

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRÌ
Prot. 0004456 del 13/05/2024
IV (Entrata)



UNIONE EUROPEA

ISTITUTO
STATALE
ISTRUZIONE
SUPERIORE

GIUSTINO
FORTUNATO

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

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING
TURISMO

SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
CORSI SERALI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAMI DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE *QUINTA Sez. D*

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

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

1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola

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

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

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

Finalità educative:

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

Obiettivi formativi

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

Priorità didattiche

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

- Assicurare a tutti gli studenti il raggiungimento di standard di competenze più elevate,

culturali e professionali;

- Rendere lo studente protagonista del suo percorso di studi;
- Modernizzare il profilo culturale, tenendo conto dei bisogni formativi di una società complessa e delle trasformazioni del mondo del lavoro e delle professioni;
- Rendere trasparenti e scientificamente valutabili i risultati dell'azione formativa;
- Valorizzare la cultura tecnico- professionale, come richiesto dai processi di riqualificazione e modernizzazione del nostro sistema economico.

2. Indirizzi di studio

2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto sono:

A. Istituto Tecnico

- Settore Economico:

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

- Settore Tecnologico:

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

B. Istituto Professionale - Settore servizi Enogastronomia ospitalità alberghiera

2.2 Profilo in uscita e caratterizzazioni

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

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

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

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

2.2.2 Risultati di apprendimento

Competenza n. 1

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

Competenza n. 2

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

Competenza n. 3

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

Competenza n. 4

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

Competenza n. 5

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

Competenza n. 6

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

Competenza n. 7

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

Competenza n. 8

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

Competenza n. 9

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

Competenza n. 10

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

Competenza n. 11

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

2.2.3 Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO

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

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI					
		I Anno	II Anno	III Anno	IV anno	V Anno
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
<i>Compresenza con ITP</i>		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
Romano Manuela	Italiano, Storia	X	X	X
Fabbricatore Rosanna	Scienze e cultura dell'alimentazione	X	X	X
Panebianco Caterina	Inglese		X	X
Mirra Emanuela	Francese	X		X
Farina Lucia	Religione	X	X	X
Vaccaro Rosario	Matematica			X
Sicignano Vincenzo	DTA	X	X	X
D'Amaro Luigi	Laboratorio di servizi enogastronomici- Pasticceria	X	X	X

Carbone Teresa	Laboratorio dei servizi enogastronomici- Cucina			X
Gatti Ciro Maria	Laboratorio dei servizi enogastronomici- Sala e Vendita	X	X	X
La Pietra Nunziata	Laboratorio per i servizi di Accoglienza turistica	X	X	X
Ranieri Bianca	Scienze motorie & Educazione civica			X
Bianchi Daniela	Sostegno	X	X	X
D'Ambrosio Rossella	Sostegno	X	X	X
Giaquinto Claudia	Sostegno			X
Odierna Maria	Sostegno			X
Attianese Filomena	Sostegno			X

4. Composizione della Classe

4.1 Profilo della Classe

COORDINATORE: prof.ssa Manuela Romano

La classe V^{AD}, indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera conclude il ciclo di esperienze iniziato nell' a.s. 2019/2020; è formata da 15 alunni di cui 7 maschi e 8 femmine, tutti provenienti dalla classe IV^A D Enogastronomia del precedente anno scolastico, eccetto un'alunna proveniente da altro indirizzo dello stesso Istituto. In riferimento alle dinamiche del gruppo classe, le relazioni sono state improntate ad un rispetto reciproco e ad un atteggiamento inclusivo e collaborativo. L'ambiente di lavoro si è sempre mantenuto sereno e sostanzialmente corretto tanto nel rapporto tra pari quanto nelle relazioni con i docenti, ma il dialogo educativo e la partecipazione attiva alle proposte didattiche, non è sempre stata all'altezza delle aspettative.

Per quanto attiene l'andamento didattico-disciplinare del corrente anno scolastico, buona parte della classe ha manifestato una certa difficoltà nella gestione del carico delle attività assegnate e, soprattutto da parte di un significativo gruppo, è emersa una discontinuità nell'impegno ed una non costante progressione nell'apprendimento. Circa metà della classe ha, invece, dimostrato una discreta autonomia e responsabilità nel gestire lo studio individuale. A conclusione dell'anno scolastico, come si evince dal profitto, la preparazione conseguita dagli alunni si attesta sostanzialmente su più livelli. Una parte della classe, pur conseguendo una preparazione complessivamente sufficiente o più che sufficiente, ha affrontato lo studio con approccio prevalentemente mnemonico o finalizzato al superamento delle prove di verifica. Alcuni alunni hanno evidenziato difficoltà, più o meno accentuate, nell'organizzare criticamente le conoscenze acquisite e nell'individuare i collegamenti opportuni, conseguendo una preparazione frammentaria o non approfondita; altri hanno manifestato incertezze lessicali e carenze nell'esposizione o nell'uso della terminologia specifica. Vi è comunque una piccola parte della classe che ha dimostrato buone capacità critiche nel rielaborare le conoscenze ed una discreta autonomia nell'individuare collegamenti pertinenti conseguendo un livello discreto o buono nelle competenze specifiche e trasversali. In corso d'anno si è più volte intervenuti sollecitando gli studenti più fragili ad un maggior impegno nello studio e ad una partecipazione consapevole e responsabile; alcuni si sono mostrati curiosi e disponibili ad accogliere gli stimoli degli insegnanti sia su attività legate ai programmi curricolari, sia in ambiti non strettamente correlati alla didattica ordinaria, altri, tuttavia, hanno dimostrato in alcune discipline, minor motivazione.

Tutti gli studenti hanno svolto regolarmente il percorso PCTO previsto dalla Riforma degli Istituti Professionali, effettuando le attività previste e partecipando alle lezioni teorico-pratiche, ad eventi e manifestazioni proposti.

Il Consiglio di Classe, ha ritenuto opportuno predisporre il Piano Didattico Personalizzato, con opportune misure compensative e dispensative, per quattro alunni. I suddetti PDP, che definiscono obiettivi di apprendimento specifici ed adeguati alle effettive capacità degli studenti, al fine di consentirne lo sviluppo delle potenzialità e la piena partecipazione alle attività educative e didattiche, sono stati approvati all'unanimità dai relativi docenti e firmati dai genitori degli alunni che, in accordo con le indicazioni del Consiglio di Classe, hanno espresso parere favorevole ad una personalizzazione del percorso formativo dei propri figli, come previsto dal D.M. 27/12/2012 e successiva Circolare N° 8 del 06/03/2013. La documentazione dettagliata di tali casi potrà essere consultata dalla Commissione d' Esame. Inoltre, nella classe, sono presenti tre alunni che si avvalgono del sostegno, di cui due con programmazione differenziata ed uno con programmazione relativa agli obiettivi minimi le cui documentazioni sono tra gli allegati in un fascicolo riservato. Si richiede la presenza, durante la prova d'esame, di un docente di sostegno; il tipo di assistenza fornita non concerne necessità di tipo motorio-prassico o afferenti all'area dell'autonomia personale, ma deve essere intesa più come una presenza volta a sostenere l'alunno e ad infondere in esso la sicurezza necessaria nell'affrontare la prova.

4.2 Prospetto dati della classe

<i>CLASSE 3^a 2021/2022</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 4^a 2022/2023</i>	<i>N.</i>	<i>CLASSE 5^a 2023/2023</i>	<i>N.</i>
ISCRITTI	23	ISCRITTI	18	ISCRITTI	15
AMMESSI	16	AMMESSI	14		
NON AMMESSI	4	NON AMMESSI	1		
RITIRATI/ TRASFERITI	3	RITIRATI/ TRASFERITI	3		

Provenienza scolastica nel triennio

Anno Scolastico	Stessa classe	Stessa scuola	Altra scuola
2021/2022	19	4	
2022/2023	16	2	
2023/2024	14	1	

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 metodi e soluzioni condivise ed attivare, ove sia possibile, una didattica personalizzata
- promuovere attività didattiche in esterno opportunamente programmate
- monitorare le assenze ed i ritardi

