

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI
Prot. 0004454 del 13/05/2024
IV (Entrata)



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. B

INDIRIZZO : Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Indice

1. Presentazione dell'Istituto

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

2. Indirizzi di studio

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

3. Docenti del Consiglio di classe

- 3.1 Docenti del Consiglio di classe e continuità

4. Composizione della Classe

- 4.1 Profilo della classe
- 4.2 Prospetto dati della classe

5. Programmazione del C. d. C.

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

6. Indicazioni generali attività didattica

- 6.1 Schede informative su singole discipline
- 6.2 UDA interdisciplinari
- 6.3 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica
- 6.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)
- 6.5. Modulo di orientamento formativo
- 6.7 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:

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

1. Presentazione dell'Istituto

1.1 L'istituto

Il 1 settembre 2012, due Istituti con sede in Angrì quali l'Istituto Tecnico Commerciale "Giustino Fortunato" presente sul territorio fin già dal 1980 e la più giovane sezione staccata di Angrì (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 Angrì.

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

3. Docenti del Consiglio di classe

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità

Docente	Materia	Continuità		
		III anno	IV anno	V anno
ESPOSITO IMMACOLATA	ITALIANO E STORIA	X	X	X
CARLEO MARIAROSARIA	MATEMATICA			X
CARRESE MARINA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
RANIERI ORIANA	SOSTEGNO	X	X	X
D'ANTONIO RENATA	INGLESE			X
LONGOBARDI ASSUNTA	FRANCESE	X	X	X
D'AURIA MADDALENA	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	X		X

D'AMARO LUIGI	LABORATORIO ENOGASTRONOMICO-CUCINA	X	X	X
GIAMUNDO NINZIO	LABORATORIO ENOGASTRONOMICO-SALA BAR	X	X	X
SAVARESE GIUSEPPE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X
DELLA ROSA PAOLO	ARTI BIANCHE E PASTICCERIA			X
PEPE LUIGI	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			X
ATTIANESE FILOMENA	SOSTEGNO			X
SERAFINO ASSUNTA	SOSTEGNO	X	X	X
SMALDONE TERESA	RELIGIONE	X	X	X

4. Composizione della Classe

4.1 Profilo della Classe

COORDINATORE: prof Esposito Immacolata

La classe V sez. B, indirizzo enogastronomia ed ospitalità alberghiera, è composta da 12 alunni, 4 maschi e 8 femmine. Si tratta di ragazzi abbastanza vivaci, nel complesso rispettosi delle regole scolastiche, sebbene non sempre siano stati adeguatamente attenti, partecipi e motivati. Sotto l'aspetto socio-culturale la classe si presenta abbastanza omogenea. Alcuni allievi hanno già alle spalle un discreto bagaglio di esperienze lavorative che incide sulla loro generale formazione, nonché sui loro ritmi di apprendimento. L'impegno nel mondo del lavoro, per alcuni di essi, ha rappresentato da una parte un elemento di maturazione professionale e personale, dall'altra un rallentamento nel ritmo di studio. E' stato necessario, dunque, tarare gli insegnamenti sulle possibilità di ricezione e partecipazione dei singoli allievi, cercando di cogliere gli

aspetti positivi del loro percorso di apprendimento, nell'ottica di una formazione eminentemente professionale, dando maggior spazio all'esperienza lavorativa.

Il gruppo classe può essere diviso in due sottogruppi rispetto alle conoscenze, competenze e abilità: il primo gruppo è composto da allievi che per l'intero corso di studi ha conseguito discreti risultati nel profitto delle singole discipline, maturando capacità di rielaborazione critica dei contenuti ed orientamento interdisciplinare; il secondo gruppo è composto da allievi che, pur dotati di sufficienti capacità logiche, hanno però dimostrato un alterno interesse verso lo studio e sono stati poco impegnati nel lavoro scolastico in classe e domestico, pervenendo ad una preparazione superficiale.

A fronte di tale situazione il Consiglio di Classe ha attivato delle adeguate strategie per il recupero e il potenziamento delle competenze necessarie per concludere il presente anno scolastico con un profitto mediamente sufficiente. Tenendo presente che l'obiettivo principale di un Istituto Professionale è quello di far sviluppare competenze professionali tali da spenderle immediatamente nel mondo del lavoro, e allo stesso tempo è quello di fornire una consapevolezza individuale di persona e cittadino inserito in una società civile, allora si può affermare che la classe ha pienamente risposto a questa opportunità educativa.

Il Consiglio di Classe, inoltre, individuato un alunno BES, ha ritenuto opportuno predisporre il Piano Didattico Personalizzato con opportune misure compensative e dispensative. Il suddetto PDP è stato approvato all'unanimità dai relativi docenti e firmato dai genitori dell'alunno

che hanno espresso parere favorevole ad una personalizzazione del percorso formativo del proprio figlio. La documentazione a riguardo, insieme a quella di altri due alunni per i quali sono stati redatti dei Piani Educativi Individualizzati, è tra gli allegati in un fascicolo riservato.

4.2 Prospetto dati della classe

<i>CLASSE 3^a</i> <i>2021/2022</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 4^a</i> <i>2022/2023</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 5^a</i> <i>2023/2023</i>	<i>N.</i>
ISCRITTI	21	ISCRITTI	14	ISCRITTI	...12..
AMMESSI	15	AMMESSI	13		
NON AMMESSI	5	NON AMMESSI	0		
RITIRATI/ TRASFERITI	1	RITIRATI/ TRASFERITI	1		

Provenienza scolastica nel triennio

Anno Scolastico	Stessa classe	Stessa scuola	Altra scuola
2021/2022	14	20	1
2022/2023	13	13	1
2023/2024	12	12	0

5. La programmazione del Consiglio di classe

5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

<i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>	
Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale	
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
Costruzione del sé	
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 metodologie 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)

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 utiliper 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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

DOCENTE : CARRESE MARINA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici.</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
---	---

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Nuove tendenza di filiera dei prodotti alimentari: l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani; i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari: il mercato equo e solidale, slow food, filiera biologica.</p> <p>Infezione, intossicazione e tossinfezione</p> <p>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</p> <p>Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata. Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche. Dieta nell'obesità. Allergie e intolleranze</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione e intossicazione</p> <p>Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti utilizzando le indicazioni LARN</p> <p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p>

METODOLOGIE:	<p>Questionari</p> <p>Interrogazioni</p> <p>Lavoro di sintesi attraverso relazioni</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</p> <p>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline</p> <p>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</p> <p>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Alimentazione Oggi</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita</p> <p>Silvano Rodato</p> <p>Clitt</p>

Angri, 8/05/2024

Marina Carrese

Disciplina : Italiano

Docente: Esposito Immacolata

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>(anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>MODULO 1</p> <p>Il Verismo e Giovanni Verga</p> <p>U.D.1</p> <p>IL Naturalismo</p> <p>U.D.2</p> <p>IL Verismo</p> <p>Giovanni Verga: biografia, pensiero e opere</p>
--	---

"Rosso Malpelo", da "Vita dei campi"
"La roba", da "Novelle rusticane"
"I Malavoglia", accenni alla trama
"Mastro don Gesualdo", accenni alla trama

MODULO 2

L'età del Decadentismo

U.D.1

Il Decadentismo

Le origini del Decadentismo in Francia

Il Decadentismo in Italia

U.D.2

Giovanni Pascoli: biografia, pensiero e opere.

