività di studio all'interno delle singole discipline, riuscendo a recuperare solo in parte le lacune pregresse e raggiungendo un livello basilico di preparazione. Pertanto alla fine del percorso di studi, mancano di un metodo di studio adeguato; a tutt'oggi permangono talune difficoltà, soprattutto espositive, in alcuni allievi particolarmente fragili, la cui preparazione risente anche di una frequenza discontinua oltre che di lacune pregresse.

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

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

### **COMPORTAMENTO E FREQUENZA**

Una parte della classe ha un comportamento complessivo non sempre corretto e non sempre favorisce lo svolgimento delle attività. Non si registra la presenza di alunni con problemi di socializzazione, o con problemi di rapporti con i compagni, tuttavia, per alcuni alunni si evidenzia una certa difficoltà sul rispetto delle regole. Quasi tutti gli alunni della classe hanno utilizzato in modo corretto le strutture ed il materiale scolastico. Nelle consegne assegnate, durante l'anno scolastico, buona parte della classe è stata puntuale. Per quanto concerne la frequenza scolastica, qualche alunno partecipa saltuariamente alle attività didattiche della classe, accumulando numerose assenze. Numerosi ingressi a seconda ora di lezione e uscite anticipate vengono rilevate settimanalmente.

**ATTIVITÀ DI RECUPERO ATTIVATE**

Le attività di recupero, basate sul ripasso ed approfondimento dei contenuti, sono state svolte sulla base di quanto deliberato dal Collegio dei Docenti. In particolare, è stato effettuato un recupero in itinere con verifica finale scritta e/o orale degli apprendimenti nelle materie rilevate carenti dalla valutazione del primo quadrimestre.

**COORDINATORE: Prof.<sup>ssa</sup> Pizzo Anna**

**4.2 Prospetto dati della classe**

<i>CLASSE 3<sup>a</sup></i> <i>2021/2022</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 4<sup>a</sup></i> <i>2022/2023</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 5<sup>a</sup></i> <i>2023/2023</i>	<i>N.</i>
ISCRITTI	18	ISCRITTI	15	ISCRITTI	15
AMMESSI	14	AMMESSI	14		
NON AMMESSI	01	NON AMMESSI	01		
RITIRATI/ TRASFERITI	03	RITIRATI/ TRASFERITI	/		

**Provenienza scolastica nel triennio**

<b>Anno Scolastico</b>	<b>Stessa classe</b>	<b>Stessa scuola</b>	<b>Altra scuola</b>
<b>2021/2022</b>	11	18	/
<b>2022/2023</b>	14	14	01
<b>2023/2024</b>	14	14	01

**5. LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE****5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali**

<i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>	
<b>Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale</b>	
a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.	X
b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.	X
c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.	X
d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.	X
e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo	X
<b>Costruzione del sé</b>	

a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.	X
b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.	X
c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.	X
d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari	X
e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l’uso dei linguaggi specifici.	X
f. Operare autonomamente nell’applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.	X
g. Acquisire capacità ed autonomia d’analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.	X
h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.	X

## 5.2 Strategie

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

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

## 5.3 Metodologia e strumenti didattici

(fare riferimento a quanto indicato nelle Programmazioni del Consiglio di Classe)

I docenti nel loro lavoro si sono avvalsi variamente e in modo integrato di:

### METODOLOGIE:

- lezione frontale
- discussione guidata
- lezione partecipata
- lavoro di gruppo
- Problem solving
- attività di laboratorio
- simulazioni di casi professionali
- flipped classroom

### STRUMENTI:

- lavagna
- software didattici online
- testi in adozione
- materiale audio-visivo
- giornali e riviste
- strumenti informatici e DVD
- calcolatrici e/o tabelle di calcolo

**SPAZI:**

- aula
- palestra
- laboratori linguistici
- laboratori informatici

**5.4 Attività di recupero**

Nel corso dell'intero percorso di studi i docenti hanno rivolto particolare attenzione alle attività di recupero onde assicurare agli alunni il raggiungimento degli obiettivi minimi e l'uso degli strumenti utili per affrontare le prove d'esame con sufficiente consapevolezza e serenità.

Tale attività è stata regolarmente effettuata da ciascun Insegnante nel corso dell'anno con ripetute interruzioni della normale attività per esercitazioni supplementari individuali e di gruppo, con predisposizione di schede riepilogative, con ripetizione degli argomenti pregressi.

**6. Indicazioni generali attività didattica**

**6.1 Schede informative singole discipline**

Disciplina .....

Docente.....

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

- **Allegate per disciplina.**

## 6.2 UDA interdisciplinari

- Cerco lavoro ..... “mi presento”
- Ecosostenibilità in cucina
- La difesa dei Diritti Umani

**Allegate**

## PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

- OTTOCENTO E NOVECENTO
- LA DIETA MEDITERRANEA
- ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA

## 6.3 Obiettivi specifici dell’insegnamento trasversale di Educazione Civica

Da settembre 2020 l'Educazione Civica è una disciplina trasversale che interessa tutti i gradi scolastici e il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione delle seguenti tematiche riassunte nella seguente tabella.

CLASSI QUINTE - 5 <sup>A</sup>					
I QUADRIMESTRE			II QUADRIMESTRE		
Contenuti	Materie coinvolte	Competenze	Contenuti	Materie coinvolte	Competenze
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall’Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015	Nell’ambito del C.d.C. vengono così distribuite <b>16</b> ore tra quattro delle seguenti materie: <b>D. T. A</b> <b>4</b> <b>Italiano/Storia</b> <b>6</b> <b>Scienza degli alimenti</b> <b>3</b> <b>Lingua straniera - Inglese</b> <b>3</b>	Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall’agenda	Dignità e diritti umani  La condizione femminile nel mondo	Nell’ambito del C.d.C. vengono così distribuite <b>17</b> ore tra quattro delle seguenti materie: <b>D. T. A</b> <b>4</b> <b>Italiano/Storia</b> <b>6</b> <b>Lingua straniera - Francese</b> <b>4</b> <b>Scienze Motorie Sportive</b> <b>3</b>	Acquisire il rispetto e l’osservanza universale dei diritti dell’uomo e delle libertà fondamentali  Riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante

**D.T.A** : Prof. Olivieri Giuseppe  
**Italiano/Storia** : Prof.ssa Napoli Maria



**Alimentazione : Prof. ssa Fabbricatore Rosanna**

**Lingua straniera : Prof.ssa Pizzo Anna**

**Inglese**

**Lingua straniera : Prof.ssa Cirillo Rosa**

**Francese**

**Scienze Motorie Sportive : Prof.ssa Ranieri Bianca**

**Coordinatore della disciplina : Prof.ssa Ranieri Bianca**

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

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

Il Consiglio di classe in data 28.11.2023 adotta il Piano PCTO così come deliberato dal Collegio Docenti nella seduta del 26.10.2023.

Moduli:

1. Progetto "Bar didattico"
2. Progetto " Partecipiamo ad eventi e fiere"
3. Progetti "Le giornate della legalità "
4. Progetto " Redazione d'Istituto"
5. Progetto "Laboratorio verde agricolo"
6. Progetto " Imparare facendo"
7. Progetto "Orientamento"
8. Progetto "Fisco in classe"
9. Progetto "A Scuola d'impresa con G1"

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto le seguenti attività relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento riassunti nella seguente tabella:

-21/10/2021

" Giornata Service sulla Cecità prevenibile";

-13/09/2021

"Lo Scarpariello";

-30-31/03/2022, 06/04/2022

"La scuola nel vigneto ";

-08/03/2022

"Giornata internazionale della Donna";

-23/11/2022

"Le giornate della legalità "

La polizia di Stato incontra la scuola Sicurezza Stradale;

-26/05/2023

" Villaggio della legalità";

-15/12/2022

"Le giornate della legalità"

B e B aspetti giuridici e amministrativi della ospitalità extra alberghiera";

-24/11/2022

Presentazione del libro " Il Senso ritrovato " scritto dalla prof.ssa Antonietta Serino ;

-02/02/2023

"Events e Weddings";

-10/03/2023

" A scuola di cucina con Grana Padano";

-09/11/2023

"Incontri Formativi Finalizzati alla prevenzione dell'incidente stradale" Pullman Azzurro;

-24/11/2023

"C'era una volta L'Isef"

Partecipazione ad eventi e fiere;

-04-06/122023

Partecipazione ad eventi e fiere

"Cooking Show" vedi impara e degusta con i ragazzi;

-13/12/2023

"Per una cultura dell'alimentazione del buon vivere "

-19/02/2024

" Esercito Italiano e le future opportunità "

Incontro orientativo Esercito Guide Salerno;

-13/03/2024

"Fortunato in Cioccolato -CioccolatoAmare"

Master class con il professore Mimmo Caputo;

24/04/2024

Seminario del gusto "Pomodorumare"

Master Class con il professore Nozzolino Alfonso;

16/10/2023

-Inizio attività Bar Didattico per tutte le classi triennio fino alla chiusura delle attività didattiche del seguente anno scolastico 2023/2024.

## **6.5. Modulo di orientamento formativo**

### **Progetto di Orientamento A.S. 2023 – 2024**

Il valore della scelta verso l'università e il mondo del lavoro  
(in allegato )

## **6.6 Prove INVALSI**

In merito alle prove INVALSI, tutta la classe ha effettuato le prove INVALSI nella sessione ordinaria di marzo. Tranne l'alunno che ha interrotto la frequenza .

## **6.7 Seconda prova negli istituti professionali di nuovo ordinamento**

Dal 2022-2023 è entro a regime il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017). Esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta: la seconda prova non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo.

L'Istituto ha effettuato in data **13.05. 2024** simulazione della seconda prova tenendo conto del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento dell'Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera.

- **In allegato simulazione della prova .**

## 7. VALUTAZIONE

Questa fase del percorso è servita a stimolare l'alunno a riconoscere i propri progressi ed eventuali difficoltà per poter così mettere in atto strategie adeguate di autocorrezione, ma ha anche avuto la funzione di incentivare l'impegno costante e responsabile. La valutazione, periodica e finale, ha tenuto conto dei seguenti fattori: costanza e impegno profuso nello studio, partecipazione, progresso rispetto alla situazione di partenza, livello della classe, senso di responsabilità.

### 7.1 Indicatori di valutazione Inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa

LEGENDA RELATIVA AGLI INDICATORI VALUTATIVI

**OBIETTIVI COGNITIVI**

Giudizio	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	Voto
Eccellente	A = Complete, approfondite, ampliate e personalizzate	A = Esegue compiti complessi; sa applicare con la massima precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto	A = Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali	9÷10
Ottimo	B = Complete, approfondite e ampliate	B = Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali	B = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete ed approfondite	8
Buono	C = Complete ed approfondite	C = Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	C = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti	7
sufficiente	D = Esaurienti	D = Esegue semplici compiti applicando le conoscenze acquisite negli usuali contesti	D = Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza	6
Mediocre	E = Superficiali	E = Esegue semplici compiti ma commette qualche errore; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite	E = Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce a organizzare le conoscenze	5
Insufficiente	F = Frammentarie	F = Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure	F = Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza	4

Scarso	G = Pochissime o nessuna	G = Non riesce ad applicare le poche conoscenze di cui è in possesso.	G = Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a	1÷3
<b>SITUAZIONE DI PARTENZA</b>		<b>PROGRESSI CURRICULARI</b>		
A= Solida B= Consistente C= Adeguata D= Incerta E= Lacunosa		A= Brillanti B= Consistenti C= Positivi D= Incerti E= Irrilevanti		

**SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI**

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTEMENTO DEGLI ALUNNI**

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

Frequenza	- Frequenza regolare o assenze sporadiche, rari ritardi	
Comportamento	- Rispetto delle norme fondamentali del regolamento d’Istituto - Ruolo collaborativo al funzionamento del gruppo classe - Correttezza nei rapporti interpersonali	8
Partecipazione	- Attenzione e partecipazione costante al dialogo educativo - Assolvimento abbastanza regolare nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Alcune assenze e ritardi	
Comportamento	- Episodi non gravi di mancato rispetto del regolamento scolastico - Rapporti sufficientemente collaborativi - Rapporti interpersonali non sempre corretti	7
Partecipazione	- Partecipazione discontinua all’attività didattica - Interesse selettivo - Scarsa puntualità nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Ricorrenti assenze e ritardi	
Comportamento	- Episodi ripetuti di mancato rispetto del regolamento scolastico in assenza di ravvedimento - Comportamenti soggetti a sanzioni disciplinari con ammonizione del Dirigente Scolastico o sospensione da 1 a 15 giorni. - Comportamento scorretto nel rapporto con insegnanti, compagni, personale della scuola - danni arrecati volontariamente alle persone, alle cose	6
Partecipazione	- Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo condizionante lo svolgimento delle attività didattiche - Ripetute manifestazioni di disinteresse per le attività scolastiche	
Frequenza	- Frequenti assenze e ripetuti ritardi	
Comportamento	- Gravi episodi contrari alle indicazioni contenute nel Regolamento d’Istituto e nel patto di corresponsabilità, che hanno dato luogo a sanzioni disciplinari con sospensione superiore ai 15 gg. (di competenza del Consiglio d’Istituto): condizione necessaria - Continue e reiterate mancanze del rispetto del regolamento scolastico - Gravi episodi: a) lesivi della dignità di compagni, docenti, personale della scuola, b) con pericolo per l’incolumità delle persone, c) caratterizzati da violenza grave con elevato allarme sociale (reati) - Funzione negativa nel gruppo classe	5
Partecipazione	- Completo disinteresse al dialogo educativo - Mancato assolvimento delle consegne scolastiche	
Frequenza	- Numerose assenze e ripetuti ritardi	

## 7.2 Criteri per l’attribuzione del credito scolastico

Per l’assegnazione del credito scolastico si considerano la media dei voti, l’assiduità alla frequenza scolastica, l’impegno e la partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche. L’attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017 così come stabilito dall’art.11 dell’Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22.03.2024:

## TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

**Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 06/ 05/2024**

Docente	Materia
CIRILLO ROSA	LINGUA FRANCESE
D'AMARO LUIGI	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
D'AURIA MADDALENA	LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
DEL REGNO FLORA	MATEMATICA
DELLA ROSA PAOLO	LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA
FABBRICATORE ROSANNA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GENTILE DOMENICO	SOSTEGNO
NAPOLI MARIA	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>
NAPOLI MARIA	STORIA
OLIVIERI GIUSEPPE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
PIZZO ANNA	LINGUA INGLESE
RANIERI BIANCA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
RANIERI BIANCA	EDUCAZIONE CIVICA
SESSA VIRGINIA	SOSTEGNO
SMALDONE TERESA	RELIGIONE
VASTOLA GENEROSO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

# ALLEGATI

- Griglie di valutazione (Prima prova, seconda prova e prova orale);
- Quadro di riferimento per la predisposizione e lo svolgimento della seconda prova scritta;
- Copia della simulazione effettuata della seconda prova scritta;
- Schede informative per singola disciplina;
- Uda ;
- Modulo di orientamento Formativo.

## ESAME DI STATO – GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

## TIPOLOGIA A - ANALISI TESTUALE

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		ATTRIBUITO
<b>INDICATORE 1</b>  Ideaione, pianificazione ed organizzazione del testo  Coesione e coerenza testuale	Completa <i>ed appropriata</i>	4	
	Abbastanza completa ed appropriata	3	
	Adeguatamente pertinente alla traccia	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
<b>INDICATORE 2</b>  Ricchezza e padronanza lessicale.  Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguata	4	
	Esposizione abbastanza chiara e sufficiente correttezza grammaticale	3	
	Semplice con diverse imprecisioni	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
<b>INDICATORE 3</b>  Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esauriente con spunti di originalità	4	
	Sufficientemente logica e coerente	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria	1	
<b>INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA A</b>			
Rispetto dei vincoli posti nella consegna. Capacità di comprendere il testo del suo senso complessivo sui studi tematici stilistici	Esauriente <i>con spunti di originalità</i>	4	
	Adeguata ed attinente	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria	1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). Interpretazione corretta ed articolata del testo	Precisa ed esauriente	4	
	Quasi completa ed attinente	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria	1	

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

Il Presidente

La Commissione



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

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		ATTRIBUITO
<b>INDICATORE 1</b>  Ideazione, pianificazione ed organizzazione del testo  Coesione e coerenza testuale	Completa ed appropriata	4	
	Abbastanza completa ed appropriata	3	
	Adeguatamente pertinente alla traccia	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
<b>INDICATORE 2</b>  Ricchezza e padronanza lessicale  Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguata	4	
	Esposizione abbastanza chiara e sufficiente correttezza grammaticale	3	
	Semplice con diverse imprecisioni	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
<b>INDICATORE 3</b>  Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esauriente con spunti di originalità	4	
	Sufficientemente logica e coerente	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria	1	
INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA B			
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.  Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Esauriente con spunti di originalità	4	
	Adeguata ed attinente	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria	1	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Precisa ed esauriente	4	
	Completa ed attinente	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria	1	

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

Il Presidente

La Commissione

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA  
TIPOLOGIA C - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO SU  
TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

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

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

Il Presidente

La Commissione

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

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

Candidato

Presidente

Commissione



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

**ISTITUTO PROFESSIONALE**  
*Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera*

### Caratteristiche della prova d'esame

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

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

#### TIPOLOGIA A

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

#### TIPOLOGIA B

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

#### TIPOLOGIA C

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

#### TIPOLOGIA D

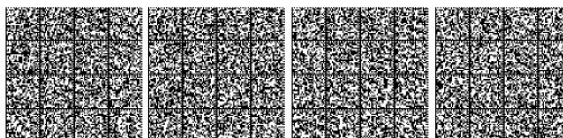
Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

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

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

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

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





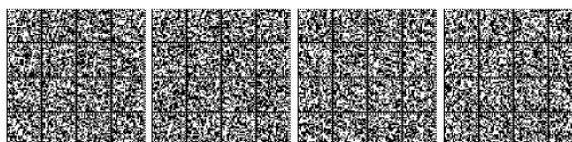
presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo “per turni” della durata massima di 8 ore.

#### **Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

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

#### **Obiettivi della prova**

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



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

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

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



**Allegato A**

**Griglia di valutazione della prova orale**

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

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



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

Via Cuparella – 84012 ANGRÌ (SA) - Tel. 0815135420 Email: [sais04300d@istruzione.it](mailto:sais04300d@istruzione.it) Pec: [sais04300d@pec.istruzione.it](mailto:sais04300d@pec.istruzione.it)  
Codice mecc.. SAIS04300D CF 94062740652

## **SIMULAZIONE II PROVA MULTIDISCIPLINARE**

### **Tema di Scienza e cultura dell'alimentazione**

+ Laboratorio dei servizi enogastronomici per il settore di cucina

### **Documento introduttivo**

#### **Diabete :problema globale, problema europeo**

Il Diabete, in tutte le sue forme, è molto diffuso in quasi tutti i paesi del mondo, in particolare in quelli altamente industrializzati, tra cui l'Italia, ove costituisce una delle più rilevanti e costose malattie sociali della nostra epoca soprattutto per il suo carattere di malattia cronica e la tendenza a determinare complicazioni nel lungo termine. Il diabete è tuttavia solo un aspetto, anche se spesso il più grave, della cosiddetta "sindrome metabolica" a cui vanno riferite anche l'obesità (diabesità), le dislipidemie e l'ipertensione arteriosa : in altre parole i principali fattori di rischio responsabili dell'aterosclerosi e delle patologie cardiovascolari ad esso secondarie, problema sanitario di primaria importanza e gravità anche in Italia.

#### **Il Diabete nel mondo**

Dati recenti dell' International Diabetes Federation (IDF) mostrano che circa l'8.3% della popolazione mondiale adulta-382 milioni di persone- hanno il diabete in una delle sue forme, e tale numero è destinato ad aumentare oltre i 592 milioni di persone in meno di 25 anni. Inoltre, si stima che siano 175 milioni di casi di diabete non diagnosticati e che quindi rischiano di avere una progressione silente delle complicanze diabetiche consapevoli.

#### **Il Diabete in Europa**

In Europa si stimano circa 56.300.000 di persone adulte con diabete (20-79 anni, 8.5% della popolazione adulta) con una stima di crescita a circa 69 milioni entro il 2035 (IDF ,2013) mentre sono circa 60.6 milioni le persone con ridotta tolleranza al glucosio. (IGT, dall'inglese: impaired glucose tolerance).

Una morte su dieci nei Paesi europei può essere attribuita al diabete : 619.000 nel 2013 (329.000 donne, 289.000 uomini.) La maggior parte dei soggetti di oltre 50 anni di età. La Turchia è il Paese europeo con la più alta prevalenza del diabete (14.8%) seguita da : Montenegro (10.1%), Macedonia(10.1%), Serbia (9.9%) Bosnia ed Herzegovina (9.7%). La Federazione Russa detiene il primato per il maggior numero di persone con diabete (10.9 milioni), seguita da Germania, Spagna, Italia, Francia e Regno Unito (UK).



L'età rappresenta un importante fattore di rischio per il diabete di tipo 2. Nei vari Paesi europei, il 37% della popolazione ha oltre 50 anni di età ed è previsto un aumento di oltre 44% entro il 2035. L'Europa ha il più alto numero di bambini con diabete di tipo 1 (circa 129.300) e la più alta incidenza di nuovi casi infantili ogni anno (circa 200.000) rispetto a tutti gli altri paesi del mondo osservati dalla International Diabetes Federation (IDF) soprattutto in UK, Federazione Russa e la Germania.

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

- A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi**, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- 1) Si afferma che “il diabete è tuttavia solo un aspetto, anche se spesso il più grave, della cosiddetta sindrome metabolica”. Il candidato riferisca il significato di entrambi termini “diabete” e “sindrome metabolica”.
  - 2) Il testo fa riferimento alla “ ridotta tolleranza al glucosio-IGT, dall’ inglese: impaired glucose tolerance”. Che cosa significa ? Quali sono le principali funzioni del glucosio nell’organismo?
  - 3) Con riferimento all’incidenza di rischio delle tipologie del “diabete di tipo 2”, il candidato ne riferisca la differenza e l’incidenza nella popolazione europea.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo**, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, supponga di dover presentare agli addetti del suo laboratorio di pasticceria una sintetica relazione sulla necessita di preparare dei dolci per diabetici. In Particolare:
- 1) Spieghi, anzitutto, quali caratteristiche merceologiche deve avere un prodotto dolciario destinato ai diabetici, precisando anche i requisiti organolettici e igienico-sanitari previsti;
  - 2) Individui un dolce tipico della tradizione pasticceria della propria Regione e ne riferisca gli ingredienti e la preparazione, adattando al consumo per diabetici.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-  
-Professionali conseguite**, il candidato ipotizzi di dover realizzare un menu a base di pesce, per un gruppo di 20 adulti che hanno problemi cardiovascolari, di cui 5 persone soffrono di celiachia:
- predisponga, in maniera motivata, un menu che sia nutrizionalmente equilibrato per prevenire le patologie cardiovascolari;
  - riporti quali accorgimenti dietetici ed operativi si devono mettere in atto per preparare un menu adatto ai clienti celiaci;
  - dia le indicazioni necessarie” alla squadra di cucina”.