5.3 Metodologia e strumenti didattici

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

5.4 Attività di recupero

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

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

6. Indicazioni generali attività didattica

6.1 Schede informative singole discipline

Scheda informativa

Classe V^AD Enogastronomia A.S. 2023/2024

Disciplina: Italiano

Docente: Romano Manuela

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • LA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO: IL REALISMO <p>IL NATURALISMO FRANCESE E IL VERISMO ITALIANO: caratteri generali GIOVANNI VERGA: La vita, la poetica, le opere Letture e commento: Da Vita dei campi: Rosso Malpelo Da Vita dei campi: La lupa Nedda</p> <ul style="list-style-type: none"> • IL DECADENTISMO E SIMBOLISMO <p>BOUDELAIRE: La vita, la poetica, le opere Letture e commento: Da Lo Spleen di Parigi: Ubriacatevi Da I fiori del male: L'Albatro</p> <ul style="list-style-type: none"> • GIOVANNI PASCOLI: La vita, la poetica, le opere <p>Letture e commento: Da Myricae: X Agosto Da I canti di Castelvecchio: La tovaglia Saggio <i>Il fanciullino</i>: Passi scelti</p> <ul style="list-style-type: none"> • GABRIELE D'ANNUNZIO: La vita, le opere, il pensiero, l'Estetismo. <p>Letture e commento: Da Madrigali dell'estate: La sabbia del tempo Da Il piacere: Il ritratto di Andrea Sperelli</p> <ul style="list-style-type: none"> • IL FUTURISMO, caratteri generali • FILIPPO TOMMASO MARINETTI: la vita, le opere <p>Letture e commento: Da Il Manifesto futurista della cucina: Aboliamo la pastasciutta! Il Manifesto tecnico della letteratura futurista</p> <ul style="list-style-type: none"> • ITALO SVEVO: La vita, l'attività letteraria, l'ideologia ed il pensiero, i romanzi. <p>Letture e commento: Da La coscienza di Zeno: Prefazione Da la coscienza di Zeno: Zeno incontra Tullio, vecchio compagno di scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> • LUIGI PIRANDELLO: La vita, il pensiero, la poetica dell'umorismo, le opere <p>Da L'umorismo: Il sentimento del contrario Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato Da Uno, nessuno e centomila: Il naso di Vitangelo Moscarda Da Quand'ero matto due anni dopo: Un invito a tavola</p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • L'ERMETISMO: caratteri generali • GIUSEPPE UNGARETTI: La vita, la poetica, le opere <p>Letture e commento: “L'Allegria”: Fratelli – Veglia - Soldati</p> <ul style="list-style-type: none"> • EUGENIO MONTALE: La vita, il pensiero, la poetica. <p>Letture e commento: da Ossi di seppia: I limoni - Spesso il male di vivere ho incontrato</p> <ul style="list-style-type: none"> • PRIMO LEVI: Vita e opere <p>Letture e commento: Da Se questo è un uomo: Shemà Da Se questo è un uomo: L'inizio del viaggio</p>
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • leggere consapevolmente e identificare il significato di un testo letterario, la sua collocazione in un genere di pertinenza e nella produzione dell'autore, la sua contestualizzazione; • conoscere in modo articolato i dati della storia letteraria; • collegare testi e problemi della storia letteraria italiana ed europea; • produrre testi di comunicazione di tipo espositivo e di tipo argomentativo.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Lezione dialogata • Brainstorming
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento breve durante la lezione • Compiti assegnati per casa • Interrogazione orale e/o scritta • Mappe, tabelle, grafici • Elaborato scritto (sintesi – relazioni) • Discussione collettiva
TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: Di Sacco “La scoperta della Letteratura” B.MONDADORI • Appunti forniti dal docente • Schemi, mappe, immagini, video forniti dalla rete

ANGRI, 10/05/2024

IL DOCENTE

Prof.ssa Manuela Romano

Scheda informativa

Classe V^{AD} Enogastronomia A.S. 2023/2024

Disciplina: Storia

Docente: Romano Manuela

<p>DISCIPLINA</p> <p>DOCENTE</p>	<p>STORIA</p> <p>Romano Manuela</p>
<p>CONOSCENZE O CONTENUTI</p>	<p>L'EUROPA DEI NAZIONALISMI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mutamenti del Paese: l'eredità dell'800 • Seconda Rivoluzione Industriale • Fra democrazia e nazionalismo • Un'epoca bella, ma non per tutti • Le grandi potenze si spartiscono il mondo, l'età dell'Imperialismo • L'Italia all'inizio del '900: l'età giolittiana <p>LA PRIMA GUERRA MONDIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le tensioni tra le potenze – l'Italia entra in guerra • Le fasi della prima guerra mondiale • La fine della guerra • Un difficile dopoguerra • La Conferenza di Parigi e i trattati di pace <p>LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA NASCITA DELL'URSS</p> <ul style="list-style-type: none"> • La rivoluzione del 1917 • La guerra civile • Il Totalitarismo di Stalin <p>IL FASCISMO IN ITALIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • IL Biennio rosso • La nascita del Fascismo • L'Italia nelle mani di Mussolini, le istituzioni del regime fascista, la politica economica, l'Impero fascista <p>LA CRISI DEL 1929 NEGLI STATI UNITI E IN EUROPA</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'industria americana dal boom alla crisi • Il New Deal <p>LA GERMANIA DALLA CRISI AL NAZISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origini del Nazismo • L'ascesa di Hitler: dal mito della razza ariana alla persecuzione degli ebrei; l'alleanza con Mussolini <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • I progetti imperialistici della Germania e lo scoppio della guerra • L'avanzata nazista • Il mondo in guerra • Il crollo del Fascismo e l'occupazione nazista in Italia • La Resistenza e la liberazione dell'Italia • La bomba atomica, la fine della guerra, i trattati di pace

	<p>IL MONDO DIVISO DEL DOPOGUERRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli effetti della guerra • Nascita di due superpotenze: Stati Uniti e Unione Sovietica • Dalla pace alla guerra fredda • La guerra fredda fuori dall'Europa • La distensione • La fine della guerra fredda
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Cogliere nel passato i nodi storici fondamentali che consentono di interpretare il momento storico preso in considerazione ed eventualmente intuire assetti futuri • Rielaborare ed esporre in modo adeguato il contenuto appreso • Scoprire la dimensione storica del presente • Usare modelli appropriati per inquadrare, comparare e periodizzare gli eventi storici • Interpretare criticamente gli elementi fondamentali del periodo studiato
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali • lezione dialogata interattiva • lavoro individuale • Brainstorming • Esercitazioni guidate
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento breve • Compiti assegnati per casa • Interrogazione orale e/o scritta • Elaborato scritto (sintesi – relazioni) • Discussione collettiva • Interesse • Partecipazione, spirito critico e capacità di osservazione • Assiduità e frequenza
TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	<p>Montanari Massimo "La Storia è servita" LATERZA SCOLASTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appunti - Fotocopie - Schemi, mappe concettuali, tabelle, grafici

ANGRI, 10/05/2024

IL DOCENTE

Prof.ssa Manuela Romano

SCHEDE INFORMATIVA

	Disciplina :	MATEMATICA – V [^] D Enogastronomia
Docente:	Prof. Rosario Vaccaro	

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

ABILITA'	<p>Saper risolvere equazioni, disequazioni e sistemi di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Conoscere il concetto di funzione reale di variabile reale. Saper determinare il dominio di funzioni polinomiali e fratte, eventuali simmetrie e segno. Riconoscere semplici funzioni pari, dispari e monòtone.</p> <p>Definire il limite di una funzione per x che tende ad un valore finito o infinito. Calcolare semplici limiti e riconoscere le forme indeterminate.</p> <p>Conoscere il significato di funzione continua in un punto e in un intervallo e saper individuare e classificare i differenti tipi di discontinuità.</p> <p>Saper individuare gli asintoti di funzioni razionali fratte.</p> <p>Saper calcolare la derivata di funzioni elementari, di una funzione razionale intera e fratta.</p> <p>Saper individuare gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione e determinare i punti di massimo e minimo.</p> <p>Saper costruire il grafico di semplici funzioni razionali intere e fratte.</p> <p>Conoscere le diverse definizioni di probabilità e saper applicare il concetto di probabilità allo svolgimento di semplici esercizi.</p> <p>Conoscere gli elementi fondamentali della statistica descrittiva: rilevazione di dati e rappresentazioni grafiche, frequenze, calcolo di media, moda, mediana.</p>
METODOLOGIE:	<p>Per tutte le unità didattiche sono state usate: lezione frontale, lavoro di gruppo e individuali, esercizi mirati, discussione dei risultati ottenuti.</p> <p>Degli argomenti svolti si sono privilegiati gli aspetti applicativi, dando ampio spazio alla partecipazione, all'esercitazione e limitando gli aspetti teorici all'esposizione delle principali definizioni e enunciati dei teoremi fondamentali, introdotti prevalentemente senza dimostrazione.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>La valutazione è avvenuta tenendo conto delle seguenti variabili:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Interesse • Impegno • Partecipazione • Frequenza • Comportamento <p>Strumenti di valutazione adottati</p> <p>Prove scritte tradizionali (2), prove orali tradizionali(2), prove strutturate.</p> <p>Le verifiche scritte di tipo tradizionale (esercizi da svolgere) sono state graduate sul livello medio della classe.</p> <p>Per la valutazione sono state utilizzate le griglie approvate in dipartimento.</p>
TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo :(MAT RES 5 - RIVEDERE E SCOPRIRE - ED. BIANCA Vol.2) <input type="checkbox"/> • Appunti preparati dal docente; <input type="checkbox"/> • Apparecchiature di laboratorio; <input type="checkbox"/> • Tabelle, grafici <input type="checkbox"/>

ANGRI 10/05/2024

FIRMA
Rosario Vaccaro

SCHEMA INFORMATIVA

DISCIPLINA- Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CLASSE V D Enogastronomia – a.s 2023/24

