



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

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRÌ  
Prot. 0004600 del 15/05/2024  
IV (Entrata)

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**ESAMI DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE QUINTA SEZ. C**

**INDIRIZZO** : Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

## Indice

### **1. Presentazione dell'Istituto**

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

### **2. Indirizzi di studio**

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

### **3. Docenti del Consiglio di classe**

- 3.1 Docenti del Consiglio di classe e continuità

### **4. Composizione della Classe**

- 4.1 Profilo della classe
- 4.2 Prospetto dati della classe

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

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

### **6. Indicazioni generali attività didattica**

- 6.1 Schede informative su singole discipline
  - UDA interdisciplinari
  - Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica
  - Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)
  - Modulo di orientamento formativo
- 6.5. Prove INVALSI
- 6.6 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 |
| <b>AREA GENERALE</b> |                 |        |         |          |         |        |
| 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                 | Storia          | 1      | 1       | 2        | 2       | 2      |

|   |   |         |   |         |   |   |
|---|---|---------|---|---------|---|---|
| <b>storico sociale</b>                              | Geografia                                       | 1       | 1 |         |   |   |
|   | Diritto e economia                              | 2       | 2 |         |   |   |
| ==  | Scienze motorie                                 | 2       | 2 | 2       | 2 | 2 |
| ==  | Religione cattolica (RC) / Attività Alternativa | 1       | 1 | 1       | 1 | 1 |
| <b>AREA DI INDIRIZZO</b>                            |   |         |   |         |   |   |
| <b>Asse dei linguaggi</b>                           | Lingua francese                                 | 2       | 2 | 3       | 3 | 3 |
|   | Scienze integrate                               | 1       |   |         |   |   |
| <b>Asse scientifico tecnologico e professionale</b> | 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

| <b>Docente</b>       | <b>Materia</b>  |
|----------------------|---|
| AMODIO ELISABETTA    | SECONDA LINGUA COMUNITARIA FRANCESE                             |
| ANGELICCHIO GIANLUCA | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                                      |
| CARBONE TERESA       | LABORATORIO ENOGASTRONOMICI-CUCINA                              |
| CARRESE MARINA       | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                            |
| CATAPANO ROBERTO     | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA |
| CORVINO VITTORIA     | MATEMATICA  |
| DE VIVO MADDALENA    | SOSTEGNO  |
| DELLA ROSA PAOLO     | LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA                        |
| FARINA LUCIA         | RELIGIONE   |
| LANDOLFI ANNA        | LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA                 |
| PEPE LUIGI           | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE                               |
| PIZZO ANNA           | LINGUA INGLESE  |
| POLIDORO ANGELA      | ITALIANO, STORIA, EDUCAZIONE CIVICA                             |
| SERAFINO ASSUNTA     | SOSTEGNO  |

| Docente              | Materia   | Continuità |         |        |
|----------------------|---|------------|---------|--------|
|                      |   | III anno   | IV anno | V anno |
| POLIDORO ANGELA      | STORIA, ITALIANO  | X          | X       | X      |
| ANGELICCHIO GIANLUCA | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                                      | X          | X       | X      |
| DELLA ROSA PAOLO     | LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA                        |            |         | X      |
| CARBONE TERESA       | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA,          | X          | X       | X      |
| LANDOLFI ANNA        | LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA                 | X          | X       | X      |
| CARRESE MARINA       | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                            |            | X       | X      |
| PEPE LUIGI           | EDUCAZIONE CIVICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE            |            |         | X      |
| CORVINO VITTORIA     | MATEMATICA  | X          | X       | X      |
| CATAPANO ROBERTO     | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA |            |         | X      |
| PIZZO ANNA           | LINGUA INGLESE  | X          | X       | X      |
| AMODIO ELISABETTA    | SECONDA LINGUA COMUNITARIA FRANCESE                             |            |         | X      |
| FARINA LUCIA         | RELIGIONE   |            |         | X      |
| DE VIVO MADDALENA    | SOSTEGNO  |            |         | X      |
| SERAFINO ASSUNTA     | SOSTEGNO  | X          | X       | X      |

## 4. Composizione della Classe

### 4.1 Profilo della Classe

La classe composta da 18 alunni di cui 6 femmine e 12 maschi. La classe è composta da allievi che condividono esperienze culturali e sociali abbastanza simili e ciò ha favorito un buon grado di affiatamento e di coesione interna.

Il gruppo classe può essere diviso in tre sottogruppi rispetto alle conoscenze, competenze e abilità: il primo gruppo è composto da allievi che per l'intero corso di studi ha conseguito buoni risultati nel profitto delle singole discipline, raggiungendo una preparazione completa, frutto di un interesse autentico per lo studio e la cultura, nonché per motivazioni specifiche, che hanno anche maturato capacità di rielaborazione critica dei contenuti ed orientamento interdisciplinare, riuscendo anche a trovare legami con la realtà quotidiana.

Il secondo gruppo comprende alunni con discrete capacità logiche-deduttive, non sempre utilizzate al meglio, che hanno partecipato alla vita scolastica ed hanno dimostrato un certo

interesse al dialogo educativo sviluppato nel corso dell'anno scolastico. Tuttavia non sempre i loro interessi culturali si sono estesi in egual misura a tutte le discipline. Il terzo gruppo è composto da allievi che, pur dotati di sufficienti capacità logiche, hanno però dimostrato un alterno interesse verso lo studio e sono stati poco impegnati nel lavoro scolastico in classe e domestico, pervenendo ad una preparazione superficiale.

In classe è presente un ragazzo al quale è stato predisposto un PDP e due ragazzi DA.

La classe ha raggiunto una buona autonomia nell'applicazione specifica dei contenuti alle diverse situazioni progettuali. Gli allievi sono stati quasi sempre attenti alle regole della convivenza ed hanno realizzato tra loro e nel dialogo educativo con i docenti, un rapporto abbastanza sereno e costruttivo. La frequenza della vita scolastica è stata continua per tutti (eccetto casi rari) e mai si sono presentate gravi problematiche di carattere comportamentale. I docenti sono riusciti a portare a termine un lavoro organico offrendo un adeguato supporto cognitivo, atto ad ampliare la formazione degli allievi. Le programmazioni disciplinari iniziali sono state rimodulate laddove è stato necessario operare delle scelte, queste sono state effettuate in modo ponderato, per rispondere agli interessi e alle esigenze degli allievi, ma comunque sempre nel rispetto dell'organicità del percorso formativo.

**COORDINATORE: Prof. Gianluca Angelicchio**

#### 4.2 Prospetto dati della classe

| <i>CLASSE 3<sup>a</sup><br/>2021/2022</i> | <i>N.</i> | <i>CLASSE 4<sup>a</sup><br/>2022/2023</i> | <i>N.</i> | <i>CLASSE 5<sup>a</sup><br/>2023/2024</i> | <i>N.</i> |
|---|-----------|---|-----------|---|-----------|
| ISCRITTI                                  | 23        | ISCRITTI                                  | 23        | ISCRITTI                                  | 18        |
| AMMESSI                                   | 22        | AMMESSI                                   | 18        |   |           |
| NON AMMESSI                               |           | NON AMMESSI                               | 4         |   |           |
| RITIRATI/<br>TRASFERITI                   | 1         | RITIRATI/<br>TRASFERITI                   | 1         |   |           |

#### Provenienza scolastica nel triennio

| Anno Scolastico | Stessa classe | Stessa scuola | Altra scuola |
|-----------------|---------------|---------------|--------------|
| 2021/2022       | 17            | 5             |              |
| 2022/2023       | 22            | 1             |              |
| 2023/2024       | 18            |               |              |

## 5. La programmazione del Consiglio di classe

### 5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

| <i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>  |   |
|--|---|
| <b>Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale</b>  |   |
| a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.  | X |
| b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.   | X |
| c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.   | X |
| d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.  | X |
| e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo  | X |
| <b>Costruzione del sé</b>  |   |
| a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.   | X |
| b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.  | X |
| c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.  | X |
| d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari   | X |
| e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.                                      | X |
| f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi. | X |
| g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.  | X |
| h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.   | X |

### 5.2 Strategie

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

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

### 5.3 Metodologia e strumenti didattici

#### Metodologie:

- 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

Strumenti adottati:

- Libro di testo
- Fotocopie
- Appunti delle lezioni

#### 5.4 Attività di recupero

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

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

### 6. Indicazioni generali attività didattica

#### 6.1 Schede informative singole discipline

Disciplina .....