# SCHEDE DISCIPLINARI

Scheda informativa

**Disciplina Italiano**

**Docente Maria Napoli**

<p><b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</b></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Conoscenza dei principali fenomeni letterari del XIX e XX sec. e l'evoluzione dei generi letterari nei due secoli:</p> <p><b>Manzoni e il “vero storico”</b> La vita, il “vero” prima della conversione, la concezione della storia dopo la conversione nelle tragedie, nelle Odi e nel romanzo</p> <p><b>Giacomo Leopardi</b> La vita - il pensiero - la poetica del vago e dell'indefinito - il rapporto con il Romanticismo - le opere</p> <p><b>Realismo e Naturalismo</b> Il Verismo: diffusione del Positivismo e del Naturalismo in Italia</p> <p><b>Giovanni Verga</b> La vita e le opere, la formazione culturale, l'evoluzione della poetica del Verismo Lettura della novella <i>Rosso malpelo</i></p> <p><b>Decadentismo e Simbolismo - L'avvento della modernità</b> Caratteri del Decadentismo italiano</p> <p><b>Giovanni Pascoli</b> La vita e le opere, la personalità, la formazione culturale, l'ideologia e la poetica <i>Poesia Il gelsomino notturno</i> <i>Poesia X agosto</i></p> <p><b>Gabriele d'Annunzio</b> La vita e le opere, la personalità, l'ideologia e la poetica</p> <p><b>Il Novecento</b> <b>Il Futurismo di Filippo Tommaso Marinetti</b> <b>Il romanzo in Italia nel primo Novecento</b> La dissoluzione delle forme tradizionali, l'elaborazione di nuovi temi La nascita della Psicanalisi Il tema dell'inettitudine e della malattia</p> <p><b>Luigi Pirandello</b> La vita e le opere, la personalità, l'ideologia e la poetica</p> <p><b>Italo Svevo</b> La vita , l'ideologia, la poetica I primi romanzi: <i>Una vita, Senilità</i> <i>La coscienza di Zeno</i> (opera)</p> <p><b>La lirica italiana tra le guerre</b> <b>Eugenio Montale</b> La vita e le opere, l'ideologia, la poetica <i>Poesia Spesso il male di vivere ho incontrato</i> <i>Poesia Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale</i></p> <p><b>Giuseppe Ungaretti</b> La vita e opere, ideologia e poetica <i>Poesia Veglia</i></p>
--	--

	<p><i>Poesia San Martino del Carso</i>  <b>Umberto Saba</b>                  La vita, idee, poetica, il <i>Canzoniere</i>  <i>Poesia Mio padre è stato per me l'assassino</i>  <b>Primo Levi</b>                  Il volto più atroce della modernità                  La vita e le opere, la cultura e le idee, la poetica  <i>Poesia Se questo è un uomo</i></p>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<p>Saper collocare nello spazio e nel tempo i fenomeni letterari trattati</p> <p>Saper argomentare e sostenere una tesi</p> <p>Saper organizzare una sintesi e un percorso</p> <p>Saper organizzare collegamenti con le altre discipline</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione frontale</p> <p>Didattica integrata</p> <p>Cooperative learning</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Verifiche orali</p>
<b><u>TESTI E MATERIALI /</u></b>	<p>Libro di testo</p>
<b><u>STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Ricerca multimediale</p> <p>Documentari e film</p>



Scheda informativa

**Disciplina Storia**

**Docente Maria Napoli**

<p><b>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</b> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Conoscere i principali eventi e le trasformazioni di lungo periodo della storia d'Europa e dell'Italia, nel quadro della storia globale del mondo, nelle prospettive diacronica e sincronica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'età dei Risorgimenti L'età della Restaurazione L'industrializzazione, il socialismo e le rivoluzioni del '48 Il '48 in Italia e la prima guerra d'indipendenza La seconda guerra d'indipendenza e l'unità d'Italia</li> <li>• L'Europa e mondo nel secondo Ottocento La seconda rivoluzione industriale e la questione sociale I problemi dell'Italia unita: Destra e Sinistra a confronto L'imperialismo e il mondo extraeuropeo</li> <li>• L'Europa tra XIX e XX secolo, l'età del colonialismo e dell'imperialismo, la prima guerra mondiale</li> <li>• La formazione di regimi dittatoriali e totalitari in Europa e la seconda guerra mondiale</li> <li>• Il mondo bipolare : dalla guerra fredda alla dissoluzione dell'URSS</li> </ul>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sapere presentare il periodo storico sotto i profili: politico, economico, sociale, culturale</li> <li>• saper collocare gli eventi nella dimensione temporale e spaziale</li> <li>• saper cogliere cause, implicazioni e interrelazioni tra eventi e processi storici</li> <li>• saper cogliere le problematiche specifiche dei fatti più significativi delle età Moderna e Contemporanea quali radici del presente</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Didattica integrata</p> <p>Problem solving</p> <p>Cooperative learning</p>

<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Verifica orale
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo  Documentari  Articoli di giornale sui principali fatti di attualità

Scheda informativa

Disciplina **MATEMATICA**

Docente **DEL REGNO FLORA**

<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	
	<b>MODULO 0 RIPASSO ED INTEGRAZIONI</b>
	<b>Unità 0 Equazioni e disequazioni di II°e di grado superiore al secondo</b> Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo Sistemi di equazioni e disequazioni di secondo grado Equazioni e disequazioni irrazionali
	<b>MODULO 1 FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</b>
	<b>Unità 1 Insiemi di numeri reali e funzioni</b> Gli insiemi di numeri reali Le funzioni Intervalli, Intorno di un numero o di un punto Insiemi limitati e illimitati Estremi superiore inferiore e massimo e minimo di un insieme
	<b>Unità 2 Funzioni reali di variabile reale</b> Definizione Funzioni iniettive, suriettive, biettive Rappresentazione analitica e grafica di una funzione Complementi sulle funzioni Proprietà di alcune funzioni Grafici notevoli Dominio e segno di una funzione
	<b>Unità 3 Limiti delle funzioni di una variabile</b> Approccio intuitivo al concetto di limite: limite finito e infinito per una funzione in un punto Limite destro e sinistro di una funzione Limite per una funzione all'infinito Teoremi fondamentali sui limiti Operazioni sui limiti Forme indeterminate o di indecisione Limiti notevoli Infinitesimi e infiniti
	<b>Unità 4 Funzioni e continuità</b> Definizioni e criteri per la continuità Punti di discontinuità Le proprietà delle funzioni continue Gli asintoti di una funzione Il grafico probabile di una funzione
	<b>Unità 5 Derivate</b> Il concetto di derivata La derivata delle funzioni elementari Le regole di derivazione La derivata delle funzioni composte
	<b>Unità 6 Estremi. Studio di una funzione</b> Massimi e minimi di una funzione: definizioni e metodo di individuazione Concavità e punti di flesso Studio di una funzione
	<b>MODULO 2 PREVISIONI</b>
	Definizioni di probabilità: classica, statistica e soggettiva Probabilità dell'evento contrario Probabilità della somma logica di eventi Probabilità del prodotto logico di eventi: probabilità condizionata (eventi dipendenti e indipendenti, probabilità incondizionata), probabilità del prodotto logico
	<b>MODULO 3 STATISTICA E DATI</b>
	<b>Unità 1 Richiami e complementi di statistica</b> Rilevamenti statistici: terminologia, fasi, rappresentazione Analisi delle distribuzioni statistiche: medie algebriche e di posizione

	<p>variabilità</p> <p><b>MODULO 4 CALCOLO DIFFERENZIALE</b></p> <p><b>Unità 1 Integrali</b> Le primitive di una funzione e l'integrale indefinito: definizioni, proprietà, integrali immediati</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Saper risolvere equazioni, disequazioni e sistemi di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado e grado superiore al secondo</p> <p>Conoscere il concetto di funzione reale di variabile reale</p> <p>Saper determinare il dominio di funzioni polinomiali e fratte, eventuali simmetrie e segno</p> <p>Riconoscere semplici funzioni pari, dispari e monotone</p> <p>Definire il limite di una funzione per <math>x</math> che tende ad un valore finito o infinito</p> <p>Calcolare semplici limiti e riconoscere le forme indeterminate.</p> <p>Conoscere il significato di funzione continua in un punto e in un intervallo e saper individuare e classificare i differenti tipi di discontinuità</p> <p>Saper individuare gli asintoti di funzioni razionali fratte</p> <p>Saper calcolare la derivata di funzioni elementari, di una funzione razionale intera e fratta</p> <p>Saper individuare gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione e determinare i punti di massimo e minimo</p> <p>Saper costruire il grafico di semplici funzioni razionali intere e fratte</p> <p>Conoscere le diverse definizioni di probabilità e saper applicare il concetto di probabilità allo svolgimento di semplici esercizi.</p> <p>Saper calcolare semplici permutazioni, disposizioni e combinazioni</p> <p>Conoscere gli elementi fondamentali della statistica descrittiva: rilevazione di dati e rappresentazioni grafiche, frequenze, calcolo di media, moda, mediana</p> <p>Comprendere in concetto di primitiva e saper calcolare le primitive di funzioni elementari</p>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Problem solving</p> <p>Discussione guidata</p> <p>Gruppi di lavoro: cooperative and collaborative learning</p> <p>Formalizzazione dei risultati</p> <p>Esercitazioni pratiche in classe individuali e in piccoli gruppi</p> <p>Lettura, interpretazione e produzione di tabelle e grafici</p> <p>Elaborazione di dati statistici</p> <p>Stesura di relazioni</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Ricerca, archiviazione ed elaborazione delle informazioni</p> <p>Produzione di materiale riepilogativo</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>La valutazione è avvenuta attraverso verifiche periodiche in itinere e alla fine di ogni modulo. Ha tenuto conto dei progressi rispetto al livello di partenza, della partecipazione e dell'impegno dimostrato nelle attività proposte in classe e a casa. Sono state effettuate tre verifiche scritte per ciascun periodo consistenti in prove di tipo strutturato, semistrutturate e non strutturato. Le verifiche orali, in numero congruo, sono consistite in colloqui individuali formali e informali. Per la valutazione sono state utilizzate le griglie approvate in dipartimento.</p>
<b>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:</p> <p>Libro testo (Nobili Lorena – Tecniche Matematiche Vol. 5 Atlas)</p> <p>Apparecchiature di laboratorio</p> <p>Giornali e riviste scientifiche</p> <p>Tabelle, grafici</p>

ANGRÌ 30/04/2024

FIRMA  
Flora Del Regno



**SCHEDA INFORMATIVA**

**A. S . : 2023-2024**

**Disciplina : Lingua e Cultura Straniera Inglese**

**Docente : Pizzo Anna**

**Classe : 5^A indirizzo Enogastronomia**

**Ore Settimanali: N° 2**

**CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI**

**MOD. 1 HEALTH AND SAFETY**

**COMPETENZE :**

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

**ABILITÀ :**

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

**CONOSCENZE :**

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

**UNIT 1 : Nutrition and Food Culture**

- Healthy eating.
- The Mediterranean diet.
- Religious dietary requirements.
- Special diets for food allergies and intolerances.

**UNIT 2 : Safety Procedures**

- Food safety and food quality.
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Food preservation

- Preservation techniques

## **MOD. 2 MENU**

### **COMPETENZE :**

- Predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente, applicando le tecniche di comunicazione più idonee

### **ABILITÀ :**

- Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
- Elaborare un’offerta di prodotti in relazione al target dei clienti.

### **CONOSCENZE :**

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

## **UNIT 1 : Menu Planning**

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

## **MOD. 3 TOURISM WORLD**

### **COMPETENZE :**

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

### **ABILITÀ :**

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

### **CONOSCENZE :**

- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive.
- Principi e metodi dell’ecosostenibilità applicati ai servizi turistici.

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

- The nature of tourism .
- What is Tourism ?
- WTO
- Modern Tourism (19<sup>th</sup>- 20<sup>th</sup>- 21<sup>th</sup> )
- Food tourism :
  - Food routes in Italy
  - A taste of Italy
  - Enogastronomic tour of Italy : Most famous Italian food products
- Positive and negative effects of tourism.
- Responsible tourism :What to do for being a responsible tourist.
- Tourism drawbacks

### **UNIT 2 : Accommodation**

- Choosing accommodation
- Types of room
- Types of board
- Serviced accommodation:
  - Hotels
  - Hotels ratings
  - Scattered hotels
- Self-catering accommodation :
  - Glamping
  - Airnub

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

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

## **FOCUS**

### **CITIZENSHIP**

- Sustainable Development Goals (Agenda 2030)
- Goal 1 : End poverty in all its forms everywhere.
- Goal 2 : End hunger, achieve food security and improved nutrition and promote sustainable agriculture.
- Goal 3 : Good health and well-being
- Goal 12 : Responsible production and consumption.
- Myths about Organic and GMOs Food
- The Slow Food Movement
- Fight against Food Waste : Massimo Bottura and food for Soul .
- Too good to go : Magic Box
- The Human rights : Right to safe food.
- Pizza Amnesty

- Sandwich Amnesty
- Street food :Street food in Italy: Trapizzino – Pizza Fritta.