Prof.ssa Rosanna Fabbricatore

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

Scheda informativa

Disciplina LINGUA INGLESE

Classe V^D Enogastronomia A.S. 2023/24

Docente PANEBIANCO CATERINA

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>UNIT 1: CARRER PATHS The kitchen brigade The chef and the pastry chef ; The waiter; the sommelier; the bartender;; the food and beverage (wine, beer and cocktails) manager/ the catering manager. Eco-sustainability in the kitchen. UNIT 2: JOB ADVERTISEMENTS The application letter CV The job interview</p> <hr/> <p>UNIT 3: DIET AND NUTRITION Healthy eating The Mediterranean diet Other types of diet</p> <hr/> <p>Alternative diets Religious dietary choices Diet and healthy problems Special diets for food allergies and intolerances Fast food and slow food movement</p> <p>UNIT 4: FOOD SAFETY Globalization and Food Safety Certification HACCP in catering <hr/>HACCP principles Food contamination Risks and preventive measures Food preservation Workplace safety</p> <p>CIVICS: Agenda 2030; Sustainable tourism. UNESCO world heritage sites. Women’s rights; Gender equality.</p>
<p>ABILITA'</p>	<p>La creatività linguistica del discente e il percorso di insegnamento – apprendimento è stato finalizzato all’acquisizione e al potenziamento delle competenze comunicative del settore, nonché alle abilità linguistiche scritte e orali.</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Lezione frontale e dialogata, ricerca individuale e di gruppo, metodo induttivo e deduttivo, problem solving e brain storming.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>La valutazione finale è il risultato delle prove svolte, dell’impegno, della partecipazione e della progressione rispetto al livello di partenza.</p>
<p>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>Testi in adozione, materiale didattico prodotto dal docente (mappe, presentazioni, ecc.), sussidi audiovisivi relativi al settore ristorativo, attrezzature multimediali</p>

ANGRI, 10/05/2024

FIRMA

Prof.ssa Caterina Panebianco

Scheda informativa

Disciplina: Lingua Francese

Docente: Emanuela Mirra

Classe: V D **Indirizzo:** Enogastronomico

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Strutture morfosintattiche.• La brigata di cucina, di sala e del bar.• Le divise professionali dello chef e del cameriere.• La sicurezza nell'azienda ristorativa.• I tipi di ristorazione: Collettiva e Commerciale.• Tipologie di menu e di servizi.• I Nutrienti.• La Piramide Alimentare.• Le diete alimentari.
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.• Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.• Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.• Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.• Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi su tematiche note.• Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti utilizzando il lessico appropriato.• Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.• Utilizzo della lingua straniera nell'interazione didattica.• Riflessione sulla lingua straniera attraverso il confronto con la lingua madre

METODOLOGIE:	Approccio funzionale, apprendimento attivo, Mappe concettuali, metodologia laboratoriale, cooperative learning, problem solving
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Griglie di valutazione approvate dal dipartimento
TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Testi in adozione, materiali prodotti dall'insegnante, Internet, laboratorio linguistico

ANGRI 10/05/2024

FIRMA
Prof.ssa Emanuela Mirra

DISCIPLINA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE VINCENZO SICIGNANO

CLASSE V D

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

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

Docente: Gatti Ciro Maria

Classe: V^D Enogastronomia A.S. 2023/24

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>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</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>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.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Spiegazione Ipotesi problematiche Dialogo di classe Studio a casa Verifica</p>
<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>	<p>Libro di testo Audiovisivi: Video Riviste di settore Fotocopie/appunti/dispense</p>

ANGRI, 10/05/2024

FIRMA

Prof. Ciro Maria Gatti

Scheda informativa

Disciplina: Enogastronomia /cucina

Docente : Carbone Teresa

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>UDA 1: La struttura ristorativa UDA 2: La gestione dell'economato UDA 3: Igiene professionale UDA 4: Sicurezza e salute sul lavoro UDA 5: Made in Italy : la cucina regionale Italiana UDA 6: Panificazione e pasticceria</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>Lo studente, utilizza tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere e controllare i costi, identifica qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto. Garantisce la tutela e sicurezza del cliente. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale Stesura di relazioni Esercitazioni pratiche in classe e nei laboratori, individuali e in piccoli gruppi</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Verifica orale; uso del linguaggio specifico; sviluppo graduale della capacità critica.</p>
<p><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo, apparati multimediali</p>

ANGRI : 10/05/2024

FIRMA
Prof.ssa Teresa Carbone

SCHEDA INFORMATIVA

Disciplina laboratorio dei servizi enogastronomici settore pasticceria

Classe V^{AD} Enogastronomia

Docente Luigi D'Amato

<p>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio. <input type="checkbox"/> Conoscere le aziende ristorative <input type="checkbox"/> Conoscere le diverse tipologie di intolleranze alimentari. <input type="checkbox"/> Conoscere il Sistema di autocontrollo HACCP e di sicurezza. <input type="checkbox"/> Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. <input type="checkbox"/> La dieta mediterranea
<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Simulazione di un'azienda ristorativa <input type="checkbox"/> Realizzare menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari <input type="checkbox"/> Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. <input type="checkbox"/> Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
<p>METODOLOGIE:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Spiegazione <input type="checkbox"/> Ipotesi problematiche <input type="checkbox"/> Dialogo di classe <input type="checkbox"/> Studio a casa <input type="checkbox"/> Verifica
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>La valutazione ha tenuto conto oltre alle verifiche orali, colloqui, interventi ed osservazione, anche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>Libro di testo Audiovisivi: Video Riviste di settore Fotocopie/appunti/dispense</p>

ANGRI, 10/05/2023

FIRMA
Prof. Luigi D'Amato

SCHEDA INFORMATIVA

LABORATORIO PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: La Pietra Nunziata

Classe V^{AD} 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. 4. Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive 5. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita 6. Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione 7. Organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali 8. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. <p>Competenze indagate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Saper realizzare pacchetti di offertaturistica integrata con i principi <input type="checkbox"/> dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi coerenti con il contesto territoriale utilizzando il WEB <input type="checkbox"/> Ricercare i servizi turistici e organizzare viaggi tutto incluso sul web <input type="checkbox"/> Utilizzare le tecniche di pricing per una struttura alberghiera <input type="checkbox"/> Determinare e gestire i prezzi delle camere <input type="checkbox"/> Progettare piani di marketing <input type="checkbox"/> Saper procedere all'avvio e all'apertura di una struttura ricettiva <input type="checkbox"/> Saper organizzare la propria idea imprenditoriale e l'organigramma aziendale <input type="checkbox"/> Saper realizzare il proprio business plan e la gestione economica <p>In Chiave di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comunicare <input type="checkbox"/> Progettare <input type="checkbox"/> Agire in modo autonomo e responsabile <input type="checkbox"/> Imparare ad imparare 	
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</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</p>	<p style="text-align: center;">CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> L'importanza della domanda turistica sostenibile e responsabile nella vendita di un pacchetto turistico Dal prodotto all'esperienza turistica <input type="checkbox"/> Yield & Revenue Management <input type="checkbox"/> Il pricing alberghiero La qualità in albergo <input type="checkbox"/> Concetti di marketing. Nascita ed evoluzione del marketing. Orientamenti del marketing e mercato economico. <input type="checkbox"/> Micro marketing o marketing privato

	<p>(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"> <input type="checkbox"/> Macro marketing o marketing pubblico. <input type="checkbox"/> Marketing integrato. <input type="checkbox"/> Marketing territoriale. Mercato turistico. <input type="checkbox"/> Marketing turistico. <input type="checkbox"/> Prodotto turistico. <input type="checkbox"/> Marketing mix. Web marketing. <input type="checkbox"/> Sito web. Social media marketing. Web reputation. <input type="checkbox"/> Piano di marketing. <input type="checkbox"/> Analisi SWOT. <input type="checkbox"/> l'apertura di una struttura ricettiva alberghiera <input type="checkbox"/> la moderna organizzazione aziendale <input type="checkbox"/> le catene alberghiere e le forme di aggregazioni <input type="checkbox"/> le funzioni dirigenziali ed operative <input type="checkbox"/> il business plan <input type="checkbox"/> e la gestione economica
<p>ABILITA':</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Saper operare nelle diverse imprese turistiche e con le diverse tipologie di clientela <input type="checkbox"/> Saper gestire le procedure previste per i contratti turistici <input type="checkbox"/> Saper organizzare e programmare un pacchetto turistico utilizzando differenti strategie di vendita <input type="checkbox"/> Saper realizzare pacchetti di offerta integrata con i principi di eco sostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale <input type="checkbox"/> Operare sul web nelle procedure di prenotazione e acquisto di più servizi turistici <input type="checkbox"/> Individuare le problematiche e le opportune soluzioni del servizio alberghiero <input type="checkbox"/> determinare e gestire i prezzi delle camere di un albergo <input type="checkbox"/> Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive. <input type="checkbox"/> Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale. <input type="checkbox"/> Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. <input type="checkbox"/> 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"> o Inquadramento dell'argomento o Spiegazione o Ipotesi problematiche o Dialogo di classe o Studio a casa o 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". 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"> <input type="checkbox"/> valutazione iniziale – diagnostica sulla base della quale si procederà alla delineazione degli obiettivi didattici e la progettazione del piano di lavoro; <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Valutazione sommativa per rilevare le effettive conoscenze e le abilità dei singoli allievi <p>Si è tenuto conto altresì:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia; <input type="checkbox"/> Puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati <input type="checkbox"/> verifiche orali, colloqui ed interventi, ed osservazione, <input type="checkbox"/> del raggiungimento degli obiettivi educativi e didattici come indicato nel progetto curriculare della classe inerenti alla disciplina di indirizzo <input type="checkbox"/> della partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo ed all'attività didattica; <input type="checkbox"/> della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno; <input type="checkbox"/> della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto <input type="checkbox"/> della responsabilità dei compiti assegnati durante le attività relative al PCTO
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Libro di testo: Laboratorio Di Accoglienza Turistica – Nuovo Professione Accoglienza –Hoepli- Autore: Monica Mainari <input type="checkbox"/> Espansioni Web <input type="checkbox"/> Audiovisivi: Video e DVD didattici <input type="checkbox"/> Riviste di settore <input type="checkbox"/> Fotocopie/appunti/dispense <input type="checkbox"/> Modulistica di settore <input type="checkbox"/> Strumenti informatici <input type="checkbox"/> Letture di approfondimento <input type="checkbox"/> Ricerche <input type="checkbox"/> Ricerche attraverso il Web