Docente.....

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

\* Tutte le schede informative vengono allegate al documento.

#### 6.2 UDA interdisciplinari

- Cerco lavoro... "mi presento"
- Ecosostenibilità in cucina
- La difesa dei diritti umani

\*le UDA vengono allegate al documento

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  |  |   |   |  |   |
|--|--|---|---|--|---|
| I QUADRIMESTRE   |  |   | II QUADRIMESTRE   |  |   |
| Contenuti  | Materie coinvolte  | Competenze  | Contenuti   | Materie coinvolte  | Competenze  |
| <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015</p> | <p>Nell'ambito del C.d.C. vengono così distribuite 16 ore tra quattro delle seguenti materie:</p> <p>DTA<br/>Prof. Pepe<br/>ore 5</p> <p>Italiano/Storia<br/>Prof.ssa Polidoro<br/>ore 4</p> <p>Scienza degli alimenti<br/>Prof.ssa Carrese<br/>ore 4</p> <p>Lingua Inglese<br/>Prof.ssa Pizzo<br/>Ore 3</p> <p>Salvo particolari competenze specifiche attinenti gli argomenti da parte di docenti del C.d.C.</p> | <p>Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda</p> | <p>Dignità e diritti umani</p> <p>La condizione femminile nel mondo</p> | <p>Nell'ambito del C.d.C. vengono così distribuite 17 ore tra quattro delle seguenti materie:</p> <p>DTA<br/>Prof. Pepe<br/>ore 4</p> <p>Italiano e Storia<br/>Prof.ssa Polidoro<br/>ore 5</p> <p>Lingua Francese<br/>Prof.ssa Amodio<br/>ore 4</p> <p>Matematica<br/>Prof.ssa Corvino<br/>ore 4</p> <p>Salvo particolari competenze specifiche attinenti gli argomenti da parte di docenti del C.d.C.</p> | <p>Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali</p> <p>Riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante</p> |

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

- I percorsi PCTO rappresentano una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:
- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
  - Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;

- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

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

| <b>Titolo del percorso</b> | <b>Descrizione del percorso</b> | <b>Anno scolastico</b> |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------|
|                            |                                 |                        |
|                            |                                 |                        |
|                            |                                 |                        |

\*Elenco dei PCTO viene allegato al documento

### **6.5. Modulo di Orientamento Formativo**

\* viene allegato al documento

### **6.6 Prove INVALSI**

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

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

Dal 2022-2023 entra 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 Maggio 2024 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  |
| <b>SITUAZIONE DI PARTENZA</b>   |   | <b>PROGRESSI CURRICULARI</b>   |  |      |
| A= Solida<br>B= Consistente<br>C= Adeguata<br>D= Incerta<br>E= Lacunosa |   | A= Brillanti<br>B= Consistenti<br>C= Positivi<br>D= Incerti<br>E= Irrilevanti  |  |      |

**SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI**

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTEAMENTO DEGLI ALUNNI**

| INDICATORI     |  | VOTO |
|----------------|--|------|
| Comportamento  | - Pieno rispetto del regolamento d'Istituto<br>- Attenzione e disponibilità verso gli altri<br>- Ruolo propositivo all'interno della classe e funzione di leader positivo<br>- Si è distinto in qualche episodio o comportamento esemplare   | 10   |
| Partecipazione | - Vivo interesse e partecipazione con interventi pertinenti e personali<br>- Assolvimento completo e puntuale dei doveri scolastici  |      |
| Frequenza      | - Frequenza assidua  |      |
| Comportamento  | - Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe<br>- Pieno rispetto del regolamento d'istituto<br>- Equilibrio nei rapporti interpersonali  | 9    |
| Partecipazione | - Vivo interesse e partecipazione costante alle lezioni<br>- Regolare assolvimento nelle consegne scolastiche  |      |
| Frequenza      | - Frequenza regolare o assenze sporadiche, rari ritardi  |      |
| Comportamento  | - Rispetto delle norme fondamentali del regolamento d'Istituto<br>- Ruolo collaborativo al funzionamento del gruppo classe<br>- Correttezza nei rapporti interpersonali  | 8    |
| Partecipazione | - Attenzione e partecipazione costante al dialogo educativo<br>- Assolvimento abbastanza regolare nelle consegne scolastiche   |      |
| Frequenza      | - Alcune assenze e ritardi   |      |
| Comportamento  | - Episodi non gravi di mancato rispetto del regolamento scolastico<br>- Rapporti sufficientemente collaborativi<br>- Rapporti interpersonali non sempre corretti   | 7    |
| Partecipazione | - Partecipazione discontinua all'attività didattica<br>- Interesse selettivo<br>- Scarsa puntualità nelle consegne scolastiche   |      |
| Frequenza      | - Ricorrenti assenze e ritardi   |      |
| Comportamento  | - Episodi ripetuti di mancato rispetto del regolamento scolastico in assenza di ravvedimento<br>- Comportamenti soggetti a sanzioni disciplinari con ammonizione del Dirigente Scolastico o sospensione da 1 a 15 giorni.<br>- Comportamento scorretto nel rapporto con insegnanti, compagni, personale della scuola<br>- danni arrecati volontariamente alle persone, alle cose | 6    |

|                |  |   |
|----------------|--|---|
| Partecipazione | - Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo condizionante lo svolgimento delle attività didattiche<br>- Ripetute manifestazioni di disinteresse per le attività scolastiche  | 5 |
| 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<br>- Continue e reiterate mancanze del rispetto del regolamento scolastico<br>- Gravi episodi:<br>a) lesivi della dignità di compagni, docenti, personale della scuola,<br>b) con pericolo per l'incolumità delle persone,<br>c) caratterizzati da violenza grave con elevato allarme sociale (reati)<br>- Funzione negativa nel gruppo classe |   |
| Partecipazione | - Completo disinteresse al dialogo educativo<br>- 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<br>III ANNO | Fasce di credito<br>IV ANNO | Fasce di credito<br>V ANNO |
|-----------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| $M < 6$         | -                            | -                           | 7-8                        |
| $M=6$           | 7-8                          | 8-9                         | 9-10                       |
| $6 < M \leq 7$  | 8-9                          | 9-10                        | 10-11                      |
| $7 < M \leq 8$  | 9-10                         | 10-11                       | 11-12                      |
| $8 < M \leq 9$  | 10-11                        | 11-12                       | 13-14                      |
| $9 < M \leq 10$ | 11-12                        | 12-13                       | 14-15                      |

**Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 09/05/2024**

| <b>Docente</b>       | <b>Materia</b>   |
|----------------------|--|
| AMODIO ELISABETTA    | SECONDA LINGUA COMUNITARIA FRANCESE                                |
| ANGELICCHIO GIANLUCA | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE   |
| CARBONE TERESA       | LABORATORIO ENOGASTRONOMICI-CUCINA                                 |
| CARRESE MARINA       | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                               |
| CATAPANO ROBERTO     | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –<br>SETTORE SALA E VENDITA |
| CORVINO VITTORIA     | MATEMATICA   |
| DE VIVO MADDALENA    | SOSTEGNO   |
| DELLA ROSA PAOLO     | LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA                           |
| FARINA LUCIA         | RELIGIONE  |
| LANDOLFI ANNA        | LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA                    |
| PEPE LUIGI           | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE                                  |
| PIZZO ANNA           | LINGUA INGLESE   |
| POLIDORO ANGELA      | ITALIANO, STORIA, EDUCAZIONE CIVICA                                |
| SERAFINO ASSUNTA     | SOSTEGNO   |

# ALLEGATI

ESAME DI STATO – GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

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

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

### Caratteristiche della prova d'esame

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

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

#### TIPOLOGIA A

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

#### TIPOLOGIA B

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

#### TIPOLOGIA C

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

#### TIPOLOGIA D

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

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

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

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

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



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

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

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

#### **Obiettivi della prova**

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



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

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

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

## SCHEMA INFORMATIVA

### LABORATORIO PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

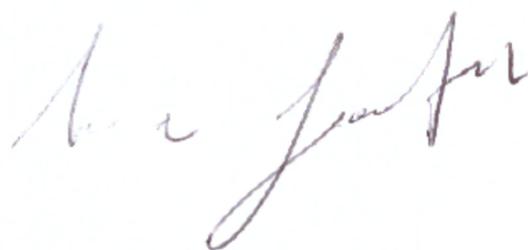
DOCENTE: LANDOLFI ANNA Classe 5<sup>A</sup> ENO A.s 2023/2024