**METODOLOGIE:**

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

**CRITERI DI VALUTAZIONE:**

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

**TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

Libro di testo: Catrin Elen Morris - Alison Smith **Mastering Cooking and Service** – Eli

Appunti e mappe concettuali.

Materiale approntato dal docente

**Angri 06.05.2024**

**La Docente**

**Anna Pizzo**

Scheda informativa

**Disciplina francese 5° ENO**

**Docente Rosa Cirillo**

<b>CONOSCENZE O CONTENUTI</b>	
<b>TRATTATI:</b>	
<b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LES LÉGUMINEUSES</li> <li>- LES CÉRÉALES</li> <li>- LES CONDIMENTS, LES AROMATES ET LES ÉPICES</li> <li>- LES LÉGUMES ET LES FRUITS</li> <li>- LA VIANDE</li> <li>- LES PRODUITS DE LA PÊCHE</li> <li>- LES ŒUFS</li> <li>- LES CORPS GRAS ET LES BEURRES COMPOSÉS</li> <li>- LES FROMAGES</li> <li>- LES TECHNIQUES DE CUISSON À L'EAU</li> <li>- LES TECHNIQUES DE CUISSON AU CORPS GRAS</li> <li>- LES TECHNIQUES DE CUISSON À LA CHALEUR</li> <li>- LES FONDS ET LES FUMETS</li> <li>- LES SAUCES</li> <li>- LES MÉTHODES PHYSIQUES DE CONSERVATION</li> <li>- LES MÉTHODES CHIMIQUES DE CONSERVATION</li> <li>- LES MÉTHODES PHYSICO-CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES</li> <li>- LA CUISINE MOLÉCULAIRE</li> <li>- LES GROUPES ALIMENTAIRES</li> <li>- LES ALIMENTS BIOLOGIQUES</li> <li>- LES OGM</li> <li>- LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN</li> <li>- LES ALLERGIES ET LES INTOLÉRANCES</li> <li>- LE REGIMES ALIMENTAIRES POUR CÉLIAQUES</li> <li>- LES MENUS RELIGIEUX</li> <li>- L'ALIMENTATION DU SPORTIF</li> <li>- L'ALIMENTATION DE LA FEMME</li> </ul>



	<p>ENCEINTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'ALIMENTATION DE L'ADOLESCENT</li> <li>- LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE</li> <li>- LES RÉGIMES ALTERNATIFS : LE RÉGIME VÉGÉTARIEN, LE RÉGIME VÉGÉTALIEN, LE RÉGIME CRUDIVORE, LE RÉGIME FRUCTARIEN, LE RÉGIME DISSOCIÉ</li> <li>- CARRIÈRES PROFESSIONNELLES (UDA LAVORO)</li> <li>- LE CUISINIER</li> <li>- LE CHEF PÂTISSIER</li> <li>- LE DIRECTEUR DE LA RESTAURATION</li> <li>- LE SOMMELIER</li> <li>- LE SERVEUR</li> <li>- LE BARMAN</li> </ul> <p>TROUVER UN TRAVAIL :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- LE CV</li> <li>- LA LETTRE DE MOTIVATIONE</li> <li>- LES OFFRES D'EMPLOI</li> <li>- L'ENTRETIEN D'EMBAUCHE</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	Acquisizione dei contenuti disciplinari. Abitudine a comunicare le conoscenze attraverso un linguaggio corretto, approfondito e settoriale. Capacità di utilizzare concretamente quanto appreso. Potenziamento della lingua. Ampliamento e approfondimento dello studio e consolidamento dei linguaggi settoriali. Interesse e partecipazione. Esposizione coerente e corretta degli argomenti.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Esercitazioni pratiche. Utilizzo di mappe concettuali che riassumono i contenuti principali Lezioni frontali, partecipate. Coinvolgimento attivo, sollecitazione di un continuo feedback. Sviluppo delle attività di comprensione scritta e orale, di rielaborazione con uso di sinonimi, di produzione di testi inerenti l'indirizzo di studio. Riflessione sugli aspetti linguistici e culturali.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Osservazioni e verifiche. Esercizi. Test e questionari.
<b><u>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo, fotocopie e laboratorio linguistico

ANGRI, 06/05/2024

FIRMA  
Rosa Cirillo

**SCHEDA INFORMATIVA**

**LABORATORIO PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

DOCENTE: D’Auria Maddalena Classe V^A ENO A.s 2023/2024

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• l'apertura di una struttura ricettiva alberghiera</li> <li>• la moderna organizzazione aziendale</li> <li>• le catene alberghiere e le forme di aggregazioni</li> <li>• le funzioni dirigenziali ed operative</li> <li>• il business plan</li> <li>• e la gestione economica</li> </ul>
<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper operare nelle diverse imprese turistiche e con le diverse tipologie di clientela</li> <li>• Saper gestire le procedure previste per i contratti turistici</li> <li>• Saper organizzare e programmare un pacchetto turistico utilizzando differenti strategie di vendita</li> <li>• Saper realizzare pacchetti di offerta integrata con i principi di eco sostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</li> <li>• Operare sul web nelle procedure di prenotazione e acquisto di più servizi turistici</li> <li>• Individuare le problematiche e le opportune soluzioni del servizio alberghiero</li> <li>• determinare e gestire i prezzi delle camere di un albergo</li> <li>• Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.</li> <li>• Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale.</li> <li>• Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</li> <li>• Saper operare nelle procedure di legge e di gestione delle imprese ricettive o alberghiere</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>E' stato delineato il seguente schema metodologico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Inquadramento dell'argomento</li> <li>○ Spiegazione</li> <li>○ Ipotesi problematiche</li> <li>○ Dialogo di classe</li> <li>○ Studio a casa</li> <li>○ Verifica</li> </ul> <p>Questo per mettere in evidenza l' esigenza di una didattica non ratificativa, ma modificativa, ossia una didattica che promuove la "produttività del pensiero" .</p> <p>Attraverso il dialogo, la lettura e l'analisi di testi e documenti l'alunno comprenderà l'importanza di avere più punti di vista, di saperli accettare, di saperli confutare con argomentazioni motivate e rigorose.</p> <p>Laddove sarà possibile, i moduli saranno impostati sul doppio versante teorico-pratico con simulazioni ed esercitazioni pratiche anche con l' uso degli strumenti informatici.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>La valutazione si è articolata in 3 fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valutazione iniziale - diagnostica sulla base della quale si procederà alla delineazione degli obiettivi didattici e la progettazione del piano di lavoro;</li> <li>• valutazione in itinere, effettuata alla fine di UD o moduli mediante prove orali, strutturate, semistrutturate, pratiche, dirette a:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ verificare il reale accordo tra l'obiettivo prefissato e il risultato ottenuto;</li> <li>○ riprogettare eventualmente il piano di lavoro, predisporre adeguate attività di recupero per quegli allievi che presentano carenze.</li> </ul> </li> <li>• Valutazione sommativa per rilevare le effettive conoscenze e le abilità dei singoli allievi</li> </ul> <p><i>Si è tenuto conto altresì:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia;</li> <li>• Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati</li> <li>• verifiche orali, colloqui ed interventi, ed osservazione,</li> <li>• del raggiungimento degli obiettivi educativi e didattici come indicato nel progetto curricolare della classe inerenti alla disciplina di indirizzo</li> <li>• della partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo ed all'attività didattica;</li> <li>• della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno;</li> <li>• della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto</li> <li>• della responsabilità dei compiti assegnati durante le attività relative al PCTO</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo ed espansioni Web</li> <li>• Audiovisivi: Video e DVD didattici</li> <li>• Riviste di settore</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fotocopie/appunti/dispense</li><li>● Modulistica di settore</li><li>● Strumenti informatici</li><li>● Letture di approfondimento</li><li>● Ricerche</li><li>● Ricerche attraverso il Web</li></ul>
--	--

Libro: Laboratorio Di Accoglienza Turistica – Nuovo Professione Accoglienza –Hoepli- Autore: Monica Mainari

**SCHEDA INFORMATIVA**

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

**Docente:** Della Rosa Paolo

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

SCHEDA INFORMATIVA SU SINGOLA DISCIPLINA- Scienza e Cultura dell’Alimentazione

CLASSE V A Enogastronomia – a.s 2023/24

Prof.ssa Rosanna Fabbricatore

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL’ANNO	Gli alunni sono in grado di leggere i LARN e suggerire corretti stili alimentari nelle varie fasce di età e per prevenire o combattere malattie. In ambito professionale sono in grado di guidare il cliente allergico e/o intollerante nella scelta dei cibi. Sono in grado di utilizzare comportamenti igienici corretti al fine di ridurre la soglia di rischio fisico, chimico e biologico nella filiera produttiva. Sono in grado di utilizzare il lessico tecnico-professionale-
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti;</li> <li>2) Sistema HACCP e qualità degli alimenti</li> <li>3) Nuovi prodotti alimentari e sostenibilità ambientale</li> <li>4) Alimentazione equilibrata e LARN</li> <li>5) Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.</li> <li>6) Dieta in particolari condizioni patologiche</li> </ol> <p>*Si allega programma.</p>
ABILITA’	<p>Conosce i bisogni nutrizionali nelle varie età , nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche Sa interpretare i LARN. Conosce svariate tipologie dietetiche.</p> <p>Conosce le norme di sicurezza igienica da adottare nei servizi di ristorazione e il sistema HACCP. Conosce le cause delle tossinfezioni alimentari e le malattie più comuni trasmesse dall’utilizzo di alimenti contaminati biologicamente.</p> <p>Conosce i nuovi prodotti alimentari ed è in grado di leggere un’etichetta alimentare.</p> <p>Conoscere e applicare modelli alimentari sostenibili.</p> <p>Sa utilizzare il linguaggio tecnico-specifico</p>
METODOLOGIE TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	<p><b>Metodologie</b> Lezione frontale; Conversazioni guidate; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo.</p> <p><b>Strumenti</b> Libro di testo: Silvano Rodato- Alimentazione Oggi- Clitt /Altri sussidi didattici: Altri testi, appunti, dispense, interne, libri di testo digitali.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	Verifiche scritte ed orali, nella valutazione si è tenuto conto delle capacità individuali, del profitto, della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell’impegno profuso in classe e a casa, della partecipazione e della capacità di utilizzare un linguaggio specifico nei diversi contesti di apprendimento.