ANGRI, 10/05/2024

FIRMA
Prof.ssa Nunziata La Pietra

Scheda informativa

Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe: 5 D ENO

Docente: BIANCA RANIERI

Libro: EDUCARE AL MOVIMENTO - ED. MARIETTI SCUOLA

<p><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<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.
<p><u>ABILITA'</u></p>	<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
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale e coinvolgimento degli alunni nella spiegazione degli argomenti e nella risoluzione dei problemi - lezioni affrontate utilizzando il metodo induttivo: partire da esempi concreti della vita quotidiana per passare gradualmente, alla formalizzazione dei concetti - numerosi esempi per agevolare la comprensione di quanto svolto teoricamente - utilizzo del foglio elettronico excel e formato word
	<ul style="list-style-type: none"> - Osservazione e verifica sul campo. - Esercitazioni pratiche. - valutazione orale

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

ANGRI, 10/05/2024

FIRMA

Prof.ssa Bianca Ranieri

Disciplina **EDUCAZIONE CIVICA**

Coordinatore della disciplina **prof.ssa Bianca Ranieri**

Classe V sez. D indirizzo Enogastronomia

Anno scolastico: 2023/2024

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

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Testi di educazione civica • Costituzione • Agenda 2030 • Dichiarazione universale dei diritti umani • Materiale audiovisivo selezionato in rete
Materie coinvolte	Diritto, Italiano, Storia, Geografia, Inglese, Francese, Matematica
Ore svolte	33

ANGRI, 10/05/2024

La coordinatrice della disciplina
Prof.ssa Bianca Ranieri

6.2 UDA interdisciplinari

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cerco lavoro... "mi presento" ➤ Ecosostenibilità in cucina ➤ La difesa dei diritti umani
--

Allegate

6.3 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica

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

CLASSI QUINTE (TOTALE ORE ANNUE 33)					
I QUADRIMESTRE			II QUADRIMESTRE		
Contenuti	Materie coinvolte	Competenze	Contenuti	Materie coinvolte	Competenze
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015	Diritto e Tecnica amministrativa (ore 4) Italiano/Storia (ore 6) Lingua inglese (ore 4) Scienze motorie (ore 2)	Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda	Dignità e diritti umani La condizione femminile nel mondo	Diritto e Tecnica amministrativa (ore 4) Italiano/Storia (ore 4) Lingua francese (ore 2) Scienze degli alimenti (ore 3) Scienze motorie (ore 4)	Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali Riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante

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 relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento riassunti nella seguente tabella:

Titolo del percorso	Descrizione del percorso	Anno scolastico
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 Servece sulla Cecità prevenibile	Incontro con esperti del settore	2021/2022
Giornata internazionale della Donna	Dibattito relativo alla discriminazione di genere	2021/2022
La scuola nel vigneto	Impianto del vigneto didattico	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
Presentazione del libro "Il Senso ritrovato" scritto dalla prof.ssa Serino Antonietta	Incontro con la scrittrice	2022/2023
Villaggio della legalità	Marco Montefusco: lezioni di felicità	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
Events e Weddings	Incontro con l'esperto A. Riccio, costruttore di scenografie per eventi Founder Wedding Solution	2022/2023
Incontri formativi finalizzati alla prevenzione dell'incidente stradale "Pulman Azzurro"	Incontro finalizzato alla prevenzione degli incidenti stradali	2023/2024
C'era una volta l'ISEF	Incontro con esperti del settore	2023/2024
A scuola di cucina con Grana Padano	Incontro con i formatori del Consorzio di Tutela per conoscere le tematiche legate al formaggio DOP	2023/2024

Partecipazione ad eventi e fiere "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 del buon vivere	Convegno	2023/2024
Giornata dello studente-Salerno	Incontro tra gli studenti ed il proprio futuro formativo	2023/2024
"Esercito italiano e le future opportunità". Incontro orientativo Esercito Guide Salerno	Incontro orientativo Esercito Guide Salerno	2023/2024
"Fortunato in cioccolato" – CiocolatAmare: Master class con il professore Caputo Mimmo	Master class con il professore Caputo Mimmo	2023/2024
Seminario del gusto "Pomodorumare": Master class con il professore Nozzolino Alfonso	Master class con il professore Nozzolino Alfonso	2023/2024
Bar didattico	Produzione e somministrazione, all'interno del bar dell'Istituto, di alimenti e bevande con l'obiettivo di formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro avendo ampiamente sperimentato le procedure operative e le criticità relazionali	2023/2024

6.5. Modulo di orientamento formativo

MODULO 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	2	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 informativo	2	CdC, docente tutor, docente orientatore
4	Attività di PCTO scelta dal CdC con attività di riflessione e autovalutazione delle competenze	PCTO	15	CdC, docente tutor, docente orientatore

5	Progetti: "Insegnamento della cultura e della consapevolezza alimentare nel rispetto coerente dell'ambiente" "Legalità" "Ulivo sempreverde innovativo" "Un succo di oliva"	Progetto di istituto	5	CdC, docente tutor, docente orientatore, referente educazione civica
6	Attività di tutoraggio, scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'e-portfolio.	Tutoring	5	Docente tutor
Ore curriculari complessive di orientamento			30	
Attività extracurricolari ed extrascolastiche				
1	Viaggi d'istruzione Uscita didattica giornaliera di visita a laboratori, centri di ricerca, università, aziende, enti del territorio.	aggiuntiva		CdC
2	Attività scolastiche extracurricolari approvate dal CdC, con eventuale questionario di autovalutazione delle competenze	aggiuntive		CdC, studente
3	Attività extrascolastiche scelte e sviluppate dallo studente in autonomia (corsi di musica, corsi di lingua, sport agonistico, volontariato, ecc.).	aggiuntive		Studente

6.6 Prove INVALSI

In merito alle prove INVALSI, tutta la classe ha effettuato le prove INVALSI nella sessione ordinaria di marzo. Tranne 5AE

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 effettuerà in data 13/05/2024 la simulazione della seconda prova tenendo conto del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento dell'Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera.

7. Valutazione

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO 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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 10/ 05/2024

DISCIPLINA	DOCENTE
SOSTEGNO	ATTIANESE FILOMENA
SOSTEGNO	BIANCHI DANIELA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- CUCINA	CARBONE TERESA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- PASTICCERIA	D'AMARO LUIGI
SOSTEGNO	D'AMBROSIO ROSSELLA
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	FABBRICATORE ROSANNA
RELIGIONE	FARINA LUCIA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SALA E VENDITA	GATTI CIRO MARIA
SOSTEGNO	GIAQUINTO CLAUDIA
LABORATORIO PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	LA PIETRA NUNZIATA
SEC. LINGUA FRANCESE	MIRRA EMANUELA
SOSTEGNO	ODIerna MARIA
INGLESE	PANEBIANCO CATERINA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RANIERI BIANCA
ITALIANO E STORIA	ROMANO MANUELA
DIR. E TECN. AMM.	SICIGNANO VINCENZO
MATEMATICA	VACCARO ROSARIO

ALLEGATI



SIMULAZIONE II PROVA MULTIDISCIPLINARE

Tema di Scienza e cultura dell'alimentazione

+ Laboratorio dei servizi enogastronomici per il settore di cucina

Documento introduttivo

Diabete :problema globale, problema europeo

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

Il Diabete nel mondo

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

Il Diabete in Europa

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

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

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

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

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- 1) Si afferma che "il diabete è tuttavia solo un aspetto, anche se spesso il più grave, della cosiddetta sindrome metabolica". Il candidato riferisca il significato di entrambi termini "diabete" e "sindrome metabolica".
- 2) Il testo fa riferimento alla "ridotta tolleranza al glucosio-IGT, dall'inglese: impaired glucose tolerance". Che cosa significa? Quali sono le principali funzioni del glucosio nell'organismo?
- 3) Con riferimento all'incidenza di rischio delle tipologie del "diabete di tipo 2", il candidato ne riferisca la differenza e l'incidenza nella popolazione europea.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, supponga di dover presentare agli addetti del suo laboratorio di pasticceria una sintetica relazione sulla 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;
- dia le indicazioni necessarie" alla squadra di cucina".