"Il fanciullino" (brevi accenni al contenuto)

Accenni ai contenuti dei componimenti seguenti: "Arano" e

"X Agosto", da "Myricae";

"Digitale purpurea", da "I poemetti";

"La cavalla storna" e "Il gelsomino notturno", dai "Canti di Castelvecchio"

U.D.3

Gabriele D'Annunzio: biografia, poetica e opere

Accenni alla trama del romanzo "Il piacere" e al

componimento "La pioggia nel pineto", "Alcyone" - "Laudi..."

MODULO 3

Il novecento: la prima metà del secolo

U.D.1

La nascita del Futurismo

Filippo Tommaso Marinetti: biografia e opere

"Bombardamento", da "Zang tumb tuum"

U.D.2

Il Crepuscolarismo

Guido Gozzano: biografia e opere

"La signorina Felicita ovvero la felicità" (prima parte), dai

"Colloqui"

U.D.3

La coscienza della crisi e la nascita del romanzo moderno

Italo Svevo: biografia, pensiero e opere

Accenni alla trama di "Una vita" e "Senilità"

"La coscienza di Zeno"

lettura brano introduttivo del capitolo "Il fumo"

U.D.4

Luigi Pirandello: biografia, pensiero e opere

"Il treno ha fischiato", dalle "Novelle per un anno"

	<p>Accenni alla trama di "Il fu Mattia Pascal" e "Uno, nessuno e centomila"</p> <p>La fase del metateatro: accenni alla trama di "Sei personaggi in cerca d'autore" ed "Enrico IV"</p> <p>U.D.5 Umberto Saba: biografia, pensiero e opere "A mia moglie" (prima parte), "Squadra paesana" e "La capra" da "Il Canzoniere"</p> <p>U.D.6 L'Ermetismo; caratteri generali</p> <p>Giuseppe UNGARETTI: biografia, poetica e opere "Fratelli", "Veglia", "I fiumi", "San Martino del Carso", "Soldati", da "L'allegria"</p> <p>E. MONTALE: biografia, poetica e opere. "Merigiare pallido e assorto" e "Spesso il male di vivere ho incontrato", da "Ossi di seppia"</p> <p>S. QUASIMODO: biografia, poetica e opere. "Ed è subito sera", dall'omonima raccolta "Alle fronde dei salici", da "Giorno dopo giorno"</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di analisi e di sintesi; - logico-riflessive; - espositive; - di formulare autonomi giudizi critici; - di operare collegamenti in ambito disciplinare ed interdisciplinare; - di utilizzare le conoscenze del passato per interpretare il presente
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Il conseguimento delle predette finalità didattiche si è ottenuto attraverso lo svolgimento di un programma di impianto modulare. I nuclei programmati sono stati trattati mediante lezioni frontali accompagnate da letture di testi, uso di manuali, fotocopie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale per introdurre ed impostare gli argomenti • Lettura e analisi dei testi sia per il rinforzo delle abilità linguistiche che per lo sviluppo e il potenziamento di quelle relative alla comprensione e alla produzione • Attività individualizzate e di gruppo sia per favorire la socializzazione all'interno del gruppo classe sia per

	<p>sviluppare le capacità di gestione individuale dello studio dello studente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attività di recupero, nel corso dell'anno scolastico, per gli studenti in difficoltà
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione si è basata sulla riproduzione di un testo coerente con le strutture sintattiche e lessicali della lingua italiana, sulla correttezza dell'espressione dal punto di vista lessicale e linguistico e sulla conoscenza di base degli autori e delle opere studiate. Si è, inoltre, tenuto conto di fattori che possono interferire sull'andamento del processo di apprendimento, quali la provenienza socio-culturale, l'ambiente, lo sviluppo psicologico, il livello di partenza, lo stile di apprendimento.</p> <p>Grande importanza, inoltre, è stata affidata nell'ultima fase all'impegno e alla costanza impiegata.</p>
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Manuale "Le occasioni della letteratura" vol.3</p> <p>Fotocopie, schemi, sintesi.</p>

Angri, 8/05/2024

Immacolata Esposito

Disciplina : Storia

Docente: Esposito Immacolata

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>MODULO 1 L'EUROPA AGLI ESORDI DEL XX SECOLO</p> <p>U.D. 1 L'ITALIA GIOLITTIANA La stagione delle riforme</p> <p>U.D. 2</p>
---	---

LO SCOPPIO DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE

Un conflitto annunciato

Le prime fasi della guerra

U.D. 3

DALLA GUERRA ALLA PACE

La svolta del 1917

La Rivoluzione russa

La fine della guerra

MODULO 2

FRA LE DUE GUERRE

U.D. 1

GLI ANNI DEL DOPOGUERRA

Una crisi di portata mondiale

La crisi del 1929 in America

L'Italia del dopoguerra

U.D. 2

L'ITALIA FASCISTA

La nascita della dittatura

La società italiana

Le leggi razziali in Italia

U.D. 3

LA GERMANIA NAZISTA

L'ascesa di Hitler

La dittatura nazista

Razzismo e 'grande Germania'

U.D. 4

DEMOCRAZIE E DITTATURE

L'Unione Sovietica di Stalin

MODULO 3

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

U.D. 1

I PRIMI ANNI DI GUERRA

L'avanzata della Germania

L'Italia e gli Stati Uniti in guerra

U.D. 2

LA SCONFITTA DELL'ASSE E LA FINE DELLA GUERRA

La controffensiva degli Alleati

Verso la pace

	<p>MODULO 4 IL MONDO DIVISO</p> <p>U.D. 1 TRA GUERRA FREDDA E DISTENSIONE La divisione dell'Europa Le due superpotenze a confronto</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere, analizzare e valutare gli usi sociali e politici delle conoscenze storiche e della memoria collettiva. • Operare con le strutture del pensiero spazio-temporali proprie della storiografia. • Comprendere la dimensione storica delle differenze di sviluppo dei paesi attuali. • Scoprire e comprendere il rapporto tra la dimensione storica del presente e le plausibili previsioni di tendenze future. • Consolidare la tendenza a problematizzare e spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti. • Affinare la capacità di individuare le differenze e le analogie nel tempo e nello spazio tra storie del medesimo settore di attività umane. • Analizzare i rapporti tra conoscenza del presente e conoscenze del passato e viceversa e sviluppare le capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Il conseguimento delle predette finalità didattiche si è ottenuto attraverso lo svolgimento di un programma di impianto modulare. Ciascun modulo corrisponde ad un itinerario di apprendimento e alle tematiche attinenti alle vicende storiche che hanno caratterizzato il XX secolo. I molteplici approfondimenti sono stati ricavati da documenti inseriti nel testo o tratti da altri per consentire una maggiore comprensione di argomenti di particolare spessore storico.</p> <p>Oltre alla lezione frontale, intesa come sistemazione di conoscenze per la comprensione del modulo, si è dato largo spazio alla visione di filmati e documentari su personaggi e fatti significativi del periodo storico esaminato.</p> <p>Saranno dunque analizzati i testi proposti, come anche carte geografiche, grafici e tabelle. Sono stati, inoltre, prodotti testi che riassumano e analizzino i contenuti di ciascun modulo.</p> <p>Sono state avviate attività individualizzate e di gruppo sia per favorire la socializzazione all'interno del gruppo classe sia per sviluppare le capacità di gestione individuale dello studio dello studente.</p>