**SCHEDA INFORMATIVA**

**Disciplina** Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore cucina

**Docente** Luigi D’Amaro

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

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

**Scheda informativa Disciplina: Lab. Enog. Serv. sett. SALA e VENDITA**

**Docente: VASTOLA GENEROSO**

**Classe: V A Eno**

**Anno scolastico 2023/2024**

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<p>LA RELAZIONE CON I CLIENTI E LA VENDITA Le tipologie di clienti e le forme di comunicazione La vendita</p> <p>UDA LAVORARE A NORMA E IN SICUREZZA Obblighi e responsabilità Igiene, HACCP e sicurezza</p> <p>UDA 3 LA CARTA, I COSTI, I PREZZI Aspetti tecnici e gestionali I costi e i prezzi</p> <p>UDA 4 L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI L'azienda digitale La gestione degli acquisti</p> <p>UDA 5 TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio Regioni: prodotti tipici, cucina e vini</p> <p>UDA 7 BUFFET, BANQUETING E CATERING I tavoli per banchetti I servizi di banqueting e catering Banqueting e catering gestione operativa</p> <p>UDA 8 STILI DI SERVIZIO COMPLEMENTARI</p> <p>UDA 9 TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE DI SERVIZIO</p> <p>UDA 10 CUCINA DI SALA</p> <p>UDA 11 ENOLOGIA La vite e la produzione del vino Spumante, champagne e classificazione dei vini</p> <p>UDA 12 DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO Aspetti teorici La degustazione e l'abbinamento</p> <p>UDA 14 VINI AROMATIZZATI E LIQUOROSI, ACQUAVITI E LIQUORI Distillazione, acquaviti e liquori</p> <p>UDA 15 I COCKTAIL La preparazione dei cocktail Le ricette</p>
--	---



<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Utilizzare i principali software applicativi</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>Applicare semplici procedure di gestione aziendale</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</p> <p>Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p> <p>Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</p> <p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria</p> <p>Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</p> <p>Presentarsi in modo professionale</p> <p>Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale</p>
-------------------------------	---

<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p> <p>Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata</p> <p>Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica</p> <p>Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.</p> <p>Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi</p> <p>Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività</p> <p>Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</p> <p>Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza</p> <p>Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Brainstorming</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Discussione guidata</li> <li>• Esercitazioni pratiche</li> </ul>



<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Nella valutazione dello studente si terrà conto dell’acquisizione, dell’elaborazione, dell’applicazione pratica delle conoscenze, dell’impegno speso nello studio, della partecipazione dimostrata durante le lezioni, della puntualità, dello svolgere i compiti assegnati e del comportamento.</p>
<p><b><u>TESTE MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Testo: SalaBar Smart - secondo biennio e quinto anno - Autore Oscar Galeazzi, Casa editrice Hoepli</p> <p>Materiali e strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del libro di testo</li> <li>• Video internet</li> <li>• Dispense</li> <li>• Riassunti</li> <li>• Mappe di sintesi</li> <li>• Riviste di settore</li> <li>• Modulistica di settore</li> <li>• Attrezzature del settore (sala - bar)</li> <li>• Lavori di ricerca</li> <li>• Discussioni guidate e colloqui in classe</li> <li>• Lavori di gruppo</li> <li>• Verifiche orali, scritte e pratiche secondo i bisogni emersi</li> </ul>

ANGRI (SA), Li 06 maggio 2024

Prof. Vastola Generoso

**SCHEDA INFORMATIVA VA ENO**

**Disciplina: Diritto e Tecnica Amministrative delle Attività Ricettive**

**Docente: Prof. Giuseppe Olivieri**

<p><b>CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI</b> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il Mercato turistico nazionale ed internazionale             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Andamento del mercato</li> <li>- Organismi</li> <li>- Fonti Normative</li> <li>- Norme specifiche</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e digruppo relative a situazioni professionali</li> <li>- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> </ul> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale</li> <li>- Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore</li> </ul> </li>   <li>2. Il Marketing: finalità e strategie di marketing             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soddisfazione del cliente</li> <li>- Marketing Strategico</li> <li>- Marketing Operativo</li> <li>- Piano di Marketing</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.</li> <li>- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> </ul> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di marketing turistico</li> </ul> </li>   <li>3. Tecniche Pianificazione, programmazione e controllo di gestione             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strategia di ottimizzazione d'azienda</li> <li>- Valutazione dei punti di forza e di debolezza</li> <li>- Vision e Mission aziendale</li> <li>- Controllo</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</li> <li>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e digruppo relative a situazioni professionali</li> </ul> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strategia dell'impresa e scelte strategiche</li> <li>- Pianificazione e programmazione aziendale</li> <li>- Vantaggio competitivo</li> <li>- Controllo di gestione</li> <li>- Budget (versione teorica) di web marketing</li> </ul> </li> </ol>
---	--

	<p>4. La normativa del settore turistico - ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa obbligatoria del settore: T.U. Sicurezza, Normativa HACCP, Legge Privacy</li> <li>- Principali contratti delle imprese di settore:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Imprese ristorative: Ristorazione e banqueting</li> <li>▪ Imprese ricettive: contratto d'albergo, di deposito e diritto dirisarcimento</li> <li>▪ Imprese di viaggio: contratto di vendita e contratto ditrasporto</li> </ul> </li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>- Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul> <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti</li> <li>- Normativa di tutela della Privacy</li> <li>- Norme volontarie ISO 9000</li> <li>- Contratti delle imprese turistico - ristorative: ristorazione, catering, banqueting, albergo e deposito in albergo, vendita di pacchetto turistico, trasporto</li> <li>- Responsabilità degli operatori di settore</li> <li>- Contratti di allotment e vuoto per pieno</li> </ul>
<p><b>ABILITÀ</b></p>	<p>1. Il Mercato turistico Nazionale ed internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li> <li>- Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</li> </ul> <p>2. Il Marketing: finalità e strategie di marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</li> <li>- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</li> <li>- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</li> </ul> <p>3. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</li> <li>- Redigere la contabilità di settore</li> <li>- Individuare fasi e procedure per redigere un business plan</li> </ul> <p>4. La normativa del settore turistico - ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie</li> <li>- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</li> <li>- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti</li> <li>- Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</li> <li>- Predisporre contratti di viaggio e di trasporto</li> </ul>

<p><b>METODOLOGIE</b></p>	<p>1. Oltre alla classica lezione frontale a metodologia tradizionale per l'insegnamento della disciplina ci si è avvalsi delle seguenti tecniche didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Simulazione di casi concreti</li> <li>- Contributi (esercitazioni e/o relazioni, ecc.) da parte degli studenti</li> <li>- Verifica costante dell'apprendimento: conversazioni/confronti orali, colloqui collettivi</li> </ul>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p>	<p>Al fine di attuare una valutazione coerente si è fatto riferimento, secondo quanto definito nella Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio Europeo e recepito dallo Stato italiano in base al Quadro Europeo dei Titoli e delle Qualifiche (EQF), dei tre parametri di riferimento fondamentali: conoscenze, abilità/capacità, competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze (sfera del sapere): acquisizione, a diversi livelli, dei contenuti disciplinari giuridici/economici/aziendali proposti con l'obiettivo di indicare il risultato raggiunto nell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Per acquisizione di nozioni si è ritenuto di identificare l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio.</li> <li>- Abilità/Capacità (sfera del saper essere): acquisizione della capacità di analisi, sintesi e rielaborazione critica dei contenuti, consistente nel saper effettuare operazioni di consapevole, autonoma e personale problematizzazione dei concetti al fine di individuare la capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi. È stato delineato come cognitivo sia l'usodel pensiero logico, intuitivo e creativo sia l'abilità nell'uso e nell'adeguamento ai metodi di apprendimento, teorici e materiali, proposti.</li> <li>- Competenze (sfera del saper fare): concretizzazione nel reale di una o più conoscenze ed impiego delle categorie linguistiche, tecnico/specifiche e terminologiche delle discipline giuridici/economici/aziendali, anche in contesti problematici nuovi. Per determinare tale concretizzazione si è stimata la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche, descritte in termini di responsabilità e autonomia, in situazioni di studio, nell'ipotetico sviluppo professionale e/o personale nonché nella simulazione di un ambiente lavorativo.</li> </ul>
<p><b>TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Libro di testo: <i>Gestire le Imprese Ricettive</i> vol. III S. Rascioni – F. Ferriello, Casa Editrice Tramontana, Cod. ISBN 978 88 233 4649 9</li> <li>2. Integrazioni di dispense e appunti, testi normativi Ordinanzere lativamente alle riforme legislative sopraggiunte</li> <li>3. Dispense aggiuntive esplicative di argomenti correlati</li> <li>4. Riviste</li> <li>5. Testi normativi specifici</li> <li>6. &lt;Strumenti informatici e piattaforme didattiche online</li> </ol>



## Scheda informativa

**Disciplina:** SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE  
**Classe:** 5 A ENO  
**Docente:** BIANCA RANIERI  
**Libro:** EDUCARE AL MOVIMENTO - ED. MARIETTI SCUOLA

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

<b><u>VALUTAZIONE:</u></b>	- Impegno nell'elaborazione e valutazione orale
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	- Libro di testo - Materiale prodotto dal docente (slide) - Filmati selezionati su argomento inerenti alla disciplina - Link di video selezionati

Firma Docente  


**Scheda informativa**

**Disciplina Educazione Civica**

**Docente Coordinatore della Disciplina Ranieri Bianca**

**Classe 5 ^ A Enogastronomia**

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015 — Rispetto e valorizzazione dell'altro, della diversità, della giustizia, dell'equità, dell'ambiente visti nell'ottica di solidarietà e di responsabilità sociale attraverso l'analisi degli obiettivi dell'Agenda.</li> <li>• Dignità e diritti umani. Il catalogo dei diritti umani analizzati attraverso La Dichiarazione universale dei diritti umani per scongiurare il ripetersi di genocidi e conflitti atomici. I principali documenti internazionali dedicati alla tutela dei diritti umani.</li> <li>• La condizione femminile nel mondo con particolare attenzione alle donne afgane.</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda</li> <li>• Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali</li> <li>• Riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante.</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Lezione frontale, lezione interattiva, analisi di testi, Didattica integrata, Flipped classroom, Problem solving.</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Il coordinatore della disciplina a fine quadrimestre ha formulato la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento.</p>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Testi di educazione civica                      Costituzione                      Agenda2030                      Dichiarazione universale dei diritti umani                      Principali documenti dedicati alla tutela dei diritti umani                      Materiale audiovisivo selezionato in rete</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Il coordinatore della disciplina a fine quadrimestre ha formulato la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento.</p>

<p><b><u>MATERIE COINVOLTE:</u></b></p>	<p><b>I QUADRIMESTRE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D. T. A (4 ore)</li> <li>• Italiano/Storia (6ore)</li> <li>• Scienza degli alimenti (3 ore)</li> <li>• Lingua straniera - Inglese (3 ore)</li> </ul> <p><b>II QUADRIMESTRE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• D. T. A (4 ore)</li> <li>• Italiano/Storia (6ore)</li> <li>• Lingua straniera - Francese (4 ore)</li> <li>• Scienze Motorie Sportive (3 ore)</li> </ul>
<p><b><u>ORE SVOLTE</u></b></p>	<p><b>33</b></p>

ANGRI , 06.05.2024

Il Docente Coordinatore  
Ranieri Bianca



# UDA

- La difesa dei Diritti Umani
- Cerco lavoro ..... “Mi presento”
- Ecosostenibilità in cucina

UDA “La difesa dei diritti umani”	
<b>Anno scolastico</b>	2022/2023
<b>Docente/i</b>	Tutto il C.d.C
<b>Scuola/Istituto</b>	ISIS GIUSTINO FORTUNATO
<b>Prodotto:</b>	<b>Creazione di un ricettario in cui inserire ricette regionali in linea con la sostenibilità, percorsi naturalistici e religiosi inerenti al periodo storico letterario trattato. Prodotto finale digitale.</b>
<b>Classe</b>	5
<b>Destinatari</b>	Tutti gli alunni della classe

<p><b>Prerequisiti</b></p>	<p>ABILITÀ DI BASE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper leggere e comprendere diverse tipologie di testo;</li> <li>• saper analizzare i focus del messaggio</li> <li>• saper sintetizzare</li> <li>• conoscere gli elementi base informatici</li> <li>• saperne tracciare un grafico</li> </ul>
<p><b>Competenze chiave di cittadinanza che l'U.d.A. si prefigge di sviluppare</b></p>	<p><b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b> Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p> <p><b>PROGETTARE</b> Essere capace di utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici, con la capacità di individuare priorità, valutare i vincoli e le possibilità esistenti, definire strategie di azione, fare progetti e verificarne i risultati.</p>
<p><b>Competenze chiave europee</b></p>	<p><b>1. competenza alfabetica funzionale</b>, intesa come la capacità di individuare, comprendere, esprimere creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e vari contesti.</p> <p><b>2. competenza digitale</b>, intesa come l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società.</p> <p><b>3. competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare</b>, intese come la capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.</p> <p><b>4. competenza in materia di cittadinanza</b>, intesa come la alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.</p>