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.

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

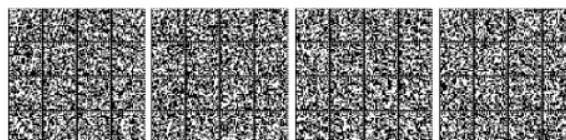
Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

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.

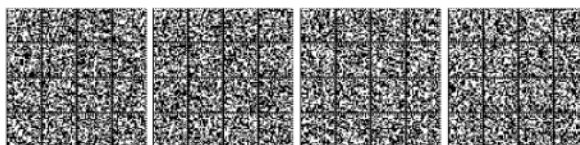
La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

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
<ol style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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



ESAME DI STATO – GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A - ANALISI TESTUALE

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		ATTRIBUITO
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	Adeguate	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	
	Adeguate 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 <i>ed appropriata</i>	4	
	Abbastanza completa ed appropriata	3	
	Adeguatamente pertinente alla traccia	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
INDICATORE 2 Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	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 <i>ed appropriata</i>	4	
	Abbastanza completa ed appropriata	3	
	Adeguatamente pertinente alla traccia	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
INDICATORE 2 Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate	4	
	Esposizione abbastanza chiara e sufficiente correttezza grammaticale	3	
	Semplice con diverse imprecisioni	2	
	Imprecisa ed incompleta	1	
INDICATORE 3 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 <i>con spunti di originalità</i>	4	
	Completa ed attinente	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria	1	
Correttezza e articolazione delle conoscenze di riferimenti culturali.	Precisa ed esauriente	4	
	Completa ed attinente	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria	1	

PUNTEGGIO ASSEGNATO _____/20

Il Presidente

La Commissione

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. Esaustiva : 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				

ISIS GIUSTINO FORTUNATO		A.S. 2023 / 2024
UdA N.	TITOLO	CERCO LAVORO ... “ MI PRESENTO”
COMPITO / PRODOTTO	Produzione di un curriculum vitae in formato europeo e simulazione di un colloquio di lavoro	
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)
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 <ul style="list-style-type: none"> <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"> <input type="checkbox"/> Interagisce in modo costruttivo con il gruppo <input type="checkbox"/> Comprende e produce testi <input type="checkbox"/> Prende decisioni, singolarmente e/o in gruppo <input type="checkbox"/> Reperisce informazioni da varie fonti, le organizza (ordina – confronta – collega) e le rielabora con proprietà di linguaggio <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Riconosce le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per la ricerca attiva del lavoro in ambito locale e globale <input type="checkbox"/> Legge grafici e interpreta dati, anche statistici <input type="checkbox"/> Individua le caratteristiche del mercato del lavoro
Lingue straniere <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 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 <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 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 		
Storia <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 		
Matematica <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative 		
Laboratorio di accoglienza/ Economia aziendale <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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 		
Laboratorio di sala e vendita/cucina <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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 		
Discipline Tutte le discipline		

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

FASI DI APPLICAZIONE	<input type="checkbox"/> Fase 1 Presentazione UDA e rinvio a testi e siti. <input type="checkbox"/> Fase 2 Formazione dei gruppi di lavoro e organizzazione del lavoro <input type="checkbox"/> Fase 3 Ricerca e selezione delle informazioni <input type="checkbox"/> Fase 4 Visita ad un'agenzia per l'impiego <input type="checkbox"/> Fase 5 Attività laboratoriale (preparazione colloquio e curriculum) <input type="checkbox"/> Fase 6 Presentazione di propri curriculum e prova di colloquio (valutazione finale)
TEMPI	<input type="checkbox"/> 30 h – (II° QUADRIMESTRE)
ATTIVITÀ/SETTING DI APPRENDIMENTO (Esperienze attivate)	<input type="checkbox"/> Raccolta dati / documenti e loro elaborazione <input type="checkbox"/> Scelta di testi, immagini e materiali vari <input type="checkbox"/> Attività di progettazione <input type="checkbox"/> Attività di restituzione dei risultati realizzati (curriculum vitae formato europeo) <input type="checkbox"/> Simulazione di colloqui di lavoro Ambiente di apprendimento <input type="checkbox"/> Laboratorio multimediale, aula, agenzie mediatrici nel settore del lavoro.
METODOLOGIA (Elencare le strategie didattiche progettate per l'UdA)	<input type="checkbox"/> Lezione interattiva, lavori di gruppo e lavori di ricerca individuale <input type="checkbox"/> Discussioni guidate, comunicazione di sé e ascolto del punto di vista degli altri <input type="checkbox"/> Simulazione di attività <input type="checkbox"/> Analisi di situazioni reali
RISORSE UMANE Interne/Esterne	<input type="checkbox"/> Coordinatore di classe <input type="checkbox"/> Consiglio di classe
STRUMENTI (Elencare i principali strumenti didattici previsti)	<input type="checkbox"/> Laboratori esperienziali / Internet / Sussidi audiovisivi / Giornali e riviste specifiche /
VALUTAZIONE (Modalità di verifica, valutazione, documentazione delle conoscenze, abilità, dimensioni relazionali indicate)	Di prodotto: completezza e correttezza della realizzazione del curriculum / Adeguatezza nello svolgimento di un colloquio di lavoro Di processo: comprensione della domanda o del compito, precisione e capacità di gestione, di ricerca delle informazioni e di interpretazione Riflessioni sull'esperienza: capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico delle discipline di riferimento, capacità di autovalutazione <input type="checkbox"/> Osservazioni sistematiche <input type="checkbox"/> Autobiografie narrative <input type="checkbox"/> Rubriche valutative Compito di realtà: Curriculum vitae formato europeo e simulazione colloquio di lavoro

PIANO DI LAVORO UdA

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

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

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

RUBRICA VALUTATIVA : RIF. UdA N. 2 CERCO LAVORO: ... "MI PRESENTO"

Livelli	AVANZATO Punti 4	INTERMEDIO Punti 3	BASE Punti 2	INIZIALE Punti 1
Dimensioni				
Correttezza grammaticale, lessico e uso della terminologia specifica	Il CV presenta forma corretta /Lessico pertinente e vario / Eccellente uso della terminologia specifica	Il CV presenta qualche errore di forma che non compromette la comprensione del messaggio / Lessico pertinente / Uso adeguato della terminologia specifica	Il CV presenta errori di forma che non compromettono la comprensione del messaggio / Lessico pertinente, anche se talvolta ripetitivo / Uso adeguato della terminologia specifica	Il CV presenta un uso non sempre appropriato di strutture morfo-sintattiche / Adozione di un registro linguistico settoriale non precisa
Aderenza alla traccia ed esposizione	Il contenuto del curriculum è pienamente aderente alla traccia con esposizione completa, articolata e personalizzata delle informazioni	Il contenuto del curriculum è aderente alla traccia con esposizione chiara e ben strutturata delle informazioni	Il contenuto del curriculum è aderente alla traccia con esposizione delle informazioni adeguata alla situazione proposta	Il contenuto del curriculum è parzialmente aderente alla traccia con esposizione delle informazioni meccanica e ripetitiva
Completezza	Il CV è completo e approfondito in ogni sua parte	Il CV è completo e abbastanza approfondito in ogni sua parte	Il CV è sostanzialmente completo, anche se non molto approfondito	Il CV non è del tutto completo, alcune parti risultano mancanti
Elaborazione personale e originalità	Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità ottime	Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità buone	Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità sufficienti	Il CV evidenzia elaborazione personale e originalità appena accettabili
Aspetto grafico	L'impatto grafico e visivo è creativo, originale, accattivante, variegato e personale	L'impatto grafico e visivo è buono, personalizzato, a tratti originale	L'impatto grafico e visivo è ordinato, ma senza spunti originali e creativi	L'impatto grafico e visivo è un po' caotico e non del tutto ordinato
Argomentazione	Nella simulazione del colloquio argomenta in modo originale, ricco, approfondito	Nella simulazione del colloquio argomenta in modo articolato ed esaustivo	Nella simulazione del colloquio argomenta in modo esaustivo	Nella simulazione del colloquio argomenta in modo schematico
Relazione	Nella simulazione del colloquio si relaziona correttamente, dimostrando rispetto e disinvoltura nelle risposte	Nella simulazione del colloquio si relaziona con rispetto, dimostrando una sicurezza nelle risposte	Nella simulazione del colloquio si relaziona correttamente, dimostrando una certa sicurezza nelle risposte	Nella simulazione del colloquio si relaziona timidamente, limitandosi a rispondere sinteticamente alle domande