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione si è basata sulla comprensione degli argomenti di maggiore rilievo storico; conoscenza dei nessi di causalità e capacità di collegare tra loro fatti non immediatamente collegabili nello spazio e nel tempo; conoscenza dei contesti storici in cui sono maturati i principali avvenimenti del Novecento; capacità di sintesi degli argomenti; uso di un linguaggio specifico.</p> <p>Si è, inoltre, tenuto conto di fattori che possono interferire sull'andamento del processo di apprendimento, quali la provenienza socio-culturale, l'ambiente, lo sviluppo psicologico, il livello di partenza, lo stile di apprendimento.</p> <p>Grande importanza, inoltre, è stata affidata nell'ultima fase all'impegno e alla costanza impiegata.</p>
<p><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Manuale "È storia" vol.3</p> <p>fotocopie, schemi, sintesi,</p>

Angri, 8/05/2024

FIRMA
Immacolata Esposito

Disciplina laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente Luigi D'Amaro

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio. ● Conoscere le aziende ristorative ● Conoscere le diverse tipologie di intolleranze alimentari. ● Conoscere il Sistema di autocontrollo HACCP e di sicurezza. ● Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. ● La dieta mediterranea
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Simulazione di un'azienda ristorativa ● Realizzare menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari ● Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. ● Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Spiegazione ● Ipotesi problematiche ● Dialogo di classe ● Studio a casa ● Verifica
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione ha tenuto conto oltre alle verifiche orali, colloqui, interventi ed osservazione, anche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia; • Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati • della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno; • della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto
<p><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Audiovisivi: Video ● Riviste di settore ● Fotocopie/appunti/dispense

Angrì, 8/05/2024

Luigi D'Amaro

SCHEDA INFORMATIVA

LABORATORIO PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

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

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p>	<p>Competenze disciplinari del V Anno:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le /tecniche di gestione economiche e finanziarie alle aziende turistico-alberghiere. 2. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. 3. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative alle relazioni professionali.
------------------------------------	---

	<p>4. Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive</p> <p>5. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita</p> <p>6. Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione</p> <p>7. Organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali</p> <p>8. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Competenze indagate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi coerenti con il contesto territoriale utilizzando il WEB • Ricercare i servizi turistici e organizzare viaggi tutto incluso sul web • Utilizzare le tecniche di pricing per una struttura alberghiera • Determinare e gestire i prezzi delle camere • Progettare piani di marketing • Saper procedere all'avvio e all'apertura di una struttura ricettiva • Saper organizzare la propria idea imprenditoriale e l'organigramma aziendale • Saper realizzare il proprio business plan e la gestione economica <p>In Chiave di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Progettare • Agire in modo autonomo e responsabile • Imparare ad imparare 	
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p>CONOSCENZE</p>	<p>CONTENUTI</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>	<ul style="list-style-type: none"> • L'importanza della domanda turistica sostenibile e responsabile nella vendita di un pacchetto turistico Dal prodotto all'esperienza turistica • Yield & Revenue Management • Il pricing alberghiero La qualità in albergo • Concetti di marketing. Nascita ed evoluzione del marketing. Orientamenti del marketing e mercato economico. • Micro marketing o marketing privato • Macro marketing o marketing pubblico. • Marketing integrato. • Marketing territoriale. Mercato turistico. • Marketing turistico. • Prodotto turistico. • Marketing mix. Web marketing. • Sito web. Social media marketing. Web reputation. • Piano di marketing. • Analisi SWOT. • l'apertura di una struttura ricettiva alberghiera • la moderna organizzazione aziendale • le catene alberghiere e le forme di aggregazioni • le funzioni dirigenziali ed operative • il business plan • e la gestione economica
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper operare nelle diverse imprese turistiche e con le diverse tipologie di clientela • Saper gestire le procedure previste per i contratti turistici • Saper organizzare e programmare un pacchetto turistico utilizzando differenti strategie di vendita 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper realizzare pacchetti di offerta integrata con i principi di eco sostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale • Operare sul web nelle procedure di prenotazione e acquisto di più servizi turistici • Individuare le problematiche e le opportune soluzioni del servizio alberghiero • determinare e gestire i prezzi delle camere di un albergo • Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive. • Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale. • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Saper operare nelle procedura di legge e di gestione delle imprese ricettive o alberghiere
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>E' stato delineato il seguente schema metodologico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Inquadramento dell'argomento ○ Spiegazione ○ Ipotesi problematiche ○ Dialogo di classe ○ Studio a casa ○ Verifica <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>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>La valutazione si è articolata in 3 fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valutazione iniziale – diagnostica sulla base della quale si procederà alla delinearazione degli obiettivi didattici e la progettazione del piano di lavoro; • valutazione in itinere, effettuata alla fine di UD o moduli mediante prove orali, strutturate, semistrutturate, pratiche, dirette a: <ul style="list-style-type: none"> ○ verificare il reale accordo tra l'obiettivo prefissato e il risultato ottenuto; ○ riprogettare eventualmente il piano di lavoro, predisporre adeguate attività di recupero per quegli allievi che presentano carenze. • Valutazione sommativa per rilevare le effettive conoscenze e le abilità dei singoli allievi <p>è tenuto conto altresì:</p> <ul style="list-style-type: none"> • della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia; • Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati • verifiche orali, colloqui ed interventi, ed osservazione, • del raggiungimento degli obiettivi educativi e didattici come indicato nel progetto curriculare della classe inerenti alla disciplina di indirizzo • della partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo ed all'attività didattica; • della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno; • della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto • della responsabilità dei compiti assegnati durante le attività relative al PCTO
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo ed espansioni Web • Audiovisivi: Video e DVD didattici • Riviste di settore • Fotocopie/appunti/dispense • Modulistica di settore • Strumenti informatici • Letture di approfondimento • Ricerche • Ricerche attraverso il Web

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

DisciplinaINGLESE..