<p><b>Competenze specifiche per assi culturali</b></p>	<p><b>ASSE DEI LINGUAGGI</b> (Italiano , Storia, Religione) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi scritti di vario tipo. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti. Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell’ impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un’idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione. Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all’evoluzione sociale, scientifica e tecnologica. Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale. Produrre oggetti multimediali.</p> <p><b>ASSE STORICO SOCIALE</b> Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. Condividere principi e i valori per l’esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, delle dichiarazioni universali dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente. Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive ed economiche ed ambientali dell’innovazione scientifico-tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali.</p> <p><b>ASSE TECNOLOGICO SCIENTIFICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>• utilizzare le corrette tecniche e gli strumenti gestionali nella produzione di servizi di enogastronomia</li> <li>• utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione e organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</li> </ul>
<p><b>Conoscenze</b></p> <p><b>Italiano</b>                  Conoscenza dei fenomeni storico-letterari a partire dal diciannovesimo secolo: l’età delle dittature                  Analisi di autori e testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari.                  Lotta di classe, età giolittiana: G. Pascoli, G. D’annunzio                  Avvento delle dittature, Europa verso la guerra:</p>	<p><b>Abilità</b></p> <p>Riconoscere la terminologia specifica storica e letteraria                  Selezionare informazioni e documenti individualmente, in gruppo e a distanza                  Produrre testi coerenti e coesi                  Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati, collegandone i contenuti</p> <p>Saper collocare nel tempo e nello spazio eventi e</p>

<p>L. Pirandello, I.Svevo Guerre mondiali, violazione dei diritti umani: G.Ungaretti, E. Montale, S. Quasimodo, U. Saba</p> <p><b>Storia</b> <b>Diritti dell’uomo e del cittadino</b> Lotta di classe, età giolittiana Avvento delle dittature, Europa verso la guerra Guerre mondiali, violazione dei diritti umani: manifesto della razza, leggi fascistissime, olocausto</p>	<p>processi storici anche attraverso la costruzione di mappe e grafici.</p> <p>Saper riconoscere e catalogare la tipologia dei vari ambienti storico-geografici e la produzione di alimenti tipici che ne influenzano l’alimentazione.</p> <p>Saper effettuare l’analisi del territorio di riferimento, riconoscendone le caratteristiche del patrimonio ambientale e culturale e promuoverne la tutela.</p>
<p><b>Laboratorio di accoglienza turistica</b></p> <p><b>Competenze</b> Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizione ordinaria e straordinaria di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p> <p><b>Conoscenze</b> Il turismo sostenibile La valorizzazione turistica del territorio I pacchetti turistici Città inclusive, sicure, durature e sostenibili</p>	<p><b>Abilità</b> Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</p>
<p><b>Laboratorio di Cucina/ Sala</b></p> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</li> <li>● Competenza n. 5 Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali utilizzando tecniche tradizionali innovative e sostenibili.</li> </ul> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La ristorazione ecosostenibile.</li> <li>● Preparazione di menu tipici regionali con</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lessico professionale. Preparazioni enogastronomiche di cucina regionale italiana, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.</li> <li>● Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria regionale italiana.</li> <li>● Conoscere gli elementi tipici e le pietanze del territorio, anche mediante la ricerca di fonti storiche e culturali al fine della valorizzazione delle Eccellenze del comparto enogastronomico nazionale.</li> </ul>

<p>abbinamento vino del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Metodi di cottura tradizionali ed innovativi delle regioni italiane.</li> <li>● La vinificazione</li> <li>● Lettura, comprensione e realizzazione di menu regionali.</li> <li>● Caratteristiche merceologiche dei prodotti tipici regionali.</li> </ul>	
<p><b>Religione</b> <b>Conoscenze</b> Come il messaggio di Gesù rivoluziona la vita dell'uomo. Conoscere le fonti dell'etica cristiana: il decalogo, le beatitudini e il discorso della montagna, il comandamento dell'amore.</p> <p><b>Competenze</b> Conoscere le principali tematiche dell'etica: la coscienza, la libertà, la responsabilità, il bene comune, per poter attuare i diritti dell'uomo e del cittadino.</p>	<p><b>Abilità</b> Valutare il messaggio cristiano in riferimento all'esigenza di un agire etico. Individuare il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali.</p>

<p><b>Lingue straniere</b> <b>Competenze</b> Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 (Inglese) e B1 (Francese ) del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale</p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali</li> <li>● Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro</li> </ul>	<p><b>Abilità</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>
---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete</li> </ul>	
<p><b>Matematica</b> <b>Competenze</b> Leggere e interpretare il grafico della funzione sottolineando le caratteristiche e le proprietà relative</p> <p><b>Conoscenze</b> Rappresentazioni grafiche.</p>	<p><b>Abilità</b> Raccogliere, organizzare e rappresentare graficamente un insieme di dati. - Analizzare i dati con gli indici di posizione centrale e di variabilità.</p>
<p><b>Discipline economiche-aziendali</b> <b>Competenze</b> Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</p> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bilancio d'esercizio e documenti collegati</li> <li>• Principi e teoria del marketing</li> <li>• Marketing turistico operativo e strategico</li> <li>• Tecniche, metodologie e strumenti di marketing</li> </ul>	<p><b>Abilità</b> Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata Leggere e interpretare il bilancio di esercizio</p>

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

<p><b>Tempi/Fasi</b></p>	<p><b>II quadrimestre</b></p>
<p><b>Metodologia e Strategie didattiche</b></p>	<p>Per agevolare l'apprendimento si farà uso di grafici, mappe concettuali e mezzi audiovisivi Lezioni frontali e/o a distanza, integrate da sussidi audiovisivi e multimediali Lettura dei testi come momento analitico-valutativo Lavori di gruppo con l'uso del digitale Problem- solving, briefing, flipped room</p>



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

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

1^ nota: il linguaggio della consegna deve essere comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l’Uda prevede un compito/problema che per certi versi è “oltre misura” ovvero chiede agli alunni competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) da creare e sviluppare ,sia guidati sia autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta e alla conquista personale del sapere.

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

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

ISIS GIUSTINO FORTUNATO		A.S. 2023/ 2024
<b>UdA N.</b>	<b>TITOL O</b>	<b>CERCO LAVORO ... “ MI PRESENTO”</b>
<b>COMPITO PRODOTTO</b>	Produzione di un curriculum vitae in formato europeo e simulazione di un colloquio di lavoro	
<b>CLASSE</b>	<b>5^A</b>	
<b>COMPETENZE CHIAVE</b> da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)		<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b> da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)
<b>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</b>		<b>Comunicare / Risolvere problemi / Progettare / Collaborare e partecipare / Agire in modo autonomo e responsabile / Imparare a imparare / Acquisire e interpretare l'informazione / Individuare collegamenti e relazioni</b>
<b>COMPETENZE DISCIPLINARI</b> (Maturazione di una o più competenze)		<b>Evidenze osservabili</b>
<b>Italiano</b> <input type="checkbox"/> Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento <input type="checkbox"/> Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interagisce in modo costruttivo con il gruppo</li> <li>• Comprende e produce testi</li> <li>• Prende decisioni, singolarmente e/o in gruppo</li> <li>• Reperisce informazioni da varie fonti, le organizza (ordina – confronta – collega) e le rielabora con proprietà dilinguaggio</li> </ul>
<b>Lingue straniere</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 (Inglese) e B1 (Francese ) del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</li> <li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>• Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale, trasformata dal corso del tempo nei diversi settori di riferimento</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggia la lingua inglese e francese per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</li> <li>• Riconosce le caratteristiche essenziali del sistema socio- economico per la ricerca attiva del lavoro in ambito locale e globale</li> <li>• Legge grafici e interpreta dati, anche statistici</li> <li>• Individua le caratteristiche del mercato del lavoro</li> </ul>

<p><b>Storia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</li> <li><input type="checkbox"/> Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale, trasformata dal corso del tempo nei diversi settori di riferimento</li> </ul>	
<p><b>Matematica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</li> </ul>	
<p><b>Laboratorio di accoglienza/ Economia aziendale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</li> <li>• Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</li> </ul>	
<p><b>Laboratorio di sala e vendita/cucina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</li> <li><input type="checkbox"/> Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</li> </ul>	
<p><b>Discipline coinvolte : Tutte le discipline</b></p>	

<p><b>ABILITÀ</b> (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)</p>	<p><b>CONOSCENZE</b> (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)</p>
<p><b>Italiano</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere</li> <li>• Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi</li> <li>• Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica</li> <li>• Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate</li> <li>• Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali</li> <li>• Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione</li> <li>• Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici</li> <li>• Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti</li> <li>• Riflessioni sulla lingua</li> <li>• Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione</li> <li>• Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali</li> <li>• Strumenti e strutture della comunicazione in rete</li> </ul>
<p><b>Storia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</li> <li>• Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio</li> <li>• Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e i loro intrecci con le variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali</li> <li>• Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienza e tecnologia</li> <li>• Microstoria (lavoro, diritti e doveri, sfruttamento minorile e sfruttamento nell'era della globalizzazione, tutela dei lavoratori e nascita del sindacato)</li> </ul>

<p><b>Lingue straniere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca</li> <li>• Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</li> <li>• Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contestocomunicativo</li> <li>• Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali</li> <li>• Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro</li> <li>• Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete</li> </ul>
<p><b>Matematica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare distribuzioni doppie di frequenza</li> <li>• Classificare dati secondo due caratteri e rappresentarli graficamente e riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie (Tecnico)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicatori statistici mediante rapporti e differenze</li> <li>• Concetti di dipendenza, correlazione, regressione</li> </ul>
<p><b>Laboratorio di accoglienza/ Economia aziendale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le componenti storiche, sociali e culturali che concorrono allo sviluppo integrato del turismo</li> <li>• Riconoscere le tendenze dei mercati e le problematiche di localizzazione di un'azienda turistica</li> <li>• Distinguere le strutture organizzative e riconoscere le problematiche significative e ricorrenti del settore</li> <li>• Riconoscere i fattori che determinano il rischio imprenditoriale ed individuare possibili strategie di attenuazione del rischio</li> <li>• Individuare le procedure che caratterizzano la gestione delle aziende turistiche, rappresentarne i processi e i flussi informativi</li> <li>• Riconoscere gli elementi materiali e i servizi che compongono il prodotto turistico</li> <li>• Individuare la documentazione e le procedure per la progettazione e realizzazione di un viaggio</li> <li>• Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata</li> <li>• Leggere e interpretare il bilancio di esercizio di un'impresa turistica e i documenti collegati</li> <li>• Analizzare la domanda turistica ed individuare i potenziali target di clienti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruolo del turismo nel contesto storico sociale ed economico</li> <li>• Mercato turistico</li> <li>• Specificità e rischi di gestione delle imprese turistiche</li> <li>• Soggetti pubblici che intervengono nell'attività turistica</li> <li>• Gestione dell'impresa turistica</li> <li>• Componenti del prodotto turistico</li> <li>• Ruoli e responsabilità nelle professioni turistiche</li> <li>• Rilevazioni tipiche della contabilità delle imprese turistiche</li> <li>• Bilancio d'esercizio e documenti collegati</li> <li>• Principi e teoria del marketing</li> <li>• Marketing turistico operativo e strategico</li> <li>• Tecniche, metodologie e strumenti di marketing</li> <li>• Strumenti di comunicazione interpersonale nei diversi contesti aziendali</li> <li>• Comunicazione con il cliente</li> </ul>
<p><b>Laboratorio di sala e vendita/cucina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le norme che disciplinano il settore</li> <li>• Cogliere vincoli e opportunità che caratterizzano il rapporto di lavoro del personale che opera nel settore turistico</li> <li>• Interagire con gli attori coinvolti nei processi aziendali</li> <li>• Gestire le relazioni all'interno di uno stesso reparto e tra reparti diversi</li> <li>• Applicare le norme per la tutela dei dati personali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Figure professionali del settore enogastronomico e relativa normativa</li> <li>• Struttura e contenuti dei contratti di lavoro nel settore aziendale</li> <li>• Normativa sul trattamento dei dati personali e sulla sicurezza</li> <li>• Normalità sulla qualità dell'impresa</li> </ul>

<p><b>FASI DI APPLICAZIONE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase 1 Presentazione UDA e rinvio a testi e siti.</li> <li>• Fase 2 Formazione dei gruppi di lavoro e organizzazione del lavoro</li> <li>• Fase 3 Ricerca e selezione delle informazioni</li> <li>• Fase 4 Visita ad un'agenzia per l'impiego</li> <li>• Fase 5 Attività laboratoriale (preparazione colloquio e curriculum)</li> <li>• Fase 6 Presentazione di propri curriculum e prova di colloquio (valutazione finale)</li> </ul>
------------------------------------	---