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b></p>             | <p><b>Competenze disciplinari del V Anno:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le /tecniche di gestione economiche e finanziarie alle aziende turistico-alberghiere.</li> <li>2. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> <li>3. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative alle relazioni professionali.</li> <li>4. Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive</li> <li>5. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita</li> <li>6. Progettare laboratori d' impresa con riferimento alle fasi di costituzione</li> <li>7. Organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali</li> <li>8. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</li> </ol> <p><b>Competenze indagate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper realizzare pacchetti di offertaturistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi coerenti con il contesto territoriale utilizzando il WEB</li> <li>• Ricercare i servizi turistici e organizzare viaggi tutto incluso sul web</li> <li>• Utilizzare le tecniche di pricing per una struttura alberghiera</li> <li>• Determinare e gestire i prezzi delle camere</li> <li>• Progettare piani di marketing</li> <li>• Saper procedere all'avvio e all'apertura di una struttura ricettiva</li> <li>• Saper organizzare la propria idea imprenditoriale e l'organigramma aziendale</li> <li>• Saper realizzare il proprio business plan e la gestione economica</li> </ul> <p><b>In Chiave di cittadinanza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>• Imparare ad imparare</li> </ul> |  |
| <p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <p><b>IL PACCHETTO TURISTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli attori del mercato turistico: produttori e distributori (intermediari)</li> <li>• Il codice del turismo</li> <li>• Il pacchetto turistico, tipologie di clientela e caratteristiche del pacchetto turistico</li> <li>• il contratto di vendita di un pacchetto turistico</li> <li>• canali di distribuzione del pacchetto turistiche iniziative promozionali delle strutture turistico- alberghiere</li> </ul> <p><b>LA VENDITA DEL PRODOTTO TURISTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il prodotto turistico totale sul web</li> <li>• gli intermediari della distribuzione on line</li> <li>• le strategie e le tecniche di vendita manageriali</li> <li>• Revenue Manager e R.D.</li> <li>• Politica, metodi e tecniche dei prezzi alberghieri</li> <li>• il sistema di qualità totale di un albergo</li> <li>• le certificazioni di qualità e del servizio alberghiero</li> </ul>   | <p style="text-align: center;"><b>CONTENUTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'importanza della domanda turistica sostenibile e responsabile nella vendita di un pacchetto turistica</li> <li>• Dal prodotto all'esperienza turistica</li> <li>• Yield &amp; Revenue Management</li> <li>• Il pricing alberghiero La qualità in albergo</li> </ul> |

|                            |  |   |
|----------------------------|--|---|
|                            | <p><b>IL MARKETING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i concetti di marketing, la sua nascita e la sua evoluzione, le varie definizioni, il concetto di mercato turistico e di piano di marketing.</li> </ul> <p><b>L'ALBERGATORE E LA LEGGE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'impresa turistica e l'azienda alberghiera</li> <li>• le diverse tipologie di impresa e societaria</li> <li>• l'organizzazione dell'azienda alberghiera</li> <li>• le funzioni di direzione di servizio e di produzione</li> <li>• le catene alberghiere e le forme di aggregazione</li> <li>• la gestione economica dell'azienda</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di marketing. Nascita ed evoluzione del marketing. Orientamenti del marketing e mercato economico.</li> <li>• Micro marketing o marketing privato</li> <li>• Macro marketing o marketing pubblico.</li> <li>• Marketing integrato.</li> <li>• Marketing territoriale. Mercato turistico.</li> <li>• Marketing turistico.</li> <li>• Prodotto turistico.</li> <li>• Marketing mix. Web marketing.</li> <li>• Sito web. Social media marketing. Web reputation.</li> <li>• Piano di marketing.</li> <li>• Analisi SWOT.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'apertura di una struttura ricettiva alberghiera</li> <li>• la moderna organizzazione aziendale</li> <li>• le catene alberghiere e le forme di aggregazioni</li> <li>• le funzioni dirigenziali ed operative</li> <li>• il business plan</li> <li>• e la gestione economica</li> </ul> |
| <p><b>ABILITA':</b></p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper operare nelle diverse imprese turistiche e con le diverse tipologie di clientela</li> <li>• Saper gestire le procedure previste per i contratti turistici</li> <li>• Saper organizzare e programmare un pacchetto turistico utilizzando differenti strategie di vendita</li> <li>• Saper realizzare pacchetti di offerta integrata con i principi di eco sostenibilità ambientale e accessibilità coerenti con il contesto territoriale</li> <li>• Operare sul web nelle procedure di prenotazione e acquisto di più servizi turistici</li> <li>• Individuare le problematiche e le opportune soluzioni del servizio alberghiero</li> <li>• determinare e gestire i prezzi delle camere di un albergo</li> <li>• Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.</li> <li>• Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale.</li> <li>• Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</li> <li>• Saper operare nelle procedure di legge e di gestione delle imprese ricettive o alberghiere</li> </ul> |   |
| <p><b>METODOLOGIE:</b></p> | <p>E' stato delineato il seguente schema metodologico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Inquadramento dell'argomento</li> <li>○ Spiegazione</li> <li>○ Ipotesi problematiche</li> <li>○ Dialogo di classe</li> <li>○ Studio a casa</li> <li>○ Verifica</li> </ul> <p>Questo per mettere in evidenza l' esigenza di una didattica non ratificativa, ma modificativa, ossia una didattica che promuove la "produttività del pensiero" .</p> <p>Attraverso il dialogo, la lettura e l'analisi di testi e documenti l'alunno comprenderà l'importanza di avere più punti di vista, di saperli accettare, di saperli confutare con argomentazioni motivate e rigorose.</p> <p>Laddove sarà possibile, i moduli saranno impostati sul doppio versante teorico-pratico con simulazioni ed esercitazioni pratiche anche con l' uso degli strumenti informatici.</p> <p>La classe diventerà un laboratorio creativo, un luogo dove docente e discente si confrontano e ricercano.</p>   |   |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>                 | <p>La valutazione si è articolata in 3 fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valutazione iniziale – diagnostica sulla base della quale si procederà alla delineazione degli obiettivi didattici e la progettazione del piano di lavoro;</li> <li>• valutazione in itinere, effettuata alla fine di UD o moduli mediante prove orali, strutturate, semistrutturate, pratiche, dirette a: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ verificare il reale accordo tra l’obiettivo prefissato e il risultato ottenuto;</li> <li>○ riprogettare eventualmente il piano di lavoro, predisporre adeguate attività di recupero per quegli allievi che presentano carenze.</li> </ul> </li> <li>• Valutazione sommativa per rilevare le effettive conoscenze e le abilità dei singoli allievi</li> </ul> <p><i>Si è tenuto conto altresì:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• della costanza e del continuo progresso nell’interesse e nell’andamento della materia;</li> <li>• Puntualità nei doveri scolastici e nell’assolvimento dei compiti assegnati</li> <li>• verifiche orali, colloqui ed interventi, ed osservazione,</li> <li>• del raggiungimento degli obiettivi educativi e didattici come indicato nel progetto curriculare della classe inerenti alla disciplina di indirizzo</li> <li>• della partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo ed all’attività didattica;</li> <li>• della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno;</li> <li>• della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l’insegnante anche nel rispetto del regolamento d’istituto</li> <li>• della responsabilità dei compiti assegnati durante le attività relative al PCTO</li> </ul> |
| <p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo ed espansioni Web</li> <li>• Audiovisivi: Video e DVD didattici</li> <li>• Riviste di settore</li> <li>• Fotocopie/appunti/dispense</li> <li>• Modulistica di settore</li> <li>• Strumenti informatici</li> <li>• Letture di approfondimento</li> <li>• Ricerche</li> <li>• Ricerche attraverso il Web</li> </ul>  |

Libro: Nuovo Professione Accoglienza- Terzo Quarto e Quinto anno – Mainardi- Hoepli