Docente D'ANTONIO RENATA

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	The Mediterranean diet Special diets for food allergies and intolerances Food safety and food quality Haccp Haccp principles The world of hospitality Catering vs banqueting
<u>ABILITA'</u>	Speaking, writing, listening, reading
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifiche scritte o orali valutate in decimi
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Mastering cooking and service

ANGRI, 8/05/2024

Renata D'Antonio

Disciplina MATEMATICA

Docente Prof.ssa Carleo Maria Rosaria

Libro Mat- Res Rivedere e Scoprire - Autori: Scaglianti- Della Torre Ed. IL CAPITELLO

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u> UDA Interdisciplinari: 1) Ecosostenibilità in Cucina 2) La difesa dei diritti umani 3) Cerco lavoro: "Mi presento"	FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE - Funzioni reali di variabile reale: dominio, intersezioni con gli assi e studio del segno di semplici funzioni algebriche - Funzioni pari e dispari - Concetto intuitivo di limite - Limite di semplici funzioni continue STATISTICA E DATI - Raccolta, organizzazione e rappresentazione di un insieme di dati. - Indici di posizione centrale: media, moda e mediana. - Indici di variabilità: varianza e scarto quadratico
--	--

	medio.
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper - determinare il dominio, il segno di una funzione e le intersezioni con gli assi - rappresentare le corrispondenti zone di esclusione nel grafico cartesiano - riconoscere intervalli nei quali la funzione cresce o decresce - calcolare limiti di semplici funzioni continue - spogliare i dati di una rilevazione, rappresentare distribuzioni di frequenza con tabelle e grafici - calcolare i principali indici statistici
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale e coinvolgimento alunni nella spiegazione e nella risoluzione di problemi proposti. - Esercizi in classe - Correzione degli esercizi svolti a casa - Apprendimento collaborativo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - CONOSCENZA Conoscenza degli elementi essenziali, completa ma non approfondita - COMPRENSIONE Decodificazione ed interpretazione delle informazioni essenziali in contesti semplici - APPLICAZIONE Applicazione corretta delle conoscenze minime - ANALISI-SINTESI Individuazione degli elementi essenziali in contesti noti - VERIFICHE SCRITTE E ORALI, domande da posto, impegno ed attenzione in classe e nella rielaborazione dei contenuti a casa, regolarità e rispetto delle consegne.
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Fotocopie ed appunti forniti dalla docente condivisi

anche sul gruppo classe.

Angri 08 maggio 2024

Prof.ssa Carleo Maria Rosaria

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore pasticceria

Docente: Della Rosa Paolo

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

CLASSE 5 B ENO A.S**2023/24****Disciplina:** Scienze Motorie e sportive**Docente:** SAVARESE GIUSEPPE**Libro:** EDUCARE AL MOVIMENTO SLIM**MARIETTI SCUOLA 2020****LO VECCHIO N**

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Miglioramenti delle qualità fisiche (Capacità condizionali) - Affinamento delle funzioni neuromuscolari (Capacità coordinative) - Acquisizione delle capacità operative e sportive. - L'alimentazione dello Sportivo - Il Doping - Olimpiadi – C.I.O. – C.O.N.I. - Enti di promozione sportiva. - Associazioni sportive : aspetti civili e fiscali.
<u>ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Potenziamento generale della struttura muscolare e potenziamento specifico in relazione alle varie esigenze tecniche dello sport in oggetto. - Conseguimento di una fisiologica mobilità articolare dei vari segmenti corporei in relazione all'attività sportiva in esame e comprensione del movimento in oggetto. - Miglioramento della capacità di resistenza organica. - Incremento dell'efficienza dell'apparato cardio-respiratorio e sua funzionalità in relazione attitudini personali e allo sport in oggetto. - Essere in grado di svolgere tutto l'esercizio, pur con qualche imprecisione, ma in modo efficace - Eseguire i fondamentali individuali dei giochi di squadra proposti e i gesti tecnici delle discipline affrontate - Conoscere le caratteristiche di una sana e corretta alimentazione e conoscere l'alimentazione di uno sportivo - Conoscere le sostanze dopanti e l'effetto che ha nell'uomo - Conoscere la storia dello sport e delle Olimpiadi - Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole del CIO, CONI e delle Federazioni Sportive. - Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole delle Associazioni non riconosciute

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Esercitazioni individuali, di coppia e di gruppo.- Studio in autonomia |
|--|---|

<u>METODOLOGIE:</u>	- Video chiamate - Inserimento nella bacheca del registro elettronico di filmati - link relativi alla disciplina selezionati da youtube - Materiale prodotto dai docenti (slide).
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	- Osservazione e verifica sul campo. - Esercitazioni pratiche. - Test e questionari - Impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati - Restituzione elaborati posta elettronica
<u>TESTE E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	- Libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice - Materiale prodotto dal docente (slide) - Filmati selezionati su argomento inerenti alla disciplina - Link di video selezionati

Angrì, 8/05/2024

Giuseppe Savarese

Disciplina laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

Docente Giamundo Nunzio

<u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Conoscere le tipologie di bevande e di distillati. Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio. Conoscere le aziende ristorative e i loro servizi. Conoscere le diverse tipologie di intolleranze alimentari. Conoscere il Sistema di autocontrollo HACCP e di sicurezza. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. La dieta mediterranea
<u>ABILITA'</u>	Realizzare diverse tipologie di bevande e cocktails. Simulazione di un'azienda ristorativa. Realizzare menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
<u>METODOLOGIE:</u>	Spiegazione Ipotesi problematiche Dialogo di classe Studio a casa Verifica
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione ha tenuto conto oltre alle verifiche orali, colloqui, interventi ed osservazione, anche: • della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia; • Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei

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

Angri, 8/05/2024

Nunzio Giamundo

Disciplina Francese classe 5B ENO Docente

LONGOBARDI ASSUNTA

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Alimentation diététique</p> <p>Les produits bio, les OGM en alimentation; nouveaux régimes diététiques: macrobiotique, végétarien et végétalien.</p> <p>Les allergies et les intolérances alimentaires</p> <p>Le régime alimentaire pour coeliaque</p> <p>Les troubles du comportement alimentaire: l'obésité, l'anorexie, la boulimie.</p> <p>L'alimentation du sportif. Les matières grasses.</p> <p>Santé et sécurité</p> <p>Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires. Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments.</p> <p>La conservation des aliments</p> <p>La congélation, la chaîne du froid, les sous-vide. Les additifs. Les agents levants.</p> <p>LA PÂTISSERIE INDUSTRIELLE</p> <p>Boulangerie viennoiserie industrielle; Techniques adoptées; production en lignes continues de viennoiseries; la surgélation en pâtisserie; diffusion de la pâtisserie industrielle; les nouvelles tendances de la pâtisserie; la pâtisserie artisanale.</p>
---	---

	<p>La méthode HACCP</p> <p>Hygiène des aliments; maladies les plus connues; hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie; la conservation des aliments François Appert, Louis Pasteur et la Pasterisation; la congélation; les additifs; les agents levants.</p> <p>De l'école au monde du travail</p> <p>Le droit du travail; le contrat de travail en Italie.</p> <p>Le contract de travail en France.</p>
<u>ABILITA'</u>	<p>Acquisizione dei contenuti disciplinari. Abitudinea 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.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>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.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	<p>Osservazioni e verifiche. Esercizi. Test e questionari.</p>
<u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<p>Libro di testo, fotocopie e laboratorio linguistico.</p>