ISIS G. FORTUNATO		A.S. 2023 / 2024
UdA N. 3	TITOLO	ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA
COMPITO / PRODOTTO	Realizzazione di un menù ecosostenibile	
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 ad imparare / Acquisire e interpretare l'informazione / Individuare collegamenti e relazioni
COMPETENZE DISCIPLINE (Maturazione di una o più competenze)		Evidenze osservabili
ITALIANO <ul style="list-style-type: none"> <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 STORIA <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"/> Collocare le scoperte scientifiche e tecnologiche in una dimensione temporale, culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi LINGUE STRANIERE <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <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 MATEMATICA <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative <input type="checkbox"/> Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni <input type="checkbox"/> Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati <input type="checkbox"/> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare ECONOMIA AZIENDALE <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione LABORATORIO DI CUCINA E SALA <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi <input type="checkbox"/> Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità <input type="checkbox"/> 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"> <input type="checkbox"/> Riconosce i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità <input type="checkbox"/> Raccoglie e valuta dati, propone soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte <input type="checkbox"/> Ricerca informazioni in rete <input type="checkbox"/> Seleziona e valuta criticamente tali informazioni <input type="checkbox"/> Usufruisce del potenziale delle tecnologie per riordinare le informazioni trovate <input type="checkbox"/> Discute sulle abitudini alimentari e gli stili di vita <input type="checkbox"/> Utilizza il linguaggio specifico professionale (Microlingua) <input type="checkbox"/> Sviluppa la capacità di ideare e attuare azioni e comportamenti responsabili ed ecosostenibili in materia di alimentazione <input type="checkbox"/> Produce un documento multimediale adeguato al tipo di situazione richiesta <input type="checkbox"/> 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"> <input type="checkbox"/> Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali <input type="checkbox"/> Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale <input type="checkbox"/> Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'ecosostenibilità alimentare <input type="checkbox"/> Riflessioni sulla lingua
<p>STORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio <input type="checkbox"/> Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali e fonti storiche e storiografiche 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali <input type="checkbox"/> Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche
<p>LINGUE STRANIERE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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"> <input type="checkbox"/> Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di indirizzo <input type="checkbox"/> Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali <input type="checkbox"/> Lessico in LS relativo al settore gastronomico
<p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Calcolare aree attraverso il calcolo integrale <input type="checkbox"/> Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione <input type="checkbox"/> Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Il calcolo integrale nella determinazione delle aree <input type="checkbox"/> Piano di rilevazione e analisi dei dati
<p>ECONOMIA AZIENDALE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità <input type="checkbox"/> Progettare attività / iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale <input type="checkbox"/> 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"> <input type="checkbox"/> 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"> <input type="checkbox"/> Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale <input type="checkbox"/> 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"> <input type="checkbox"/> 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"> <input type="checkbox"/> Il turismo sostenibile <input type="checkbox"/> La valorizzazione turistica del territorio <input type="checkbox"/> I pacchetti turistici <input type="checkbox"/> Città inclusive, sicure, durature e sostenibili
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale <input type="checkbox"/> Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela <input type="checkbox"/> 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"> <input type="checkbox"/> Le nuove tendenze di filiera dei prodotti agroalimentari <input type="checkbox"/> Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata <input type="checkbox"/> Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali e enogastronomiche

FASI DI APPLICAZIONE	<input type="checkbox"/> Fase 1 - Presentazione del lavoro e definizione degli step del processo <input type="checkbox"/> Fase 2 - Raccolta ed elaborazione di materiale riguardante i prodotti da utilizzare nel menù <input type="checkbox"/> Fase 3 – Discussione e sintesi delle informazioni raccolte <input type="checkbox"/> Fase 4 - Realizzazione del menù <input type="checkbox"/> Fase 5 - Presentazione e degustazione del menù
TEMPI	<input type="checkbox"/> 36 ore (I° QUADRIMESTRE) Novembre-Gennaio
ATTIVITÀ/SETTING DI APPRENDIMENTO (Esperienze attivate)	<input type="checkbox"/> Condivisione del percorso con gli studenti <input type="checkbox"/> Conversazione esplorativa / Brainstorming / Scrittura sulla lavagna delle ipotesi/argomentazioni emerse dal gruppo classe <input type="checkbox"/> Selezione delle ipotesi in base ad elementi comuni o differenti presenti in esse <input type="checkbox"/> Raccolta dati / documenti e loro elaborazione <input type="checkbox"/> Scelta di testi, immagini ... <input type="checkbox"/> Creazione della struttura del prodotto multimediale (testi, musica, immagini di fondo...) Ambiente di apprendimento <input type="checkbox"/> Aula, laboratori, biblioteca, spazi comuni (auditorium)
METODOLOGIA (Elencare le strategie didattiche progettate per l'UdA)	<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Apprendimento cooperative
RISORSE UMANE Interne/Esterne	<input type="checkbox"/> Docenti di classe e alunni <input type="checkbox"/> Assistente tecnico di laboratorio
STRUMENTI (Elencare i principali strumenti didattici previsti)	<input type="checkbox"/> 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 dell'abilità, 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> <input type="checkbox"/> Osservazioni sistematiche <input type="checkbox"/> Rubriche valutative <p>Compito di realtà: progettazione e realizzazione di un pieghevole</p>

PIANO DI LAVORO UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA
Coordinatore: Prof.ssa Romano Manuela
Docenti : Italiano, Storia, Lingua straniera, Economia Aziendale, Matematica, Scienze degli Alimenti, Laboratorio di Cucina e Sala, Laboratorio di accoglienza turistica

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Tempi Fasi	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	Maggio	giugno
1			2 h							
2			5 h	5h						
3			5h	5h						
4				5h	5h					
5					4 h					

CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
Titolo Uda: ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA	(Obiettivo 12 Agenda 2030)
<p>Cosa si chiede di fare: Realizzare un menù ecosostenibile attraverso gli scarti dei prodotti alimentari usati in cucina nell'ottica di azzerare gli sprechi (<i>Nulla si crea, nulla si distrugge, ma tutto si trasforma</i>), attraverso ricerche (web, riviste specializzate, interviste agli chef esperti nell'innovazione) e discussioni con docenti e compagni per individuare le azioni che possono contribuire ad eliminare gli scarti e a ridurre l'inquinamento. (Obiettivo Agenda 2030). Infatti, una possibile chiave con cui possono essere letti i temi dell'alimentazione sostenibile per costruire specifici percorsi didattici è quella dello spreco alimentare. Dal <i>Rapporto 2014 Waste Watcher - Knowledge for Expo</i> emerge che più di 8 miliardi di euro di cibo all'anno vengono gettati nella spazzatura. La lotta allo spreco alimentare e l'incremento di produzione e consumo di cibo ecosostenibile deve necessariamente partire comunque da un'adeguata educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile a cominciare da noi per coinvolgere poi tutta la cittadinanza. Dopo la prima fase di riflessione e motivazione condivisa dovrete individuare le tecniche di riutilizzo dei prodotti con maggior scarto e progettare un menù rispettando - attraverso una tabella - i principi nutritivi della piramide alimentare, considerando la sostenibilità economica. I dati raccolti dovranno essere elaborati, presentati graficamente e analizzati. "Diventa esperto" ed esponi ai tuoi compagni e ai genitori quanto sia importante vincere la sfida del riutilizzo.</p>	
<p>In che modo (singoli, gruppi...): Lavorerete singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e ricerche in laboratorio.</p>	
<p>Quali prodotti: Il risultato finale del tuo lavoro sarà la realizzazione di un menù finalizzato a vincere la sfida della lotta agli sprechi. Per poterlo costruire dovrai anche realizzare alcuni prodotti intermedi (testi, grafici, tabelle...)</p>	
<p>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti): Acquisire il concetto di un corretto riutilizzo dello scarto delle materie prime e rafforzare il concetto di sostenibilità secondo i principi di Cittadinanza e Costituzione. <i>Ecosostenibilità è l'obiettivo n. 12 dell'Agenda 2030, una sfida importante contro gli sprechi, la povertà ed il rispetto dell'ambiente, annullando l'ingiusto divario tra Paesi ricchi e poveri. L'obiettivo riciclo è ambizioso ma è imprescindibile per dare all'umanità un futuro stabile, sano e felice.</i> La riduzione dello spreco richiede anche cambiamenti nel comportamento dei consumatori. Dobbiamo dunque ripartire dalla prevenzione e dall'attenzione agli sprechi, partendo dall'educazione alimentare nella scuola, attraverso un programma educativo che include anche l'educazione sugli sprechi domestici.</p>	
<p>Tempi: Tutto questo vi vedrà impegnati in un percorso che durerà da febbraio a maggio (2° Quadrimestre)</p>	
<p>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...): Sarà condotta dagli insegnanti delle discipline Italiano, Storia, Prima e secondolingua straniera, Diritto e Tecnica delle Strutture Ricettive, Matematica, Scienze degli Alimenti, Laboratorio di Cucina e Sala. Gli strumenti prevalenti che userai saranno materiali informativi, laboratorio di cucina e sala e il personal computer nel laboratorio di informatica (per produrre testi e ricercare informazioni ...)</p>	
<p>Criteri di valutazione: (in termini di voti in riferimento agli assi culturali e alle discipline): La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita Rubrica di Valutazione dell'UdA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina). Il menù sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni, ma anche alla chiarezza con cui sarà presentato e... al gusto. Valuteremo inoltre l'impegno, l'interesse, la partecipazione, l'organizzazione, la puntualità nell'esecuzione, il linguaggio utilizzato, la collaborazione con i compagni e le conoscenze acquisite.</p> <p>Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"? Il compito/prodotto rappresenta un capolavoro perché è rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline, utilizzabile anche da altri studenti come testo prodotto dall'Istituto.</p>	