Scheda informativa

**Disciplina: Enogastronomia /cucina**

**Docente : Carbone Teresa**

|   |   |
|---|---|
| <b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br><br><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b> | UDA 1: La struttura ristorativa<br>UDA 2: La gestione dell'economato<br>UDA 3: Igiene professionale<br>UDA 4: Sicurezza e salute sul lavoro<br>UDA 5: Made in Italy : la cucina regionale Italiana<br>UDA 6: Panificazione e pasticceria  |
| <b><u>ABILITA'</u></b>  | Lo studente, utilizza tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere e controllare i costi, identifica quali-quantitativamente 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 |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>  | Lezione frontale<br>Stesura di relazioni<br>Esercitazioni pratiche in classe e nei laboratori, individuali e in piccoli gruppi  |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>   | Verifica orale; uso del linguaggio specifico; sviluppo graduale della capacità critica.   |
| <b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>   | Libro di testo, apparati multimediali   |

ANGRI : 4/5/2024

FIRMA CARBONE TERESA

DISCIPLINA      **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

DOCENTE        **LUIGI PEPE**

CLASSE         **V C**

TESTO            **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE – RASCONI/FERRIELLO**

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

| <b>Macroargomenti svolti nell'anno</b>   | <b>ABILITA'</b>   | <b>METODOLOGIE</b>  | <b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>   |
|--|---|---|---|
| <b>IL MERCATO TURISTICO</b><br><br><b>IL MARKETING</b><br><br><b>PIANIFICAZIONE</b><br><b>PROGRAMMAZIONE E</b><br><b>CONTROLLO DI</b><br><b>GESTIONE</b><br><br><b>LA NORMATIVA DEL</b><br><b>SETTORE TURISTICO-</b><br><b>RISTORATIVO</b> | 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 e sintesi corretta. |

## SCHEDA INFORMATIVA

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

**Docente:** Della Rosa Paolo

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

Scheda informativa

**Disciplina: RELIGIONE**

**Docente: FARINA LUCIA**

|   |   |
|---|---|
| <b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br><br><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b> | -Un'etica della convivenza multiculturale<br>-Significato del termine "dialogo"<br>-La pace tra i popoli  |
| <b><u>ABILITA'</u></b>  | Lo studente: confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Europa e nel mondo. Opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo. |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>  | Lavoro domestico di ricerca internet<br>Lezioni frontali<br>Lavoro di gruppo  |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>   | Verifica orale; uso del linguaggio specifico; sviluppo graduale della capacità critica.   |
| <b><u>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>   | Libro di testo, apparati multimediali.  |

## Scheda informativa

**Disciplina:** SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

**Classe:** 5 C ENO IP17

**Docente:** ANGELICCHIO GIANLUCA

**Libro:** EDUCARE AL MOVIMENTO - ED. MARIETTI SCUOLA

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

|   |   |
|---|---|
| <b><u>VALUTAZIONE:</u></b>                                | <ul style="list-style-type: none"><li>- Impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati</li><li>- Restituzione elaborati posta elettronica</li></ul>  |
| <b><u>TESTI E MATERIALI /<br/>STRUMENTI ADOTTATI:</u></b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Libro di testo</li><li>- Materiale prodotto dal docente (slide)</li><li>- Filmati selezionati su argomento inerenti alla disciplina</li><li>- Link di video selezionati</li></ul> |

Firma Docente



## SCHEDA INFORMATIVA

A. S. : 2023-2024

**Disciplina** : Lingua e Cultura Straniera Inglese

**Docente** : Pizzo Anna

**Classe** : 5^C indirizzo Enogastronomia

**Ore Settimanali:** N° 2

### CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI

#### MOD. 1 HEALTH AND SAFETY

##### COMPETENZE :

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

##### ABILITÀ :

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

##### CONOSCENZE :

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

#### **UNIT 1 : Nutrition and Food Culture**

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

#### **UNIT 2 : Safety Procedures**

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

## **MOD. 2 MENU**

### **COMPETENZE :**

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

### **ABILITÀ :**

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

### **CONOSCENZE :**

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

### **UNIT 1 : Menu Planning**

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

## **MOD. 3 DRINKS AND SERVICE**

### **COMPETENZE :**

- Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro

### **ABILITÀ :**

- Comprendere e produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere, interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
- Elaborare un'offerta di servizi sia innovativi che tradizionali.
- Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali

### **CONOSCENZE :**

- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Classificazione dei diversi tipi di bevande.
- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali.

## **UNIT 1 : Wine**

- Wine
- Wine Tasting
- Wine appellation
- Food and wine in the South of Italy
- the Wine expert (Sommelier )
- Serving wine
- Suggesting wines
- Food and wine pairing –
- Dessert wines

## **UNIT 2 : Cocktails**

- Definition
- Cocktails classification and competition
- Cocktail-making methods
- Garnishes and decoration
- Mocktails : Alcohol-free cocktails
- Long Drinks
- Cocktail recipes :
  - The unforgettables
  - Contemporary classics
  - New era drinks
  - Alcohol-free cocktails.
- Happy hour
- Aperitivo vs. Apericena
- The Art of Aperitivo
- The Spritz
- Finger Food

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

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

## **FOCUS**

### **CITIZENSHIP**

- Sustainable Development Goals
- Goal 3 : Good health and well-being
- Alcohol and SDGs
- Target 3.5 Prevent and Treat Substance Abuse
- Goal 12 : Responsible production and consumption.
- The Human rights : Right to safe food.
- Street Food .
- The Slow Food Movement
- The Tetra Pack History.

## **METODOLOGIE:**

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

## **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

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

## **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

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

Appunti e mappe concettuali.

Materiale approntato dal docente

**Angri 09.05.2024**

**La Docente**

**Anna Pizzo**

## Scheda informativa

Anno scolastico 2023/2024

Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE

Docente: AMODIO ELISABETTA

CLASSE: VC INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

ORE SETTIMANALI: N°3

|  |  |
|--|--|
| <b><u>CONOSCENZE O<br/>CONTENUTI TRATTATI:</u></b> | Menus, régimes et nutrition<br>Gourmandises et Présentations<br>Service et Vente<br>Vins et service des boissons<br>Orientation professionnelle<br>Zoom culture            |
| <b><u>ÉDUCATION CIVIQUE</u></b>                    | Les droits de l'homme c'est quoi ?<br>La tolérance<br>La justice<br>La responsabilité  |
| <b><u>ABILITA'</u></b>                             | Acquisizione dei contenuti disciplinari<br>Comunicare le conoscenze attraverso un linguaggio corretto ed approfondito<br>Coerenza tra comprensione e produzione            |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>                         | Lezione frontale e coinvolgimento degli allievi nella lettura<br>Ripetizione della pronuncia corretta ed esposizione in lingua straniera della loro personale comprensione |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Lezione interattiva come momento di chiarimento ed approfondimento</p> <p>Discussione guidata finalizzata a chiarimenti di conoscenze</p> <p>Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni nonché alla socializzazione degli alunni</p> |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>                     | <p>Colloqui e comprensione orale</p> <p>Comprensione scritta</p> <p>Interesse e partecipazione</p> <p>Esposizione coerente e corretta degli argomenti utilizzando un linguaggio settoriale</p>  |
| <b><u>TESTI E MATERIALI /<br/>STRUMENTI ADOTTATI:</u></b> | <p>Libro di testo: Christine Duvallier - Sublime 2030- Eli</p> <p>Appunti e materiale approntato dalla docente</p>  |

ANGRI, 9 Maggio 2024

FIRMA  
Elisabetta Amodio

Scheda informativa

**Disciplina ITALIANO**

**Docente POLIDORO ANGELA**

|   |  |
|---|--|
| <b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b> | Il Contesto storico, politico, sociale e culturale fra XIX e XX secolo La vita, le opere e il pensiero degli autori rappresentativi dei seguenti movimenti letterari: il Positivismo Il Naturalismo francese Il Verismo il Decadentismo il Futurismo Il Romanzo moderno l'Ermetismo Il Neorealismo . |
| <b><u>ABILITA'</u></b>  | Riconoscere il contesto storico, culturale e ideologico dalla fine dell'Ottocento al secondo Novecento. Operare l'analisi dei testi, riconoscendone la struttura e gli elementi caratterizzanti. Leggere i testi chiave con spirito critico. Saper creare collegamenti interdisciplinari             |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>  | 1.lezioni frontali 2 lezione dialogata 3. lezione interattiva 4. lavoro individuale e/o di gruppo  |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>   | Verifica orale collettiva e dialogata • Esercitazioni scritte in classe individuali e/o per gruppi di lavoro • Uso di questionari, test e domande con risposta aperta breve, produzioni scritte su traccia data • Interrogazioni orali (brevi o lunghe)  |
| <b><u>TESTI E MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>  | Testo in adozione; • Materiale digitale semplificato predisposto dall'insegnante oppure scelto in rete e condiviso con gli alunni attraverso il gruppo classe WhatsApp o Classroom; • Multimedialità ed internet.  |