Angri, 8/05/2024

Assunta Longobardi

DISCIPLINA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE LUIGI PEPE

CLASSE V B

TESTO GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE – RASCIONI/FERRIELLO

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

Macroargomenti svolti nell'anno	ABILITA'	METODOLOGIE	CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>IL MERCATO TURISTICO</p> <p>IL MARKETING</p> <p>PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <p>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</p>	<p>Acquisizione dei contenuti disciplinari; interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa; utilizzo di un corretto linguaggio tecnico; capacità di applicare concretamente quanto appreso.</p>	<p>Lezione frontale ; analisi di documenti originali; lettura di testi e quotidiani a carattere economico; ricerche attraverso internet; Videolezioni; Apprendimento cooperativo</p>	<p>Le valutazioni effettuate al fine di verificare il controllo del processo formativo, la verifica della validità del processo stesso, il riordino dei suoi sviluppi successivi, sono state effettuate tenendo conto dei seguenti elementi: Conoscenza degli argomenti completa e/o approfondita. Esatta interpretazione. Applicazione corretta delle conoscenze minime. Sufficiente valutazione. Analisi e sintesi corretta.</p>

Angri, 8/05/2024

Luigi Pepe

Disciplina: Educazione civica

Docente coordinatore: Esposito Immacolata

Discipline coinvolte: Italiano, Storia, Scienze e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, Inglese, Francese, Scienze motorie e sportive

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Agenda 2030 per lo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015</p> <p>-Dignità e diritti umani</p> <p>-La condizione femminile nel mondo</p>
<p>ABILITA'</p>	<p>Saper individuare e argomentare i 17 obiettivi dell'Agenda 2030</p> <p>Saper collocare nel tempo della storia la nascita dell'Onu e le sue funzioni</p> <p>Saper agire da cittadini consapevoli e rispettosi dei diritti e della dignità dell'uomo e della donna</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Lezione partecipata/dialogata; lezione interattiva</p> <p>Lavoro individuale e/o di gruppo</p> <p>Brain-storming</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Verifiche formative e summative di varia natura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livello di raggiungimento delle conoscenze e delle competenze previste • Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche • Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza • Frequenza regolare • Rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto
<p>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Materiale digitale semplificato predisposto dai docenti oppure scelto in rete • Multimedialità ed Internet

ANGRI,8/05/2024

Immacolata Esposito

6.2 UDA interdisciplinari

UDA "La difesa dei diritti umani"	
Anno scolastico	2023/2024
Docente/i	Tutto il C.d.C
Scuola/Istituto	ISIS GIUSTINO FORTUNATO
Prodotto:	Creazione di un ricettario in cui inserire ricette regionali in linea con la sostenibilità, percorsi naturalistici e religiosi inerenti al periodo storico letterario trattato. Prodotto finale digitale.
Classe	5
Destinatari	Tutti gli alunni della classe
Prerequisiti	<p>ABILITÀ DI BASE</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper leggere e comprendere diverse tipologie di testo; • saper analizzare i focus del messaggio • saper sintetizzare • conoscere gli elementi base informatici • saperne tracciare un grafico
Competenze chiave di cittadinanza che l'U.d.A. si prefigge di sviluppare	<p>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p> <p>PROGETTARE Essere capace di utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici, con la capacità di individuare priorità, valutare i vincoli e le possibilità esistenti, definire strategie di azione, fare progetti e verificarne i risultati.</p>
Competenze chiave europee	<p>1. competenza alfabetica funzionale, intesa come la capacità di individuare, comprendere, esprimere creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e vari contesti.</p> <p>2. competenza digitale, intesa come l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società.</p> <p>3. competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare, 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>4. competenza in materia di cittadinanza, intesa come la alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.</p>

<p>Competenze specifiche per assi culturali</p>	<p>ASSE DEI LINGUAGGI (Italiano , Storia, Religione) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi scritti di vario tipo. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione. Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica. Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale. Produrre oggetti multimediali.</p> <p>ASSE STORICO SOCIALE Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. Condividere principi e i valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, delle dichiarazioni universali dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive ed economiche ed ambientali dell'innovazione scientifico-tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali.</p> <p>ASSE TECNOLOGICO SCIENTIFICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • utilizzare le corrette tecniche e gli strumenti gestionali nella produzione di servizi di enogastronomia • utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione e organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
<p>Conoscenze</p> <p>Italiano 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: L. Pirandello, I.Svevo Guerre mondiali, violazione dei diritti umani: G.Ungaretti, E. Montale, S. Quasimodo, U. Saba</p>	<p>Abilità</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 processi storici anche attraverso la costruzione di mappe e grafici.</p> <p>Saper riconoscere e catalogare la tipologia dei vari</p>

<p>Storia Diritti dell'uomo e del cittadino Lotta di classe, età giolittiana Avvento delle dittature, Europa verso la guerra Guerre mondiali, violazione dei diritti umani: manifesto della razza, leggi fascistissime, olocausto</p>	<p>ambienti storico-geografici e la produzione di alimenti tipici che ne influenzano l'alimentazione.</p> <p>Saper effettuare l'analisi del territorio di riferimento, riconoscendone le caratteristiche del patrimonio ambientale e culturale e promuoverne la tutela.</p>
<p>Laboratorio di accoglienza turistica</p> <p>Competenze Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizione ordinaria e straordinaria di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p> <p>Conoscenze Il turismo sostenibile La valorizzazione turistica del territorio pacchetti turistici Città inclusive, sicure, durature e sostenibili</p>	<p>Abilità Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</p>
<p>Laboratorio di Cucina/ Sala</p> <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 utilizzando tecniche tradizionali innovative e sostenibili. <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La ristorazione ecosostenibile. ● Preparazione di menu tipici regionali con abbinamento vino del territorio ● Metodi di cottura tradizionali ed innovativi delle regioni italiane. ● La vinificazione ● Lettura, comprensione e realizzazione di menu regionali. ● Caratteristiche merceologiche dei prodotti tipici regionali. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lessico professionale. Preparazioni enogastronomiche di cucina regionale italiana, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. ● Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria regionale italiana. ● Conoscere gli elementi tipici e le pietanze del territorio, anche mediante la ricerca di fonti storiche e culturali al fine della valorizzazione delle Eccellenze del comparto enogastronomico nazionale.