RUBRICA VALUTATIVA : RIF. UdA N. 3 ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA

Livelli	AVANZATO Punti 4	INTERMEDIO Punti 3	BASE Punti 2	INIZIALE Punti 1
Dimensioni				
Utilizzo del linguaggio specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, è stato utilizzato con precisione e accuratezza il linguaggio specifico richiesto	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio corretto, con l'utilizzo di termini specifici essenziali	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione si è utilizzato un linguaggio standard, privo di termini specifici
Efficacia comunicativa rispetto allo scopo	Il linguaggio utilizzato nella realizzazione del prodotto, nella sua illustrazione e presentazione è chiaro, ben strutturato, pienamente attinente allo scopo e alla funzione, ben calibrato e modulato rispetto ai contesti e ai destinatari	Il linguaggio utilizzato nella realizzazione del prodotto, nella sua illustrazione e presentazione è chiaro, ben strutturato, calibrato rispetto al contesto, allo scopo, alla funzione e al destinatario	Il linguaggio utilizzato nella realizzazione del prodotto, nella sua illustrazione e presentazione è strutturato e rispettoso dello scopo, con qualche incertezza rispetto al registro, adeguato al contesto, alla funzione e al destinatario	Il linguaggio utilizzato è corretto e rispondente al tema, ma generico e non riferito, nel registro, alle specifiche funzioni, scopi, destinatari della comunicazione
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e dà un suo contributo di base all'interpretazione	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera adeguata	Necessita di aiuto per ricercare le informazioni
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	Ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo e arricchendo - riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	Comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire - riorganizzare le proprie idee	Ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	Ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi. Va sollecitato all'ascolto
Utilizzo di tipologie testuali specifiche	Vengono utilizzate in modo pertinente, con elementi di originalità e creatività, le tipologie testuali più adeguate per la realizzazione, illustrazione del prodotto, anche rispetto alle diverse esigenze (testo espositivo, argomentativo, lettera, schemi, relazione tecnica ...)	Vengono utilizzate in modo pertinente ed efficace le tipologie testuali più adeguate per la realizzazione, illustrazione del prodotto, anche rispetto alle diverse esigenze (testo espositivo, argomentativo, lettera, schemi, relazione tecnica ...)	Vengono utilizzate in modo pertinente ed efficace alcune tipologie testuali	Vengono utilizzate alcune tipologie testuali, utilizzando un linguaggio corretto, ma essenziale, non sempre calibrato sulle esigenze comunicative delle diverse fasi del lavoro
Correttezza, Completezza	Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali e spunti per il miglioramento	Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali	Il prodotto è correttamente eseguito e completo, rispondente in modo sufficiente ai parametri della consegna	Il prodotto è sostanzialmente corretto, pur presentando incompletezze in alcune parti
Precisione, funzionalità, efficacia	Le soluzioni adottate sono precise, pienamente funzionali ed efficaci dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza	Le soluzioni adottate sono precise, pienamente funzionali ed efficaci dal punto di vista pratico	Le soluzioni adottate sono precise, corrette e funzionali	Le soluzioni adottate sono in gran parte corrette e funzionali, pur presentando alcune imprecisioni e debolezze sotto l'aspetto della precisione
Interesse e partecipazione	Dimostra vivo interesse e valida partecipazione alle attività proposte	Dimostra notevole interesse e partecipazione alle attività proposte	Dimostra apprezzabile interesse e partecipazione alle attività proposte	Dimostra superficiale interesse per la tematica e partecipazione alterna alle attività proposte
Motivazione e impegno	Mostra curiosità e coinvolgimento in tutte le fasi dell'attività; mantiene un'attenzione costante	Mantiene un'attenzione costante in tutte le fasi dell'attività	Mostra curiosità e coinvolgimento per l'attività, ma non sempre sostenuti da un'attenzione costante	È discontinuo nell'attenzione e ha bisogno di essere supportato nella motivazione
Disponibilità all'ascolto	Mantiene l'attenzione e mostra interesse e coinvolgimento	Mantiene l'attenzione in modo costante	Mantiene l'attenzione in modo non continuo	Deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione

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	V [^]
Destinatari	Tutti gli alunni della classe
Prerequisiti	<p>ABILITÀ DI BASE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> saper leggere e comprendere diverse tipologie di testo; <input type="checkbox"/> saper analizzare i focus del messaggio <input type="checkbox"/> saper sintetizzare <input type="checkbox"/> conoscere gli elementi base informatici <input type="checkbox"/> 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 I pacchetti turistici Città inclusive, sicure, durature e sostenibili</p>	<p>Abilità Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi di ecosostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</p>
<p>Laboratorio di Cucina/ Sala</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.</p> <p>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)</p> <p>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> <p>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"> <input type="checkbox"/> Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali <input type="checkbox"/> Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro <input type="checkbox"/> 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</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>
--	--

<p>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 Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo</p> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bilancio d'esercizio e documenti collegati <input type="checkbox"/> Principi e teoria del marketing <input type="checkbox"/> Marketing turistico operativo e strategico <input type="checkbox"/> Tecniche, metodologie e strumenti di marketing 	<p>Abilità</p> <p>Gestire le rilevazioni elementari e saperle collocare nei programmi di contabilità integrata Leggere e interpretare il bilancio di esercizio</p>
--	---

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

<p>Tempi/Fasi</p>	<p>II° quadrimestre (Febbraio-Marzo)</p>
<p>Metodologia e Strategie didattiche</p>	<p>Per agevolare l'apprendimento si farà uso di grafici, mappe concettuali e mezzi audiovisivi Lezioni frontali e/o a distanza, integrate da sussidi audiovisivi e multimediali Lettura dei testi come momento analitico-valutativo Lavori di gruppo con l'uso del digitale Problem- solving, briefing, flipped room Discussioni guidate</p>
<p>Ambiente di apprendimento</p>	<p>Aule Applicazione Meet di G Suite for education 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	<p>Compito in classe;</p> <p>Svolgimento di relazioni e questionari;</p> <p>Relazioni individuali;</p> <p>Realizzazione di prodotti multimediali</p> <p>Il prodotto finale sarà un PowerPoint sui diritti umani</p>
Valutazione	<p><u>Di processo:</u> indicatori: Livello di coinvolgimento e di partecipazione alle attività e ai lavori di gruppo previsti, livello di cooperazione , capacità di interazione col gruppo e con i docenti; capacità di usufruire di abilità e conoscenze pregresse per l'acquisizione di nuove competenze</p> <p><u>Di prodotto:</u> griglie di valutazione con indicatori che misurino: correttezza e completezza, precisione, funzionalità, efficacia e capacità espositiva (come da griglia allegata). In aggiunta viene richiesta anche un'autovalutazione dell'allievo mediante la compilazione di un modello predisposto dal docente.</p>

CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La difesa dei diritti umani
Docente Coordinatore: Prof.ssa Romano Manuela
Docenti Collaboratori: Tutti i Docenti del Consiglio di classe

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Che cosa fanno gli alunni	Che cosa fa il/i docente/docenti	Esiti/Prodotti intermedi	Tempi	Evidenze per la valutazione	Strumenti per la verifica/valutazione
1	Partecipano alla presentazione dell'UDA	Lezione frontale Didattica laboratoriale	Coinvolgere la classe nel progetto	2 ore di italiano		Test di gradimento
2	Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali	Lezione frontale Il XVIII secolo: l'età dei Lumi Presentazione storico letteraria del 1700 Assolutismo, stato assoluto e dispotismo illuminato;	Elaborano tabelle Individuano i concetti chiave	2 ore di italiano 1 ora storia		Testo espositivo Realizzazione Power Point valutazione Realizzazione grafico sulla pena

		Lezione frontale Visione video Lezione frontale sul tema dei diritti umani	Ricercano definizioni sul glossario e su Internet	2 ore Ed. Civica		di morte nel mondo
3	<p>Lettura di autori Analisi di autori e testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari</p> <p>Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali</p>	<p>Lezione frontale Internet</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Video sulle origini della rivoluzione americana</p>	<p>Individuano le caratteristiche del secolo in esame, costruiscono mappe concettuali. Linea del tempo</p> <p>Individuano le principali riforme attuate in Italia ed Europa e producono uno schema di cause e conseguenze di una Rivoluzione.</p> <p>Linea del tempo</p>	<p>2 ore italiano</p> <p>1 ora storia</p>		<p>Svolgimento di prova di verifica in itinere</p> <p>Mappa concettuale</p>
4	<p>Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali</p>	<p>Lezione frontale Lettura di brani antologici</p> <p>Internet: visione e commento di un'opera</p> <p>Lezione frontale:</p>	<p>Individuano temi, caratteri e trame di un'opera e di una riforma letteraria .</p>	2 ore italiano		<p>Realizzazione di un prodotto multimediale</p> <p>Mappa concettuale</p>