ANGRI 02/05/2024

FIRMA Angela Polidoro

Scheda informativa

**Disciplina STORIA**

**Docente POLIDORO ANGELA**

|   |   |
|---|---|
| <b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b> | L'età dell'imperialismo e la prima guerra mondiale L'età dei totalitarismi e la seconda guerra mondiale Il mondo bipolare: dalla guerra fredda alla dissoluzione dell'Urss Europa e Russia: identità in questione e nuovi ruoli   |
| <b><u>ABILITA'</u></b>  | Individuare idee e concezioni politiche. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Comprendere l'importanza di un avvenimento, delle sue cause e delle sue conseguenze. Delineare sinteticamente un quadro storico articolato. Cogliere i nessi tra personaggi e contesti storici. Cogliere le conseguenze sociali di fenomeni economici. Collocare fatti ed eventi nella corretta successione temporale |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>  | 1.lezioni frontali 2 lezione dialogata 3. lezione interattiva 4. lavoro individuale e/o di gruppo   |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>   | Verifica orale collettiva e dialogata • Esercitazioni scritte in classe individuali e/o per gruppi di lavoro • Uso di questionari, test e domande con risposta aperta breve, produzioni scritte su traccia data<br>• Interrogazioni orali (brevi o lunghe)  |
| <b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>   | Testo in adozione; • Materiale digitale semplificato predisposto dall'insegnante oppure scelto in rete e condiviso con gli alunni attraverso il gruppo classe WhatsApp o Classroom; • Multimedialità ed internet.   |

ANGRI 02/05/2024

FIRMA Angela Polidoro

**Disciplina** laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

**Docente** Catapano Roberto

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

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE : CARRESE MARINA**

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

|   |  |
|---|--|
| <p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br/><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p> | <p><b>Nuove tendenza di filiera dei prodotti alimentari: l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani; i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari: il mercato equo e solidale, slow food, filiera biologica.</b></p> <p><b>Infezione, intossicazione e tossinfezione</b></p> <p><b>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</b></p> <p><b>Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche</b></p> <p><b>Dieta razionale ed equilibrata.</b><br/><b>Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche.</b><br/><b>Dieta nell'obesità.</b><br/><b>Allergie e intolleranze</b></p> |
|---|--|

|  |  |
|--|--|
| <p><b><u>ABILITA':</u></b></p>                                   | <p><b>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.<br/>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</b></p> <p><b>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione e intossicazione</b></p> <p><b>Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti utilizzando le indicazioni LARN</b></p> <p><b>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</b></p>  |
| <p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>                                | <p><b>Questionari</b></p> <p><b>Interrogazioni</b></p> <p><b>Lavoro di sintesi attraverso relazioni</b></p>  |
| <p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>                     | <p><b>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</b></p> <p><b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline</b></p> <p><b>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</b></p> <p><b>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</b></p> |
| <p><b><u>TESTI e MATERIALI /<br/>STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p> | <p><b>Alimentazione Oggi</b></p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita</b></p> <p><b>Silvano Rodato</b></p> <p><b>Clitt</b></p>   |

## Disciplina **EDUCAZIONE CIVICA**

Coordinatore della disciplina **prof.ssa ANGELA POLIDORO**

**Classe V sez. C indirizzo ENOGASTRONOMIA**

**Anno scolastico: 2023/2024**

|   |   |
|---|---|
| <b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015 – Rispetto e valorizzazione dell'altro, della diversità, della giustizia, dell'equità, dell'ambiente visti nell'ottica di solidarietà e di responsabilità sociale attraverso l'analisi degli obiettivi dell'Agenda.</li><li>• Dignità e diritti umani. Il catalogo dei diritti umani analizzati attraverso La Dichiarazione universale dei diritti umani per scongiurare il ripetersi di genocidi e conflitti atomici.</li><li>• La condizione femminile nel mondo.</li></ul> |
| <b><u>COMPETENZE</u></b>                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda</li><li>• Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali</li><li>• Riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante</li></ul>  |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>                            | Lezione frontale, lezione interattiva, analisi di testi, Didattica integrata, Flipped classroom, Problem solving  |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>                 | 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.   |
| <b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Testi di educazione civica</li><li>• Costituzione</li><li>• Agenda 2030</li><li>• Dichiarazione universale dei diritti umani</li><li>• Materiale audiovisivo selezionato in rete</li></ul>  |
| <b><u>Materie coinvolte</u></b>                       | Italiano, Storia, Diritto, Scienza degli alimenti, Matematica, Francese, , Inglese  |
| <b><u>Ore svolte</u></b>                              | 33  |

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

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Competenze specifiche per assi culturali</b></p>  | <p><b>ASSE DEI LINGUAGGI</b> (Italiano , Storia, Religione) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi scritti di vario tipo. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti. Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell’ impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un’idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione. Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all’evoluzione sociale, scientifica e tecnologica. Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale. Produrre oggetti multimediali.</p> <p><b>ASSE STORICO SOCIALE</b> Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. Condividere principi e i valori per l’esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, delle dichiarazioni universali dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente. Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive ed economiche ed ambientali dell’innovazione scientifico-tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali.</p> <p><b>ASSE TECNOLOGICO SCIENTIFICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>• utilizzare le corrette tecniche e gli strumenti gestionali nella produzione di servizi di enogastronomia</li> <li>• utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione e organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</li> </ul> |
| <p><b>Conoscenze</b></p> <p><b>Italiano</b><br/> Conoscenza dei fenomeni storico-letterari a partire dal diciannovesimo secolo: l’età delle dittature<br/> Analisi di autori e testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari.<br/> Lotta di classe, età giolittiana: G. Pascoli, G. D’annunzio<br/> Avvento delle dittature, Europa verso la guerra: L. Pirandello, I.Svevo<br/> Guerre mondiali, violazione dei diritti umani: G.Ungaretti, E. Montale, S. Quasimodo, U. Saba</p> | <p><b>Abilità</b></p> <p>Riconoscere la terminologia specifica storica e letteraria<br/> Selezionare informazioni e documenti individualmente, in gruppo e a distanza<br/> Produrre testi coerenti e coesi<br/> 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><b>Storia</b><br/> <b>Diritti dell'uomo e del cittadino</b><br/> Lotta di classe, età giolittiana<br/> Avvento delle dittature, Europa verso la guerra<br/> Guerre mondiali, violazione dei diritti umani:<br/> manifesto della razza, leggi fascistissime,<br/> olocausto</p>   | <p>ambienti storico-geografici e la produzione di<br/> alimenti tipici che ne influenzano l'alimentazione.</p> <p>Saper effettuare l'analisi del territorio di riferimento,<br/> riconoscendone le caratteristiche del patrimonio<br/> ambientale e culturale e promuoverne la tutela.</p>   |
| <p><b>Laboratorio di accoglienza turistica</b></p> <p><b>Competenze</b><br/> Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo,<br/> migliorarlo, assumendo il principio di<br/> responsabilità<br/> Adottare i comportamenti più adeguati per la<br/> tutela della sicurezza propria, degli altri e<br/> dell'ambiente in cui si vive, in condizione<br/> ordinaria e straordinaria di pericolo, curando<br/> l'acquisizione di elementi formativi di base in<br/> materia di primo intervento e protezione civile</p> <p><b>Conoscenze</b><br/> Il turismo sostenibile<br/> La valorizzazione turistica del territorio<br/> I pacchetti turistici<br/> Città inclusive, sicure, durature e sostenibili</p>  | <p><b>Abilità</b><br/> Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata<br/> con i principi di ecosostenibilità ambientale e<br/> accessibilità coerenti con il contesto territoriale</p>   |
| <p><b>Laboratorio di Cucina/ Sala</b></p> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Competenza n. 4<br/> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con<br/> il contesto e le esigenze della clientela (anche in<br/> relazione a specifici regimi dietetici e stili<br/> alimentari), perseguendo obiettivi di qualità,<br/> redditività e favorendo la diffusione di abitudini e<br/> stili di vita sostenibili e equilibrati.</li> <li>● Competenza n. 5<br/> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di<br/> prodotti dolciari e di panificazione locali,<br/> nazionali utilizzando tecniche tradizionali<br/> innovative e sostenibili.</li> </ul> <p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La ristorazione ecosostenibile.</li> <li>● Preparazione di menu tipici regionali con<br/> abbinamento vino del territorio</li> <li>● Metodi di cottura tradizionali ed innovativi<br/> delle regioni italiane.</li> <li>● La vinificazione</li> <li>● Lettura, comprensione e realizzazione di<br/> menu regionali.</li> <li>● Caratteristiche merceologiche dei prodotti<br/> tipici regionali.</li> </ul> | <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lessico professionale. Preparazioni<br/> enogastronomiche di cucina regionale italiana,<br/> tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi<br/> piatti, contorni.</li> <li>● Preparazioni di dessert e altri prodotti di<br/> pasticceria regionale italiana.</li> <li>● Conoscere gli elementi tipici e le pietanze del<br/> territorio, anche mediante la ricerca di fonti<br/> storiche e culturali al fine della valorizzazione<br/> delle Eccellenze del comparto<br/> enogastronomico nazionale.</li> </ul> |