<p>Religione Conoscenze Come il messaggio di Gesù rivoluziona la vita dell'uomo. Conoscere le fonti dell'etica cristiana: il decalogo, le beatitudini e il discorso della montagna, il comandamento dell'amore. Competenze Conoscere le principali tematiche dell'etica: la coscienza, la libertà, la responsabilità, il bene comune, per poter attuare i diritti dell'uomo e del cittadino.</p>	<p>Abilità Valutare il messaggio cristiano in riferimento all'esigenza di un agire etico. Individuare il rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali.</p>
---	--

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

<p>Matematica Competenze Leggere e interpretare il grafico della funzione sottolineando le caratteristiche e le proprietà relative</p> <p>Conoscenze Rappresentazioni grafiche.</p>	<p>Abilità Raccogliere, organizzare e rappresentare graficamente un insieme di dati. - Analizzare i dati con gli indici di posizione centrale e di variabilità.</p>
---	---

<p>Discipline economiche-aziendali Competenze</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</p> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bilancio d'esercizio e documenti collegati • Principi e teoria del marketing • Marketing turistico operativo e strategico • Tecniche, metodologie e strumenti di marketing 	<p>Abilità</p> <p>Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata</p> <p>Leggere e interpretare il bilancio di esercizio</p>
---	--

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

<p>Tempi/Fasi</p>	<p>Il quadrimestre</p>
<p>Metodologia e Strategie didattiche</p>	<p>Per agevolare l'apprendimento si farà uso di grafici, mappe concettuali e mezzi audiovisivi</p> <p>Lezioni frontali e/o a distanza, integrate da sussidi audiovisivi e multimediali</p> <p>Letture dei testi come momento analitico-valutativo</p> <p>Lavori di gruppo con l'uso del digitale</p> <p>Problem- solving, briefing, flipped room</p> <p>Discussioni guidate</p>
<p>Ambiente di apprendimento</p>	<p>Aule</p> <p>Applicazione Meet di G Suite for education</p> <p>Applicazione Classroom di G Suite for education</p>
<p>Strumenti e setting tecnologico</p>	<p>Oltre agli strumenti didattici tradizionali (libri di testo, dizionari, testi originali in lingua, quadri sinottici, schede storiche, quotidiani, riviste specialistiche, mappe concettuali, lavagna), saranno usati anche gli audiovisivi (sia in classe che nella sala di proiezione), 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.</p>

Compito/consegna/prodotto da realizzare	Compito in classe; Svolgimento di relazioni e questionari; Relazioni individuali; Realizzazione di prodotti multimediali Il prodotto finale sarà un PowerPoint sui diritti umani
Valutazione	<p>Di processo: 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</p> <p>Di prodotto: griglie di valutazione con indicatori che misurino: correttezza e completezza, precisione, funzionalità, efficacia e capacità espositiva (come da griglia allegata). In aggiunta viene richiesta anche un'autovalutazione dell'allievo mediante la compilazione di un modello predisposto dal docente.</p>

ISIS GIUSTINO FORTUNATO		A.S. 2023 / 2024
UdA N.2	TITOLO	CERCO LAVORO ... " MI PRESENTO "
COMPITO / PRODOTTO		Produzione di un curriculum vitae in formato europeo e simulazione di un colloquio di lavoro
CLASSE		5 [^]
COMPETENZE CHIAVE da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)		COMPETENZE DI CITTADINANZA da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)
Competenza alfabetica funzionale / Competenza multilinguistica / Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria / Competenza digitale / Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare / Competenza in materia di cittadinanza / Competenza imprenditoriale / Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		Comunicare / Risolvere problemi / Progettare / Collaborare e partecipare / Agire in modo autonomo e responsabile / Imparare a imparare / Acquisire e interpretare l'informazione / Individuare collegamenti e relazioni
COMPETENZE DISCIPLINARI (Maturazione di una o più competenze)		Evidenze osservabili
Italiano <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"> • Interagisce in modo costruttivo con il gruppo • Comprende e produce testi • Prende decisioni, singolarmente e/o in gruppo • Reperisce informazioni da varie fonti, le organizza (ordina – confronta – collega) e le rielabora con proprietà di linguaggio
Lingue straniere <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 (Inglese) e B1 (Francese) del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Creare relazioni e interdipendenze tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale, trasformata dal corso del tempo nei diversi settori di riferimento 		<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Riconosce le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per la ricerca attiva del lavoro in ambito locale e globale • Legge grafici e interpreta dati, anche statistici • Individua le caratteristiche del mercato del lavoro

<p>Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 <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 	
<p>Matematica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative 	
<p>Laboratorio di accoglienza/ Economia aziendale</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Laboratorio di sala e vendita/cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio <input type="checkbox"/> Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo 	
<p>Discipline Tutte le discipline</p>	

ABILITÀ (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)	CONOSCENZE (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)
<p>Italiano</p> <ul style="list-style-type: none"> Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio 	<ul style="list-style-type: none"> Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti Riflessioni sulla lingua Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali Strumenti e strutture della comunicazione in rete
<p>Storia</p> <ul style="list-style-type: none"> Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e i loro intrecci con le variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche estoriografiche 	<ul style="list-style-type: none"> Scienza e tecnologia Microstoria (lavoro, diritti e doveri, sfruttamento minorile e sfruttamento nell'eradella globalizzazione, tutela dei lavoratori e nascita del sindacato)
<p>Lingue straniere</p> <ul style="list-style-type: none"> Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate 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 	<ul style="list-style-type: none"> Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contestocomunicativo Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete
<p>Matematica</p> <ul style="list-style-type: none"> Analizzare distribuzioni doppie di frequenza Classificare dati secondo due caratteri e rappresentarli graficamente e riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie (Tecnico) 	<ul style="list-style-type: none"> Indicatori statistici mediante rapporti e differenze Concetti di dipendenza, correlazione, regressione
<p>Laboratorio di accoglienza/ Economia aziendale</p> <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le componenti storiche, sociali e culturali che concorrono allo sviluppo integrato del turismo Riconoscere le tendenze dei mercati e le problematiche di localizzazione di un'azienda turistica Distinguere le strutture organizzative e riconoscere le problematiche significative e ricorrenti del settore Riconoscere i fattori che determinano il rischio imprenditoriale ed individuare possibili strategie di attenuazione del rischio Individuare le procedure che caratterizzano la gestione delle aziende turistiche, rappresentarne i processi e i flussi informativi Riconoscere gli elementi materiali e i servizi che compongono il prodotto turistico Individuare la documentazione e le procedure per la progettazione e realizzazione di un viaggio Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata Leggere e interpretare il bilancio di esercizio di un'impresa turistica e i documenti collegati Analizzare la domanda turistica ed individuare i potenziali target di clienti 	<ul style="list-style-type: none"> Ruolo del turismo nel contesto storico sociale ed economico Mercato turistico Specificità e rischi di gestione delle imprese turistiche Soggetti pubblici che intervengono nell'attività turistica Gestione dell'impresa turistica Componenti del prodotto turistico Ruoli e responsabilità nelle professioni turistiche Rilevazioni tipiche della contabilità delle imprese turistiche Bilancio d'esercizio e documenti collegati Principi e teoria del marketing Marketing turistico operativo e strategico Tecniche, metodologie e strumenti di marketing Strumenti di comunicazione interpersonale nei diversi contesti aziendali Comunicazione con il cliente