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

PIANO DI LAVORO UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Cerco lavoro: .... “Mi presento”
Coordinatore:
Docenti : Docenti di: Italiano e Storia, Lingue straniere, Matematica, Laboratorio di sala e vendita/cucina, Discipline turistico – aziendali

Fasi/Titolo	Che cosa fa lo studente /studenti	Che cosa fa il docente/docenti	Esiti/Prodotti intermedi	Tempi	Evidenze per la valutazione	Strumenti per la verifica/valutazione
I Presentazione UDA e rinvio a	Ascoltano e pongono domande	Presenta lavoro	Lo studente è informato sul lavoro e stimolato a cominciarlo	2 h	Partecipa ad attività collettive	Partecipazione e ascolto (RV)

testi e siti.						
2 Formazione dei gruppi di lavoro e organizzazione del lavoro	Raccolta e selezione di informazioni sull'Obiettivo n.8 dell'Agenda 2030  Analizza testi e informazioni Individua azioni	Presenta i testi e i documenti da analizzare  Supporta il lavoro dando consigli e chiarimenti, se richiesti	Schede di descrizione delle informazioni acquisite	2 h	Comunica informazioni utilizzando foto, immagini, grafici, dati, sistemi informativi/ Scrive correttamente testi di tipo diverso adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario	Capacità di lettura e comprensione / Capacità di descrizione/ Abilità di scrittura
3 Ricerca e selezione delle informazioni	Elabora, analizza e sintetizza le informazioni raccolte	Guida, orienta e supporta l'attività	Informazioni pertinenti sulla produzione del curriculum	6 h	Propone una tabella per raccogliere informazioni su titoli e competenze professionali spendibili	Capacità di raccogliere in maniera coerente le informazioni
4 Visita ad un'agenzia per l'impiego	Lo studente si informa sull'operatore che sta per visitare	Guida, orienta e supporta l'attività	Relazione sulla visita condotta nell'agenzia	8 h	Partecipazione e Interesse e maturità	Osservazione sistematica
5 Attività laboratoriale (preparazione colloquio e curriculum)	Predisporre un video sullo svolgimento di un colloquio (cosa fare e non fare)	Guida e supporta l'attività di simulazione di un colloquio	Simulazioni condotte tra studenti	8 h	Predisporre un documento nel quale si indicano i punti di forza e di debolezza nella conduzione di un colloquio	Creatività nel saper gestire situazioni impreviste
6 Presentazione e di propri curriculum e prova di colloquio (valutazione finale)	Presentazione del prodotto	Supporta il lavoro di progettazione e produzione dando chiarimenti e suggerimenti	Competenze comunicative Consapevolezza dell'esperienza vissuta	4 h	Autonomia e responsabilità	Precisione e consapevolezza nello sviluppo del proprio lavoro

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

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

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

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

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

<b>CONSEGNA AGLI STUDENTI</b>
<b>Titolo UdA : Cerco lavoro ...“MI PRESENTO”</b>
<p><b>Cosa si chiede di fare</b>                      Sollecitare una discussione sui diritti-doveri dei lavoratori e studiare alcune situazione di caso sul disvalore del lavoro nella società globalizzata: sfruttamento minorile, precarietà, stress, bassa remunerazione. Eseguire una ricerca sul territorio degli enti e dei soggetti con funzione di mediazione nel mondo del lavoro.                      Dopo questa fase stimolare gli studenti nella ricerca dei propri punti di forza e debolezza nell’affrontare un colloquio di lavoro, partendo dalla visione di un video e sollecitare gli studenti nell’eseguire una ricostruzione dei propri titoli professionali spendibili per la realizzazione del proprio curriculum in formato europeo.                      In conclusione invitare gli studenti a simulare un colloquio.</p>
<p><b>In che modo (singoli, gruppi..)</b>                      Si lavorerà singolarmente e in certe fasi anche in gruppi e si effettueranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi normativi e informativi</li> <li>• lezione in aula laboratoriale con attività pratica</li> <li>• visite guidate presso agenzie del territorio</li> <li>• attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali</li> </ul>
<p><b>Quali prodotti</b>                      Il risultato finale del tuo lavoro sarà la produzione di un curriculum vitae formato europeo e la simulazione di un colloquio di lavoro da sostenere con un soggetto esterno alla classe (esperto, altro docente ecc.)</p>
<p><b>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</b>                      Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all’apprendimento permanente.</p>
<p><b>Tempi</b> 30 ore</p>
<p><b>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Docenti, Alunni,</li> <li>2. Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia</li> </ol>
<p><b>Criteri di valutazione</b>                      La valutazione terrà conto della:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze</li> <li>• ricerca e gestione delle informazioni</li> <li>• correttezza</li> <li>• completezza, pertinenza e organizzazione.</li> </ul> <p>I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p> <p>L’Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento alle discipline coinvolte e alla partecipazione responsabile e attiva.</p>

ISIS G. FORTUNATO		A.S. 2023 / 2024
<b>UdA N. 3</b>	<b>TITOLO</b>	<b>ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA</b>
<b>COMPITO PRODOTTO</b>	Realizzazione di un menù ecosostenibile	
<b>CLASSE</b>	5 <sup>A</sup>	
<b>COMPETENZE CHIAVE</b> da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)		<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b> da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)
<b>Competenza alfabetica funzionale / Competenza multilinguistica / Competenza matematica</b> e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria / <b>Competenza digitale</b> / Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare / Competenza in materia di cittadinanza / Competenza imprenditoriale / <b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>		<b>Comunicare / Risolvere problemi / Progettare / Collaborare e partecipare / Agire in modo autonomo e responsabile</b> / Imparare ad imparare / Acquisire e interpretare l'informazione / Individuare collegamenti e relazioni
<b>COMPETENZE DISCIPLINE</b> (Maturazione di una o più competenze)		<b>Evidenze osservabili</b>
<b>ITALIANO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul> <b>STORIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</li> <li>Collocare le scoperte scientifiche e tecnologiche in una dimensione temporale, culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi</li> </ul> <b>LINGUE STRANIERE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> </ul> <b>MATEMATICA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</li> <li>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</li> <li>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</li> <li>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> </ul>		Data la tematica dell' <i>alimentazione sostenibile</i> , le cui politiche vanno declinate in modo integrato rispetto agli aspetti ecologici, economici e sociali dell'alimentazione, nello specifico puntando al percorso didattico relativo allo spreco alimentare, anche in modo collaborativo <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconosce i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</li> <li>Raccoglie e valuta dati, propone soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</li> <li>Ricerca informazioni in rete</li> <li>Seleziona e valuta criticamente tali informazioni</li> <li>Usa il potenziale delle tecnologie per riordinare le informazioni trovate</li> <li>Discute sulle abitudini alimentari e gli stili di vita</li> <li>Utilizza il linguaggio specifico professionale (Microlingua)</li> <li>Sviluppa la capacità di ideare e attuare azioni e comportamenti responsabili ed ecosostenibili in materia di alimentazione</li> <li>Produce un documento multimediale adeguato al tipo di situazione richiesta</li> <li>Partecipa alla realizzazione del menù ecosostenibile</li> </ul>

**ECONOMIA AZIENDALE**

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione

**LABORATORIO DI CUCINA E SALA**

- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia,all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizione ordinaria e straordinaria di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile

**SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

<b>ABILITÀ</b> (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all’UdA)	<b>CONOSCENZE</b> (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all’UdA)
<p><b>ITALIANO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali</li> <li>• Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale</li> <li>• Strumenti per l’analisi e l’interpretazione di testi letterari e per l’approfondimento di tematiche coerenti con l’ecosostenibilità alimentare</li> <li>• Riflessioni sulla lingua</li> </ul>
<p><b>STORIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare l’evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio</li> <li>• Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali</li> <li>• Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche</li> </ul>



<p><b>LINGUE STRANIERE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di indirizzo</li> <li>• Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali</li> <li>• Lessico in LS relativo al settore gastronomico</li> </ul>
<p><b>MATEMATICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolare aree attraverso il calcolo integrale</li> <li>• Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione</li> <li>• Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il calcolo integrale nella determinazione delle aree</li> <li>• Piano di rilevazione e analisi dei dati</li> </ul>
<p><b>ECONOMIA AZIENDALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</li> <li>• Progettare attività / iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale</li> <li>• Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</li> </ul>
<p><b>LABORATORIO DI CUCINA E SALA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale</li> <li>• Pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la realizzazione prodotti coerenti con il contesto territoriale</li> </ul>
<p><b>Laboratorio di accoglienza turistica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il turismo sostenibile</li> <li>• La valorizzazione turistica del territorio</li> <li>• I pacchetti turistici</li> <li>• Città inclusive, sicure, durature e sostenibili</li> </ul>
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</li> <li>• Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale</li> <li>• Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li> <li>• Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio di riferimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nuove tendenze di filiera dei prodotti agroalimentari</li> <li>• Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata</li> <li>• Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche</li> </ul>

<p><b>FASI DI APPLICAZIONE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase 1 - Presentazione del lavoro e definizione degli step del processo</li> <li>• Fase 2 - Raccolta ed elaborazione di materiale riguardante i prodotti da utilizzare nel menù</li> <li>• Fase 3 – Discussione e sintesi delle informazioni raccolte</li> <li>• Fase 4 - Realizzazione del menù</li> <li>• Fase 5 - Presentazione e degustazione del menù</li> </ul>
<p><b>TEMPI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>36 ore ( I QUADRIMESTRE)</b></li> </ul>
<p><b>ATTIVITÀ/SETTING DI APPRENDIMENTO</b> (Esperienze attivate)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condivisione del percorso con gli studenti</li> <li>• Conversazione esplorativa / Brainstorming / Scrittura sulla lavagna delle ipotesi/argomentazioni emerse dal gruppo classe</li> <li>• Selezione delle ipotesi in base ad elementi comuni o differenti presenti in esse</li> <li>• Raccolta dati / documenti e loro elaborazione</li> <li>• Scelta di testi, immagini ...</li> <li>• Creazione della struttura del prodotto multimediale (testi, musica, immagini di fondo...)</li> </ul> <p><b>Ambiente di apprendimento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula, laboratori, biblioteca, spazi comuni (auditorium)</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIA</b> (Elencare le strategie didattiche progettate per l'UdA)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione interattiva, lavori di gruppo, lavori di ricerca individuale e di gruppo, discussioni guidate, comunicazione di sé e ascolto del punto di vista degli altri</li> <li>• Apprendimento cooperative</li> </ul>
<p><b>RISORSE UMANE</b> Interne/Esterne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti di classe e alunni</li> <li>• Assistente tecnico di laboratorio</li> </ul>
<p><b>STRUMENTI</b> (Elencare i principali strumenti didattici previsti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratori esperienziali / Internet / Sussidi audiovisivi / Strumenti di misurazione / Giornali e riviste specifiche / Libri di testo e non, dispense / Tabelle, grafici</li> </ul>
<p><b>VALUTAZIONE</b> (Modalità di verifica, valutazione, documentazione del riconoscimento, abilità, dimensioni relazionali indicate)</p>	<p><b>Di prodotto:</b> completezza e correttezza della realizzazione del prodotto (pieghevole)</p> <p><b>Di processo:</b> comprensione della domanda o del compito, precisione e capacità di gestione e di ricerca delle informazioni, corretta gestione delle relazioni interpersonali</p> <p><b>Riflessioni sull'esperienza:</b> capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/edisciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Osservazioni sistematiche</li> <li><input type="checkbox"/> Rubriche valutative</li> </ul> <p><b>Compito di realtà:</b> progettazione e realizzazione di un pieghevole</p>