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

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Lingue straniere</b><br/> <b>Competenze</b><br/> 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><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali</li> <li>• Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro</li> <li>• Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete</li> </ul> | <p><b>Abilità</b><br/> 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><b>Matematica</b><br/> <b>Competenze</b><br/> Leggere e interpretare il grafico della funzione sottolineando le caratteristiche e le proprietà relative</p> <p><b>Conoscenze</b><br/> Rappresentazioni grafiche.</p> | <p><b>Abilità</b><br/> Raccogliere, organizzare e rappresentare graficamente un insieme di dati. - Analizzare i dati con gli indici di posizione centrale e di variabilità.</p> |
|---|---|

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

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

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Tempi/Fasi</b></p>                         | <p><b>Il quadrimestre</b></p>  |
| <p><b>Metodologia e Strategie didattiche</b></p> | <p>Per agevolare l'apprendimento si farà uso di grafici, mappe concettuali e mezzi audiovisivi<br/>Lezioni frontali e/o a distanza, integrate da sussidi audiovisivi e multimediali<br/>Lettura dei testi come momento analitico-valutativo<br/>Lavori di gruppo con l'uso del digitale<br/>Problem- solving, briefing, flipped room<br/>Discussioni guidate</p>   |
| <p><b>Ambiente di apprendimento</b></p>          | <p>Aule<br/>Applicazione Meet di G Suite for education<br/>Applicazione Classroom di G Suite for education</p>   |
| <p><b>Strumenti e setting tecnologico</b></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),<br/>pc , internet, . Si favorirà l'uso della biblioteca digitale MIOL da parte degli alunni, sia<br/>per la consultazione che per attività di prestito, per promuovere autonome capacità di studio e di ricerca.</p> |

|  |  |
|--|--|
| <b>Compito/consegna/prodotto da realizzare</b> | <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>  |
| <b>Valutazione</b>                             | <p><b><u>Di processo:</u></b> indicatori:<br/> 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><b><u>Di prodotto:</u></b> griglie di valutazione con indicatori che misurino: correttezza e completezza, precisione, funzionalità, efficacia e capacità espositiva (come da griglia allegata).<br/> 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.

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

|  |
|--|
| <b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La difesa dei diritti umani</b> |
| <b>Docente Coordinatore: ANGELICCHIO GIANLUCA</b>          |
| <b>Docenti Collaboratori: TUTTI</b>                        |

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

| <b>Fasi</b> | <b>Che cosa fanno gli alunni</b>   | <b>Che cosa fa il/i docente/docenti</b>  | <b>Esiti/Prodotti intermedi</b>                        | <b>Tempi</b>                          | <b>Evidenze per la valutazione</b> | <b>Strumenti per la verifica/valutazione</b>   |
|-------------|--|--|--|---------------------------------------|------------------------------------|--|
| 1           | Partecipano alla presentazione dell'UDA  | Lezione frontale<br>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<br>Il XVIII secolo: l'età dei Lumi<br>Presentazione storico letteraria del 1700<br>Assolutismo, stato assoluto e dispotismo illuminato;<br>Lezione frontale | Elaborano tabelle<br><br>Individuano i concetti chiave | 2 ore di italiano<br><br>1 ora storia |                                    | Testo espositivo<br><br>Realizzazione Power Point valutazione<br><br>Realizzazione grafico sulla pena di morte nel |

|   |  |   |   |   |  |   |
|---|--|---|---|---|--|---|
|   |  | <p>Visione video</p> <p>Lezione frontale sul tema dei diritti umani</p>   | <p>Ricercano definizioni sul glossario e su Internet</p>  | <p>2 ore Ed. Civica</p>                   |  | <p>mondo</p>  |
| 3 | <p>Lettura di autori</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Lettura di brani antologici</p> <p>Internet: visione e commento di un'opera</p> <p>Lezione frontale: Individuano gli aspetti</p> | <p>Individuano temi, caratteri e trame di un'opera e di una riforma letteraria .</p>  | <p>2 ore italiano</p> <p>1 ora storia</p> |  | <p>Realizzazione di un prodotto multimediale</p> <p>Mappa concettuale</p>   |

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

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

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

(\*) 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**

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<br>RESPONSABILITÀ   | E |
|-------------------------|--|---|---|---|
| A<br>(1°,2°e3°<br>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.<br>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<br>(4° e 5°<br>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.<br>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'.



|  |  |                             |                 |
|--|--|-----------------------------|-----------------|
| <p>Conosce<br/>nze<br/>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><b>8</b></p> |
| <p>Conosce<br/>nze<br/>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><b>7</b></p> |

|   |  |                |                 |
|---|--|----------------|-----------------|
| <p>Conoscenza<br/>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><b>6</b></p> |
|---|--|----------------|-----------------|

|  |   |  |                 |
|--|---|--|-----------------|
| <p>Conoscenz<br/>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><b>5</b></p> |
| <p>Conoscenz<br/>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><b>4</b></p> |
| <p>Conoscenz<br/>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><b>3</b></p> |

**PIANO DI LAVORO UDA**  
**DIAGRAMMA DI GANTT**

| Tempi Fasi | settembre | ottobre | novembre | dicembre | gennaio | aprile | maggio | giugno |
|------------|-----------|---------|----------|----------|---------|--------|--------|--------|
| 1          |           |         |          | 2 h      |         |        |        |        |
| 2          |           |         |          | 2 h      |         |        |        |        |
| 3          |           |         |          | 6 h      |         |        |        |        |
| 4          |           |         |          | 4 h      | 4 h     |        |        |        |
| 5          |           |         |          |          | 8 h     |        |        |        |
| 6          |           |         |          |          | 4 h     |        |        |        |



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

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

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

PIANO DI LAVORO UdA

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

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  |
|---|--|---|---|-------|--|--|
| <b>1</b><br>Presentazione UD Ae 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)  |
| <b>2</b><br>Formazione dei gruppi di lavoro e organizzazione del lavoro                   | Raccolta e selezione di informazioni sull'Obiettivo n.8 dell'Agenda 2030<br><br>Analizza testi e informazioni Individua azioni | Presenta i testi e i documenti da analizzare<br><br>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/<br>Capacità di descrizione/ Abilità di scrittura |
| <b>3</b><br>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                          |
| <b>4</b><br>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   |
| <b>5</b><br>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                                   |
| <b>6</b><br>Presentazione di proprio curriculum e prova di colloquio (valutazione finale) | Presentazione del prodotto   | Supporta il lavoro di progettazione e produzione e chiarimenti e suggerimenti                                     | Competenze comunicative<br>Consapevolezza dell'esperienza vissuta | 4 h   | Autonomia e responsabilità   | Precisione e consapevolezza nello sviluppo del proprio lavoro                        |