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

FASI DI APPLICAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Fase 1 Presentazione UDA e rinvio a testi e siti. • Fase 2 Formazione dei gruppi di lavoro e organizzazione del lavoro • Fase 3 Ricerca e selezione delle informazioni • Fase 4 Visita ad un'agenzia per l'impiego • Fase 5 Attività laboratoriale (preparazione colloquio e curriculum) • Fase 6 Presentazione di propri curriculum e prova di colloquio (valutazione finale)
TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • 30 h – (II QUADRIMESTRE)
ATTIVITÀ/SETTING DI APPRENDIMENTO (Esperienze attivate)	<ul style="list-style-type: none"> • Raccolta dati / documenti e loro elaborazione • Scelta di testi, immagini e materiali vari • Attività di progettazione • Attività di restituzione dei risultati realizzati (curriculum vitae formato europeo) • Simulazione di colloqui di lavoro <p>Ambiente di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio multimediale, aula, agenzie mediatiche nel settore del lavoro.
METODOLOGIA (Elencare le strategie didattiche progettate per l'UdA)	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione interattiva, lavori di gruppo e lavori di ricerca individuale • Discussioni guidate, comunicazione di sé e ascolto del punto di vista degli altri • Simulazione di attività • Analisi di situazioni reali
RISORSE UMANE Interne/Esterne	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinatore di classe • Consiglio di classe
STRUMENTI (Elencare i principali strumenti didattici previsti)	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratori esperienziali / Internet / Sussidi audiovisivi / Giornali e riviste specifiche /
VALUTAZIONE (Modalità di verifica, valutazione, documentazione delle conoscenze, abilità, dimensioni relazionali indicate)	<p>Di prodotto: completezza e correttezza della realizzazione del curriculum / Adeguatezza nello svolgimento di un colloquio di lavoro</p> <p>Di processo: comprensione della domanda o del compito, precisione e capacità di gestione, di ricerca delle informazioni e di interpretazione</p> <p>Riflessioni sull'esperienza: capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico delle discipline di riferimento, capacità di autovalutazione</p> <p>Osservazioni sistematiche Autobiografie narrative Rubriche valutative</p> <p>Compito di realtà: Curriculum vitae formato europeo e simulazione colloquio di lavoro</p>

ISIS G. FORTUNATO		A.S. 2023 / 2024
UdA N. 3	TITOLO	ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA
COMPITO / PRODOTTO	Realizzazione di un menù ecosostenibile	
CLASSE	5 ^A	
COMPETENZE CHIAVE da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)		COMPETENZE DI CITTADINANZA da sviluppare prioritariamente (Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)

<p>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</p>	<p>Comunicare / Risolvere problemi / Progettare / Collaborare e partecipare / Agire in modo autonomo e responsabile / Imparare ad imparare / Acquisire e interpretare l'informazione / Individuare collegamenti e relazioni</p>
<p>COMPETENZE DISCIPLINE (Maturazione di una o più competenze)</p>	<p>Evidenze osservabili</p>
<p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Collocare le scoperte scientifiche e tecnologiche in una dimensione temporale, culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi <p>LINGUE STRANIERE</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare <p>ECONOMIA AZIENDALE</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione <p>LABORATORIO DI CUCINA E SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizione ordinaria e straordinaria di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile 	<p>Data la tematica dell'<i>alimentazione sostenibile</i>, le cui politiche vanno declinate in modo integrato rispetto agli aspetti ecologici, economici e sociali dell'alimentazione, nello specifico puntando al percorso didattico relativo allo spreco alimentare, anche in modo collaborativo</p> <ul style="list-style-type: none"> Riconosce i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità Raccoglie e valuta dati, propone soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte Ricerca informazioni in rete Seleziona e valuta criticamente tali informazioni Usa il potenziale delle tecnologie per riordinare le informazioni trovate Discute sulle abitudini alimentari e gli stili di vita Utilizza il linguaggio specifico professionale (Microlingua) Sviluppa la capacità di ideare e attuare azioni e comportamenti responsabili ed ecosostenibili in materia di alimentazione Produce un documento multimediale adeguato al tipo di situazione richiesta Partecipa alla realizzazione del menù ecosostenibile

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

ABILITÀ (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)	CONOSCENZE (Individuate tra quelle descritte nel Curricolo e che afferiscono all'UdA)
<p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico 	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'ecosostenibilità alimentare Riflessioni sulla lingua
<p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche 	<ul style="list-style-type: none"> Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche
<p>LINGUE STRANIERE</p> <ul style="list-style-type: none"> Padroneggiare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di indirizzo Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali Lessico in LS relativo al settore gastronomico
<p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> Calcolare aree attraverso il calcolo integrale Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi 	<ul style="list-style-type: none"> Il calcolo integrale nella determinazione delle aree Piano di rilevazione e analisi dei dati
<p>ECONOMIA AZIENDALE</p> <ul style="list-style-type: none"> Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Progettare attività / iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela
<p>LABORATORIO DI CUCINA E SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale Pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la realizzazione prodotti coerenti con il contesto territoriale
<p>Laboratorio di accoglienza turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale 	<ul style="list-style-type: none"> Il turismo sostenibile La valorizzazione turistica del territorio I pacchetti turistici Città inclusive, sicure, durature e sostenibili
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> Le nuove tendenze di filiera dei prodotti agroalimentari Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali e enogastronomiche

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

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.

I QUADRIMESTRE ORE 16			II QUADRIMESTRE ORE 17		
Contenuto	Materia	Ore	Contenuto	Materia	Ore
AGENDA 2030 Per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015	Diritto e Tecniche amministrative	5	DIGNITA' e DIRITTI UMANI L A CONDIZIONE FEMMINILE NEL MONDO	Diritto e Tecniche amministrative	6
	Storia	6		Storia	3
	Scienze e cultura dell'alimentazione	3		Francese	4
	Inglese	2		Scienze motorie e sportive	4

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

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

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

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

Titolo del percorso	Descrizione del percorso	Anno scolastico
" Giornata Service sulla Cecità prevenibile"	Incontro con esperti del settore	2021/2022
"Lo Scarpariello"	Processo di preparazione e realizzazione del piatto tipico campano sotto la guida dei docenti di cucina e di esperti esterni del settore	2021/2022
"Giornata internazionale della Donna"	Dibattito relativo alla discriminazione di genere	2021/2022
"Le giornate della legalità " La polizia di Stato incontra la scuola Sicurezza Stradale;	Incontro con le Istituzioni della Polizia di Stato	2022/2023
" Villaggio della legalità";	Presentazione progetti inerenti alla tematica	2022/2023
"Le giornate della legalità" B e B aspetti giuridici e amministrativi della ospitalità extra alberghiera";	Dibattito con esperti di diritto interni ed esterni	2022/2023
Presentazione del libro " Il Senso ritrovato " scritto dalla prof.ssa Antonietta Serino	Incontro con la scrittrice	2022/2023
"Events e Weddings";	Incontro con l'esperto A.Riccio, costruttore di scenografie per eventi Founder Wedding Solution	2022/2023
" A scuola di cucina con Grana Padano";	Incontro con i formatori del Consorzio di Tutela per conoscere le tematiche legate al formaggio DOP	2022/2023
"Incontri Formativi Finalizzati alla prevenzione dell'incidente stradale" Pullman Azzurro;	Incontro con la Polizia di Stato finalizzato alla prevenzione degli incidenti stradali	2023/2024
"Cooking Show" vedi impara e degusta con i ragazzi;	Degustazione di primi piatti realizzati dagli alunni guidati dai loro insegnanti all'interno delle mura del Castello Doria di Angri	2023/2024
"Per una cultura dell'alimentazione e del buon vivere "	Convegno	2023/2024
" Esercito Italiano e le future opportunità "	Incontro orientativo Esercito Guide Salerno;	2023/2024
"Fortunato in Cioccolato - CioccolatoAmare"	Master class con il professore Mimmo Caputo	2023/2024
Seminario del gusto "Pomodorumare"	Master Class con il professore Nozzolino Alfonso	2023/2024
-Inizio attività Bar Didattico per tutte le classi triennio fino alla chiusura delle attività didattiche del seguente		2023/2024