**PIANO DI LAVORO UDA**  
**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

<b>Fasi/Titolo</b>	<b>Che cosa fa lo studente /studenti</b>	<b>Che cosa fa il docente/docenti</b>	<b>Esiti/Prodotti intermedi</b>	<b>Tempi</b>	<b>Evidenze per la valutazione</b>	<b>Strumenti per la verifica/valutazione</b>
Presentazione del lavoro	Ascoltano e pongono domande	Presenta il lavoro	Lo studente è informato sul lavoro e stimolato a cominciarlo	2 h	Partecipa ad attività collettive	Partecipazione e ascolto (RV)
<b>2</b> Raccolta e elaborazione di materiale riguarda l'ecostenibilità, riciclo e tecniche di riciclo	Raccolta e selezione di informazioni sull'Obiettivo n. 3 dell'Agenda 2030  Analizza testi e informazioni  Individua azioni	Presenta i testi e i documenti da analizzare  Supporta il lavoro dando consigli e chiarimenti, se richiesti	Schede di descrizione delle informazioni acquisite	10 h	Comunica informazioni utilizzando foto, immagini, grafici, dati, sistemi informativi / Scrive correttamente testi di tipo diverso adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario	Capacità di lettura e comprensione / Capacità di descrizione / Abilità di scrittura
<b>3</b> Discussione e sintesi delle informazioni raccolte	Elabora, analizza e sintetizza le informazioni raccolte	Guida, orienta e supporta l'attività	Informazioni pertinenti sulla produzione del pieghevole	10 h	Prepara una tabella delle informazioni raccolte	Capacità di raccogliere in maniera coerente le informazioni
<b>4</b> Realizzazione del menù	Sperimentazione delle tecniche di riciclo dei prodotti	Guida e supporta l'attività	Informazioni e materiale raccolto  Glossario tecnico, anche in lingua	10 h	Predisporre un testo organico e pertinente per la realizzazione del pieghevole	Creatività nella elaborazione del prodotto
Presentazione e degustazione del Menu	Presentazione del prodotto		Competenze comunicative Consapevolezza dell'esperienza vissuta	4 h	Autonomia e responsabilità	Organizzazione nel lemodalità di presentazione

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

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

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

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

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

<b>CONSEGNA AGLI STUDENTI</b>	
<b>Titolo Uda:</b> ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA	<b>(Obiettivo 12 Agenda 2030)</b>
<p><b>Cosa si chiede di fare:</b> Realizzare un menù ecosostenibile attraverso gli scarti dei prodotti alimentari usati in cucina nell'ottica di azzerare gli sprechi (<i>Nulla si crea, nulla si distrugge, ma tutto si trasforma</i>), attraverso ricerche (web, riviste specializzate, interviste agli chef esperti nell'innovazione) e discussioni con docenti e compagni per individuare le azioni che possono contribuire ad eliminare gli scarti e a ridurre l'inquinamento. (Obiettivo Agenda 2030). Infatti, una possibile chiave con cui possono essere letti i temi dell'alimentazione sostenibile per costruire specifici percorsi didattici è quella dello spreco alimentare. Dal <i>Rapporto 2014 Waste Watcher - Knowledge for Expo</i> emerge che più di 8 miliardi di euro di cibo all'anno vengono gettati nella spazzatura. La lotta allo spreco alimentare e l'incremento di produzione e consumo di cibo ecosostenibile deve necessariamente partire comunque da un'adeguata educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile a cominciare da noi per coinvolgere poi tutta la cittadinanza.</p> <p>Dopo la prima fase di riflessione e motivazione condivisa dovrete individuare le tecniche di riutilizzo dei prodotti con maggior scarto e progettare un menù rispettando - attraverso una tabella - i principi nutritivi della piramide alimentare, considerando la sostenibilità economica. I dati raccolti dovranno essere elaborati, presentati graficamente e analizzati. “Diventa esperto” ed esponi ai tuoi compagni e ai genitori quanto sia importante vincere la sfida del riutilizzo.</p>	
<p><b>In che modo</b> (singoli, gruppi.): Lavorerete singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e ricerche in laboratorio.</p>	
<p><b>Quali prodotti:</b> Il risultato finale del tuo lavoro sarà la realizzazione di un menù finalizzato a vincere la sfida della lotta agli sprechi. Per poterlo costruire dovrai anche realizzare alcuni prodotti intermedi (testi, grafici, tabelle...)</p>	
<p><b>Che senso ha</b> (a cosa serve, per quali apprendimenti): Acquisire il concetto di un corretto riutilizzo dello scarto delle materie prime e rafforzare il concetto di sostenibilità secondo i principi di Cittadinanza e Costituzione. Ecosostenibilità è l'obiettivo n. 12 dell'Agenda 2030, una sfida importante contro gli sprechi, la povertà ed il rispetto dell'ambiente, annullando l'ingiusto divario tra Paesi ricchi e poveri. L'obiettivo riciclo è ambizioso ma è imprescindibile per dare all'umanità un futuro stabile, sano e felice.</p> <p>La riduzione dello spreco richiede anche cambiamenti nel comportamento dei consumatori. Dobbiamo dunque ripartire dalla prevenzione e dall'attenzione agli sprechi, partendo dall'educazione alimentare nella scuola, attraverso un programma educativo che include anche l'educazione sugli sprechi domestici.</p>	
<p><b>Tempi:</b> Tutto questo vi vedrà impegnati in un percorso che durerà da febbraio a maggio (2° Quadrimestre)</p>	
<p><b>Risorse</b> (strumenti, consulenze, opportunità ...): Sarà condotta dagli insegnanti delle discipline Italiano, Storia, Prima e seconda lingua straniera, Diritto e Tecnica delle Strutture Ricettive, Matematica, Scienze degli Alimenti, Laboratorio di Cucina e Sala. Gli strumenti prevalenti che userai saranno materiali informativi, laboratorio di cucina e sala e il personal computer nel laboratorio di informatica (per produrre testi e ricercare informazioni ...)</p>	

**Criteri di valutazione:** (in termini di voti in riferimento agli assi culturali e alle discipline): La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita Rubrica di Valutazione dell’UdA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina). Il menù sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni, ma anche alla chiarezza con cui sarà presentato e... al gusto. Valuteremo inoltre l’impegno, l’interesse, la partecipazione, l’organizzazione, la puntualità nell’esecuzione, il linguaggio utilizzato, la collaborazione con i compagni e le conoscenze acquisite.

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

# Modulo di orientamento Formativo



**PROGETTO DI ORIENTAMENTO A.S. 2023/24**

**CLASSE V A Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera –**

**Il valore della scelta verso l'università e il mondo del lavoro**

<b>Docenti tutor e docente orientatore</b>				
Fabbricatore Rosanna		Docente tutor		
Serino A.		Docente orientatore		
<b>Competenze e Obiettivi</b>				
<b>Competenza alfabetica funzionale</b>		Individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti in funzione della situazione.		
<b>Competenza multilinguistica</b>		Utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Include la conoscenza del vocabolario di lingue diverse dalla propria, e la conseguente abilità nel comunicare sia oralmente che in forma scritta; l'abilità di inserirsi in contesti socioculturali diversi dal proprio.		
<b>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>		Sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane; usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi); spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici; comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino		
<b>Competenza digitale</b>		L'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Include l'alfabetizzazione informatica, digitale e mediatica, la capacità di creare contenuti digitali, la programmazione, la cybersicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale		
<b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>		Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.		
<b>Competenza in materia di cittadinanza</b>		Agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, tecnologici, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale		
<b>Competenza imprenditoriale</b>		Agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri; capacità di usare creatività e pensiero critico per la risoluzione di problemi; capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario		
<b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>		Comprensione e rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture tramite le arti e altre forme culturali. Conoscenza del patrimonio culturale e capacità di mettere in connessione i singoli elementi che lo compongono, rintracciando le influenze reciproche.		
<b>Attività curriculari</b>				
<b>N.</b>	<b>Titolo attività</b>	<b>Tipo</b>	<b>N. ore</b>	<b>Soggetti coinvolti</b>

1	Introduzione alle attività di orientamento (quadro delle competenze, e-portfolio, capolavoro, attività di orientamento informativo e formativo)	Incontro informativo	1	docente orientatore, docenti tutor	
2	Introduzione all'uso della piattaforma e alla compilazione dell'e-portfolio. Incontro tutor-gruppi	Incontro informativo	2	Docenti tutor, singoli raggruppamenti	
3	Direzione futuro: conoscere per scegliere Presentare un panorama delle opportunità formative post-diploma per gli sbocchi lavorativi e professionali per il raggiungimento di livelli adeguati di competenza.	Modulo di orientamento informativo	2	CdC, docente tutor, docente orientatore	
4	Attività di PCTO scelta dal CdC con attività di riflessione e autovalutazione delle competenze	PCTO	15	CdC, docente tutor, docente orientatore	
	Attività				N° Ore
	Mi Oriento: Schede operative e di riflessione , attività laboratoriali.				2
	Salone dello studente Salerno (7-8 marzo)				10
	Autovalutazione				1
Bar Didattico/ Laboratorio Pasticceria	2				
5	Progetti: "Insegnamento della cultura e della consapevolezza alimentare nel rispetto coerente dell'ambiente" "Legalità" "Ulivo sempreverde innovativo" "Un succo di oliva"	Progetto di istituto	5	CdC, docente tutor, docente orientatore, referente educazione civica	
6	Attività di tutoraggio, scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'e-portfolio.	Tutoring	5	Docente tutor	
<b>Attività extracurricolari ed extrascolastiche</b>					
1	Viaggi d'istruzione Uscita didattica giornaliera di visita a laboratori, centri di ricerca, università, aziende, enti del territorio.	aggiuntiva		CdC	
2	Attività scolastiche extracurricolari approvate dal CdC, con eventuale questionario di autovalutazione delle competenze	aggiuntive		CdC, studente	
3	Attività extrascolastiche scelte e sviluppate dallo studente in autonomia (corsi di musica, corsi di lingua, sport agonistico, volontariato, ecc.).	aggiuntive		Studente	

**Incontri con la prof.ssa PETTI MARIA ROSARIA**

“Insegnamento della cultura e della consapevolezza alimentare nel rispetto coerente dell’ambiente”  
Progetto di Istituto

Il progetto ha lo scopo di favorire l’educazione nutrizionale e alla salute all’interno delle famiglie, nel pieno rispetto dell’ambiente, attraverso un percorso finalizzato al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- organizzazione della spesa settimanale al fine di garantire l’adeguata varietà degli alimenti e la giusta assunzione di nutrienti
- insegnare a leggere ed interpretare le etichette nutrizionali
- bilanciare i pasti sulla base dei propri fabbisogni
- ottimizzare il confezionamento e la cottura delle pietanze, per diluire l’apporto calorico e per esaltarne le proprietà nutrizionali
- scegliere secondo stagionalità e territorio, per una alimentazione a basso impatto ambientale

GIORNO - ORA			CLASSE
20 maggio 2024 lunedì	08.05 -10.05	3AAF	3AFM
		3AI	
13 maggio 2024 lunedì	08.05 -10.05	4AAF	4AFM /AI
		5AAF	
06 maggio 2024 lunedì	08.05 -10.05	5AI	
		3AT	
16 maggio 2024 giovedì	10.05 -12.05	4BT	
		5AT	
08 maggio 2024 mercoledì	08.05 -10.05	4AT	
		4AE	
15 maggio 2024 mercoledì	08.05 -10.05	4BE	
		4CE	
		4DE	
10 maggio 2024 venerdì	11.05 -13.05	5AE	
		5BE	
		5CE	
		5DE	
22 maggio 2024 mercoledì	08.05 -10.05	3AE	
		3DE	
23 maggio 2024 giovedì	10.05 -12.05	3B3	
		3CE	
09 maggio 2024 giovedì	10.05 -12.05	3AA	
		4AA	
		5AA	



**Incontri con il prof.re ALFONSO SANTONICOLA**

**Modulo di orientamento formativo**

<b>GIORNO - ORA</b>		<b>CLASSE</b>
16 aprile 2024	martedì 08.05 -10.05	4AAFM /AI
18 aprile 2024	giovedì 08.05 -10.05	5AAFM
		5AI
02 maggio 2024	giovedì 08.05 -10.05	3AT
		4AT
		5AT
		4BT
07 maggio 2024	martedì 08.05 -10.05	4AE
		4BE
		4CE
		4DE
09 maggio 2024	giovedì 08.05 -10.05	5AE
		5BE
		5CE
		5DE
14 maggio 2024	martedì 08.05 -10.05	3AE
		3BE
		3C3
		3DE
16 maggio 2024	giovedì 08.05 -10.05	3AAFM
		3AI