*PIANO DI LAVORO UDA*  
**DIAGRAMMA DI GANTT**

| <b>Tempi Fasi</b> | settembre | Ottobre | novembre | dicembre | gennaio | febbraio | marzo | aprile | maggio | giugno |
|-------------------|-----------|---------|----------|----------|---------|----------|-------|--------|--------|--------|
| 1                 |           |         |          |          |         | 2 h      |       |        |        |        |
| 2                 |           |         |          |          |         | 2 h      |       |        |        |        |
| 3                 |           |         |          |          |         | 6 h      |       |        |        |        |
| 4                 |           |         |          |          |         | 4 h      | 4 h   |        |        |        |
| 5                 |           |         |          |          |         |          | 8 h   |        |        |        |
| 6                 |           |         |          |          |         |          | 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   |
|--|
| <b>Titolo UdA : Cerco lavoro ..."MI PRESENTO"</b>  |
| <b>Cosa si chiede di fare</b><br>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.<br>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.<br>In conclusione invitare gli studenti a simulare un colloquio. |
| <b>In che modo (singoli, gruppi..)</b><br>Si lavorerà singolarmente e in certe fasi anche in gruppi e si effettueranno: <ul style="list-style-type: none"><li>• lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi normativi e informativi</li><li>• lezione in aula laboratoriale con attività pratica</li><li>• visite guidate presso agenzie del territorio</li><li>• attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali</li></ul>  |
| <b>Quali prodotti</b><br>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.)  |
| <b>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</b><br>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.   |
| <b>Tempi</b> 30 ore  |
| <b>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità ...)</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Docenti, Alunni,</li><li>2. Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia</li></ol>  |
| <b>Criteri di valutazione</b><br>La valutazione terrà conto della: <ul style="list-style-type: none"><li>• comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze</li><li>• ricerca e gestione delle informazioni</li><li>• correttezza</li><li>• completezza, pertinenza e organizzazione.</li></ul> 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).<br>L'Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento alle discipline coinvolte e alla partecipazione responsabile e attiva.   |

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

| Livelli  | AVANZATO<br>Punti 4   | INTERMEDIO<br>Punti 3   | BASE<br>Punti 2   | INIZIALE<br>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   |
|---|---|--|
| <b>UdA N. 3</b>   | <b>TITOLO</b>                           | <b>ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA</b>  |
| <b>COMPITO / PRODOTTO</b>   | Realizzazione di un menù ecosostenibile |  |
| <b>CLASSE</b>   | 5^ C ENO                                |  |
| <b>COMPETENZE CHIAVE</b> da sviluppare prioritariamente<br>(Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)  |   | <b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b> da sviluppare prioritariamente<br>(Evidenziare in grassetto la/le competenze prioritarie da sviluppare)  |
| <b>Competenza alfabetica funzionale / Competenza multilinguistica / Competenza matematica</b> e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria / <b>Competenza digitale</b> / Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare / Competenza in materia di cittadinanza / Competenza imprenditoriale / <b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>  |   | <b>Comunicare / Risolvere problemi / Progettare / Collaborare e partecipare / Agire in modo autonomo e responsabile / Imparare ad imparare / Acquisire e interpretare l'informazione / Individuare collegamenti e relazioni</b>  |
| <b>COMPETENZE DISCIPLINE</b><br>(Maturazione di una o più competenze)   |   | <b>Evidenze osservabili</b>  |
| <b>ITALIANO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul> <b>STORIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</li> <li>Collocare le scoperte scientifiche e tecnologiche in una dimensione temporale, culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi</li> </ul> <b>LINGUE STRANIERE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> </ul> <b>MATEMATICA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</li> <li>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</li> <li>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</li> <li>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> </ul> <b>ECONOMIA AZIENDALE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul> <b>LABORATORIO DI CUCINA E SALA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</li> <li>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</li> <li>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</li> </ul> |   | Data la tematica dell' <i>alimentazione sostenibile</i> , le cui politiche vanno declinate in modo integrato rispetto agli aspetti ecologici, economici e sociali dell'alimentazione, nello specifico puntando al percorso didattico relativo allo spreco alimentare, anche in modo collaborativo <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconosce i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</li> <li>Raccoglie e valuta dati, propone soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</li> <li>Ricerca informazioni in rete</li> <li>Seleziona e valuta criticamente tali informazioni</li> <li>Usufruisce del potenziale delle tecnologie per riordinare le informazioni trovate</li> <li>Discute sulle abitudini alimentari e gli stili di vita</li> <li>Utilizza il linguaggio specifico professionale (Microlingua)</li> <li>Sviluppa la capacità di ideare e attuare azioni e comportamenti responsabili ed ecosostenibili in materia di alimentazione</li> <li>Produce un documento multimediale adeguato al tipo di situazione richiesta</li> <li>Partecipa alla realizzazione del menù ecosostenibile</li> </ul> |

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

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

**PIANO DI LAVORO UdA**

|   |
|---|
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ECOSOSTENIBILITÀ IN CUCINA  |
| Coordinatore: Angelicchio Gianluca  |
| Docenti : Italiano, Storia, Lingua straniera, Economia Aziendale,<br>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   |
|---|--|---|---|-------|---|---|
| <b>1</b><br>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)   |
| <b>2</b><br>Raccolta e elaborazione di materiale riguardante eco-sostenibilità, riciclo e tecniche di riciclo | Raccolta e selezioni di informazioni sull'Obiettivo n. 3 dell'Agenda 2030<br><br>Analizza testi e informazioni<br><br>Individua azioni | Presenta i testi e i documenti da analizzare<br><br>Supporta il lavoro dando consigli e chiarimenti, se richiesti | Schede di descrizione delle informazioni acquisite                          | 10 h  | Comunica informazioni utilizzando foto, immagini, grafici, dati, sistemi informativi / Scrive correttamente testi di tipo diverso adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario | Capacità di lettura e comprensione / Capacità di descrizione / Abilità di scrittura |
| <b>3</b><br>Discussione e sintesi delle informazioni Raccolte   | Elabora, analizza e sintetizza le informazioni raccolte  | Guida, orienta e supporta l'attività  | Informazioni pertinenti sulla produzione del pieghevole                     | 10 h  | Prepara una tabella delle informazioni raccolte   | Capacità di raccogliere in maniera coerente le informazioni                         |
| <b>4</b><br>Realizzazione del menù  | Sperimentazione delle tecniche di riciclo dei prodotti   | Guida e supporta l'attività   | Informazioni e materiale raccolto<br><br>Glossario tecnico, anche in lingua | 10 h  | Predispone un testo organico e pertinente per la realizzazione del pieghevole   | Creatività nella elaborazione del prodotto  |
| <b>5</b><br>Presentazione e degustazione del Menu   | Presentazione del prodotto   |   | Competenze comunicative<br>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 |
|------------|-----------|---------|----------|----------|---------|----------|-------|--------|--------|--------|
| <b>1</b>   |           |         | 2 h      |          |         |          |       |        |        |        |
| <b>2</b>   |           |         | 5 h      | 5h       |         |          |       |        |        |        |
| <b>3</b>   |           |         | 5h       | 5h       |         |          |       |        |        |        |
| <b>4</b>   |           |         |          | 5h       | 5h      |          |       |        |        |        |
| <b>5</b>   |           |         |          |          | 4 h     |          |       |        |        |        |

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

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

| <b>Livelli</b>   | <b>AVANZATO</b><br><b>Punti 4</b>  | <b>INTERMEDIO</b><br><b>Punti 3</b>   | <b>BASE</b><br><b>Punti 2</b>   | <b>INIZIALE</b><br><b>Punti 1</b>   |
|--|--|---|---|---|
| <b>Dimensioni</b>  |  |   |   |   |
| 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  |