	Visione filmati	<p>Individuano gli aspetti sociali, demografici, commerciali e tecnologici della rivoluzione industriale</p> <p>Lezione frontale sui diritti negati: l'infanzia e le donne</p>	Visione di un video o di un documentario	<p>1 ora storia</p> <p>2 ore Ed. Civica</p>		Realizzazione di una immagine interattiva : lavoro di gruppo
5	<p>Pongono domande, prendono appunti, raccolgono dati, realizzano schemi, tabelle e mappe concettuali</p> <p>Individuano origini, cause e conseguenze degli avvenimenti storici</p> <p>Realizzazione di una linea del tempo</p>	<p>Lezione frontale Lettura di brani antologici e liriche scelte dall'insegnante</p> <p>Lezione frontale ; utilizzo di cartine storiche per visualizzare l'assetto geopolitico dalla Restaurazione all'Unità; brainstorming sul concetto di Risorgimento.</p>	Individuano e riconoscono i temi ,i caratteri e la struttura delle principali opere degli autori	<p>2 ore italiano</p> <p>1 ora storia</p>		<p>Mappa concettuale</p> <p>Realizzazione di un prodotto multimediale (Power Point)</p> <p>Mappa concettuale</p>

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELL'ALLIEVO AI FINI
DELL'AUTOVALUTAZIONE**

Descrivi il percorso generale dell'attività
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento (*)
Cosa devi ancora imparare
Come valuti il lavoro da te svolto

(*) lista delle evidenze per autovalutazione da confrontare con la nostra valutazione delle stesse

Costituisce parte integrante della presente UDA, l'allegato relativo alle griglie di valutazione per gli allievi DA con programmazione per obiettivi minimi predisposta dal docente di sostegno.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA PER ALUNNI DVA (Classe IV)

Questa griglia è stata predisposta nel rispetto delle linee guida previste per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61).

In questo documento per gli allievi DVA che seguono una programmazione riconducibile ai programmi ministeriali (OM 90/2001 ART.15 COMMA 3), il descrittore relativo all'autonomia e responsabilità, è stato rimodulato, in chiave inclusiva, rispetto al Quadro Nazionale delle Qualificazioni.

In particolare i risultati di apprendimento sono stati espressi in termini di competenze, identificate attraverso i risultati minimi attesi e concretamente ipotizzabili, relativamente a ciò che l'alunno diversamente abile dovrebbe conoscere ed essere in grado di fare in riferimento al proprio Piano Educativo Individualizzato

Ciò, allo scopo di favorire un riposizionamento funzionale dei livelli di conoscenze ed abilità normativamente previsti dal QNQ, che la tabella allegata riprende con le relative modifiche; a tal proposito, si sono stabiliti i livelli A (1° 2° e 3° anno) e B (4° e 5° anno), rispondenti alle potenzialità residue dell'alunno diversamente abile, nonché a quelle effettivamente innalzabili rispetto ad una situazione di partenza standard, riconducibile ad un target educativo-formativo specifico di un Piano Educativo con obiettivi minimi.

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA RESPONSABILITÀ	E
A (1°,2°e3° anno)	Conoscenze concrete, di base, di moderata ampiezza, finalizzate ad eseguire compiti semplici in sequenze diversificate.	Applicare saperi, materiali e strumenti per svolgere compiti semplici in sequenze diversificate, coinvolgendo abilità cognitive, relazionali e sociali necessarie per svolgere compiti semplici all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. Tipicamente: MEMORIA e PARTECIPAZIONE	Eseguire i compiti assegnati secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte, <u>attraverso la guida costante dell'insegnante di sostegno</u> , per il conseguimento del risultato, in un contesto strutturato, con un numero limitato di situazioni diversificate.	
B (4° e 5° anno)	Gamma di conoscenze, prevalentemente concrete, con elementi concettuali finalizzati a creare collegamenti logici. Capacità interpretativa.	Utilizzare anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, materiali e strumenti per raggiungere i risultati previsti, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione che facilitano l'adattamento nelle situazioni mutevoli. Tipicamente: COGNIZIONE, COLLABORAZIONE e ORIENTAMENTO AL RISULTATO	Raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato <u>e sotto la supervisione dell'insegnante di sostegno</u> con situazioni mutevoli ma opportunamente strutturate che richiedono una graduale modifica del proprio operato in relazione al compito scelto.	

Tale tabella rappresenta un chiaro riferimento ai livelli 2 e 3 del QNQ. I risultati intermedi per gli alunni diversamente abili sono stati referenziati con due descrittori relativi a due diversi livelli di qualificazione, opportunamente rimodulati in chiave inclusiva ed applicabili, in modo univoco in tutte le classi, quali indicatori di risultati 'in attesa' ed 'in entrata ed in uscita'.

Ciò al fine di agevolare la personalizzazione e l'individualizzazione dei percorsi educativi degli alunni diversamente abili, facilitando così la spendibilità delle competenze acquisite nelle varie fasi di programmazione e/o rimodulazione del Piano Educativo Individualizzato, inerente i percorsi dell'istruzione professionale.

Le strategie e tempi, saranno coerenti con quanto previsto nei singoli piani educativi individualizzati.

I contenuti saranno estrapolati, in accordo con il docente curriculare in modo funzionale e rispondente agli obiettivi educativi formativi previsti nei singoli piani educativi individualizzati.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ALLIEVI DA PER LE U.D.A.

Indicatori degli obiettivi disciplinari nel rispetto del PEI	Descrittori	Modalità di raggiungimento degli obiettivi disciplinari	Voto in decimi
<p>Conoscenze</p> <p>Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Ampie e approfondite con sicura padronanza degli argomenti.</p> <p>Applica con sicurezza i contenuti e le procedure acquisite, trasferendo gli stessi in contesti diversi e/o situazioni nuove. Affronta situazioni problematiche utilizzando strategie adeguate.</p> <p>E' in grado di esplicitare le conoscenze acquisite e svolgere attività usando con padronanza la strumentalità appresa</p>	<p>In piena autonomia, con sicurezza e ruolo propositivo</p>	<p>10</p>
<p>Conoscenze</p> <p>Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Ampie e consolidate Applica con sicurezza i contenuti e le procedure acquisite trasferendo gli stessi in situazioni nuove. Affronta situazioni problematiche utilizzando strategie adeguate.</p> <p>E' in grado di esplicitare le conoscenze acquisite e svolgere attività usando con padronanza la strumentalità appresa</p>	<p>In piena autonomia, con sicurezza e ruolo propositivo</p>	<p>9</p>

<p>Conosce nze Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Consolidate</p> <p>Applica i contenuti e le procedure acquisite trasferendo gli stessi in situazioni semplificate. Affronta semplici situazioni problematiche utilizzando strategie adeguate.</p> <p>E' in grado di esplicitare le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa.</p>	<p>In autonomia</p>	<p>8</p>
<p>Conosce nze Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Parzialmente consolidate</p> <p>Applica i procedimenti acquisiti in situazioni semplificate. Affronta semplici situazioni problematiche con l'aiuto dell'insegnante di sostegno.</p> <p>E' in grado di esplicitare con qualche incertezza le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa in parziale autonomia.</p>	<p>Parzialmente guidato</p>	<p>7</p>

<p>Conoscenz e Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Essenziali</p> <p>Applica i procedimenti acquisiti solo se supportato dall'insegnante di sostegno.</p> <p>Esplicita le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa solo con l'aiuto dell'insegnante di sostegno. Svolge attività semplici ed affronta situazioni problematiche solo se guidato.</p>	<p>Guidato</p>	<p>6</p>
--	--	----------------	----------

<p>Conoscenz e Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Inadeguate</p> <p>Ha difficoltà ad applicare semplici strategie di problem-solving, anche se supportato dall'insegnante di sostegno.</p> <p>Esplicita le conoscenze affrontate con difficoltà, anche se guidato dall'insegnante di sostegno.</p>	<p>Totalmente guidato e collaborativo</p>	<p>5</p>
<p>Conoscenz e Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Assenti</p> <p>Non è in grado di applicare semplici strategie di problem-solving, anche se supportato dall'insegnante di sostegno.</p> <p>Non è in grado di esplicitare le conoscenze anche se supportato dall'insegnante di sostegno.</p>	<p>Totalmente guidato e non collaborativo</p>	<p>4</p>
<p>Conoscenz e Abilità</p> <p>Competenze</p>	<p>Assenti</p> <p>Non è in grado di applicare semplici strategie di problem-solving e non collabora con l'insegnante di sostegno.</p> <p>Non è in grado di esplicitare le conoscenze e non collabora con l'insegnante di sostegno.</p>	<p>Mancata consegna e comportamento oppositivo</p>	<p>3</p>

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Tempi Fasi	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1						2h			
2						2h			
3						6h			
4						4h	4h		
5							8h		
6							4h		