anno scolastico 2023/2024.		
----------------------------	--	--

6.5. Modulo di orientamento formativo

MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO				
IL VALORE DELLA SCELTA VERSO L'UNIVERSITA' E IL MONDO DEL LAVORO				
Attività curriculari				
N.	Titolo attività	Tipo	N. ore	Soggetti coinvolti
1	Introduzione alle attività di orientamento (quadro delle competenze, e-portfolio, capolavoro, attività di orientamento informativo e formativo).	Incontro informativo	1	docente orientatore, docenti tutor
2	Introduzione all'uso della piattaforma e alla compilazione dell'e-portfolio. Incontro tutor-gruppi	Incontro informativo	1	Docenti tutor, singoli raggruppamenti
3	<i>Direzione futuro: conoscere per scegliere</i> Presentare un panorama delle opportunità formative post-diploma per gli sbocchi lavorativi e professionali per il raggiungimento di livelli adeguati di competenza.	Modulo di orientamento formativo	3	CdC, docente tutor, docente orientatore
4	Attività di PCTO scelta dal CdC con attività di riflessione e autovalutazione delle competenze PROGETTARE E' UNA QUESTIONE DI SCELTA Attività per l'alunno/a per orientarsi nei momenti di cambiamento, cioè di impatto con una situazione o un'esperienza diversa e nei momenti di scelta, quando si richiede una presa di decisione fra possibili decisioni Partecipazione al " Salone dello Studente " presso la Stazione Marittima, organizzato da CAMPUS ORIENTA.	PCTO	15	CdC, docente tutor, docente orientatore
5	Progetti: "Insegnamento della cultura e della consapevolezza alimentare nel rispetto coerente dell'ambiente" "Legalità"	Progetti di istituto	5	CdC, docente tutor, docente orientatore, referente educazione civica, referente Cyberbullismo
6	Attività di tutoraggio, scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'e-portfolio.	Tutoring	5	Docente tutor
	Ore curriculari complessive di orientamento		30	

6.6 Prove INVALSI

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

6.6 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 una simulazione della seconda prova, allegata a questo documento, tenendo conto del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento dell'Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera.

7. Valutazione

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

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

LEGENDA RELATIVA AGLI INDICATORI VALUTATIVI

OBIETTIVI COGNITIVI

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

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

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 stabilita 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 8/ 05/2024

Docente	Materia
Carrese Marina	Scienze e cultura dell'alimentazione
D'Amaro Luigi	Laboratorio enogastronomico-Cucina
D'Auria Maddalena	Laboratorio di accoglienza turistica
Giamundo Nunzio	Laboratorio enogastronomico-Sala e vendita
Esposito Immacolata	Italiano e Storia
Serafino Assunta	Sostegno
Ranieri Oriana	Sostegno
Attianese Filomena	Sostegno
Longobardi Assunta	Francese

D'Antonio Renata	Inglese
Pepe Luigi	Diritto e tecniche amministrative
Savarese Giuseppe	Scienze motorie e sportive
Smaldone Teresa	Religione
Della Rosa Paolo	Arti bianche e pasticceria
Carleo Mariarosaria	Matematica

ALLEGATI



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

Via Cuparella – 84012 ANGRÌ (SA) - Tel. 0815135420 Email: sais04300d@istruzione.it Pec: 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 ognianno (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 i 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 necessità 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;
 - dà le indicazioni necessarie" alla squadra di cucina".

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A - ANALISI TESTUALE

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		ATTRIBUITO
INDICATORE 1 Ideazione, pianificazione ed organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	Completa ed appropriata	4	
	Abbastanza completa ed appropriata	3	
	Adeguatamente pertinente alla traccia	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
INDICATORE 2 Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguata	4	
	Esposizione abbastanza chiara e sufficiente correttezza grammaticale	3	
	Semplice con diverse imprecisioni	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
INDICATORE 3 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. 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 A			
Rispetto dei vincoli posti nella consegna. Capacità di comprendere il testo del suo senso complessivo sui studi tematici stilistici	Esauriente con spunti di originalità	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
INDICATORE 1 Ideaione, pianificazione ed organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	Completa ed appropriata	4	
	Abbastanza completa ed appropriata	3	
	Adeguatamente pertinente alla traccia	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
INDICATORE 2 Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguata	4	
	Esposizione abbastanza chiara e sufficiente correttezza grammaticale	3	
	Semplice con diverse imprecisioni	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
INDICATORE 3 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. 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
INDICATORE 1 Ideaione, pianificazione ed organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	Completa ed appropriata	4	
	Abbastanza completa ed appropriata	3	
	Adeguatamente pertinente alla traccia	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
INDICATORE 2 Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguata	4	
	Esposizione abbastanza chiara e sufficiente correttezza grammaticale	3	
	Semplice con diverse imprecisioni	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
INDICATORE 3 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. 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 paragrafazione. 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

ESAME DI STATO-GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA			
INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggi per ogni indicatore	Valutazione (tot. punti 20)
Comprensione 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
Padronanza 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. Esauritiva : contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti. P.ti 6	6	... / 6
Padronanza 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
Capacità 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
VALUTAZIONE		20	.../20

Candidato

Presidente

Commissione

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, 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	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
 C=IT
 O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
 E DELMER

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

ISTITUTO PROFESSIONALE
Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Caratteristiche della prova d'esame

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

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

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

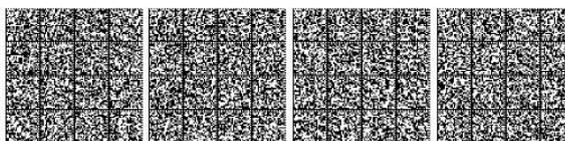
Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

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

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

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

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



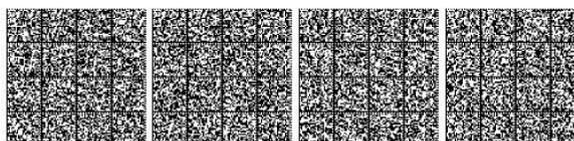
presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

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

Obiettivi della prova

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



Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

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

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