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

**TIPOLOGIA A - ANALISI TESTUALE**

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

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

**Il Presidente**

**La Commissione**

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

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

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

**Il Presidente**

**La Commissione**

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

| INDICATORI GENERALI  |  |   |            |
|--|--|---|------------|
| INDICATORI   | DESCRITTORI  |   | ATTRIBUITO |
| <b>INDICATORE 1</b><br><br>Ideaione, pianificazione ed organizzazione del testo<br><br>Coesione e coerenza testuale  | Completa <i>ed appropriata</i>                                       | 4 |            |
|  | Abbastanza completa ed appropriata                                   | 3 |            |
|  | Adeguatamente pertinente alla traccia                                | 2 |            |
|  | Imprecisa ed incompleta  | 1 |            |
| <b>INDICATORE 2</b><br><br>Ricchezza e padronanza lessicale<br><br>Correttezza grammaticale (ortografia; morfologia; sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | Adeguata   | 4 |            |
|  | Esposizione abbastanza chiara e sufficiente correttezza grammaticale | 3 |            |
|  | Semplice con diverse imprecisioni                                    | 2 |            |
|  | Imprecisa ed incompleta  | 1 |            |
| <b>INDICATORE 3</b><br><br>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.<br>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali                     | Esauriente con spunti di originalità                                 | 4 |            |
|  | Sufficientemente logica e coerente                                   | 3 |            |
|  | Semplice e lineare   | 2 |            |
|  | Imprecisa e frammentaria   | 1 |            |
| <b>INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA C</b>  |  |   |            |
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.<br><br>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) |
|--|--|------------------------------|-----------------------------|
| <b>Comprensione</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.   | Superficiale: trattazione non aderente alla traccia. Punti: 1.<br>Sufficiente: la trattazione è aderente nei contenuti essenziali. Punti : 2.<br>Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente. Punti:3   | 3                            | ... / 3                     |
| <b>Padronanza</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.   | Nulla : non conosce i contenuti. P.ti 1.<br>Frammentaria: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in modo completo. P.ti 2.<br>Lacunosa : conosce i contenuti in maniera essenziale. P.ti 3.<br>Discreta: sufficientemente corretta con rielaborazione minima. P.ti 4.<br>Completa: contenuti completi e talvolta approfonditi e buona rielaborazione. P.ti: 5.<br>Esaustiva : contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti. P.ti 6  | 6                            | ... / 6                     |
| <b>Padronanza</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni                         | Non interpreta le richieste adeguatamente, non individua le problematiche e/o le soluzioni. P.ti 1<br>Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni. P.ti 2<br>Individua le problematiche e/o le situazioni e non fornisce soluzioni pertinenti . P.ti 3<br>Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti senza motivarle. P.ti 4<br>Individua problematiche e/o situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione. P.ti 5.<br>Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in modo sufficiente la tesi sostenuta. P.ti 6.<br>Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi. P.ti 7.<br>Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per le soluzioni dei problemi. P.ti 8. | 8                            | ... / 8                     |
| <b>Capacità</b> di argomentare , di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici | Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o pertinente. P.ti 1.<br>Adeguate: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata. P.ti 2.<br>Approfondita: argomentata in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata. P.ti 3   | 3                            | ... / 3                     |
| <b>VALUTAZIONE</b>   |  | 20                           | .../20                      |

Candidato

Presidente

Commissione



## **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".

## PCTO DEGLI ULTIMI TRE ANNI SCOLASTICI:

-21/10/2021

" Giornata Service sulla Cecità prevenibile";

-13/09/2021

"Lo Scarpariello";

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

"La scuola nel vigneto ";

-08/03/2022

"Giornata internazionale della Donna";

-23/11/2022

"Le giornate della legalità "

La polizia di Stato incontra la scuola Sicurezza Stradale;

-26/05/2023

" Villaggio della legalità";

-15/12/2022

"Le giornate della legalità"

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

-24/11/2022

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

-02/02/2023

"Events e Weddings";

-10/03/2023

" A scuola di cucina con Grana Padano";

-09/11/2023

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

-24/11/2023

"C'era una volta L'Isf"

Partecipazione ad eventi e fiere;

-04-06/122023

Partecipazione ad eventi e fiere

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

-13/12/2023

"Per una cultura dell'alimentazione del buon vivere "

-19/02/2024

" Esercito Italiano e le future opportunità "

Incontro orientativo Esercito Guide Salerno;

-13/03/2024

"Fortunato in Cioccolato -CioccolatoAmare"

Master class con il professore Mimmo Caputo;

24/04/2024

Seminario del gusto "Pomodorumare"

Master Class con il professore Nozzolino Alfonso;

16/10/2023

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

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

**Docenti tutor e docente orientatore**

|           |                     |
|-----------|---------------------|
|           | 5 C ENO             |
| Serino A. | docente orientatore |
| Romano G. | Docente tutor       |

**Competenze e Obiettivi**

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

**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><br>Presentare un panorama delle opportunità formative post-diploma per gli sbocchi lavorativi e professionali per il raggiungimento di livelli adeguati di competenza. | Modulo di orientamento informativo | 2  | CdC, docente tutor, docente orientatore                              |        |
| 4  | Attività di PCTO scelta dal CdC con attività di riflessione e autovalutazione delle competenze  | PCTO                               | 15 | CdC, docente tutor, docente orientatore                              |        |
|  | Attività  |                                    |    |  | N° Ore |
|  | Mi Oriento: Schede operative e di riflessione, attività laboratoriali.  |                                    |    |  | 2      |
|  | Salone dello studente Salerno (7-8 marzo)   |                                    |    |  | 10     |
|  | Autovalutazione   |                                    |    |  | 1      |
|  | Bar Didattico/ Laboratorio Pasticceria  | 2                                  |    |  |        |
| 5  | Progetti:<br>"Insegnamento della cultura e della consapevolezza alimentare nel rispetto coerente dell'ambiente"<br>"Legalità"<br>"Ulivo sempreverde innovativo"<br>"Un succo di oliva"                                  | Progetto di istituto               | 5  | CdC, docente tutor, docente orientatore, referente educazione civica |        |
| 6  | Attività di tutoraggio, scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'e-portfolio.   | Tutoring                           | 5  | Docente tutor  |        |
| <b>Attività extracurricolari ed extrascolastiche</b> |   |                                    |    |  |        |
| 1  | Viaggi d'istruzione<br>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   |        |



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



Firmato digitalmente da  
**VALDITARA GIUSEPPE**  
 C = IT  
 O = MINISTERO  
 DELL'ISTRUZIONE E DEL  
 MERITO

**Disciplina: MATEMATICA**

**Docente : Prof.ssa Vittoria Corvino**

|   |  |
|---|--|
| <p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br/><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'insieme R: richiami e complementi.</li> <li>• Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno.</li> <li>• Prime proprietà delle funzioni reali di variabile reale: funzione crescente e funzione decrescente, funzione pari e funzione dispari</li> <li>• Definizione di limite di una funzione.</li> <li>• Interpretazione grafica del concetto di limite.</li> <li>• Teoremi ed operazioni con i limiti.</li> <li>• Forme indeterminate</li> <li>• Definizione di funzione continua, criteri per la continuità, punti di discontinuità e loro classificazione.</li> <li>• Proprietà delle funzioni continue: teorema della permanenza del segno, teorema di Bolzano sull'esistenza degli zeri, Teorema di Weierstrass, Teorema di Bolzano-Darboux.</li> <li>• Asintoti e grafico probabile di una funzione.</li> <li>• Rapporto incrementale. Definizione di derivata e suo significato geometrico. Derivata sinistra e derivata destra. Continuità delle funzioni derivabili (*). Derivata destra e derivata sinistra. Derivate delle funzioni elementari.</li> <li>• Regole di derivazione, derivata della funzione composta. equazione della retta tangente ad una curva in un suo punto, classificazione e studio dei punti di non derivabilità, derivate di ordine superiore. Teorema di Rolle.</li> <li>• Teoremi di Lagrange. Conseguenze del teorema di Lagrange (*). Teoremi di Cauchy. Teoremi di L'Hospital.</li> <li>• Schema generale per lo studio di una funzione. Esempi di studio di funzioni razionali e irrazionali, intere, fratte, irrazionali, logaritmiche ed esponenziali.</li> <li>• Il concetto di integrale indefinito, la funzione Primitiva, il calcolo degli integrali immediati, le proprietà degli integrali</li> </ul> |
| <p><b><u>ABILITA'</u></b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire e riconoscere intervalli e intorni.</li> <li>• Determinare il dominio e il segno di una funzione.</li> <li>• Stabilire se una funzione risulta crescente o decrescente, pari o dispari.</li> <li>• Conoscere la definizione di limite di una funzione per <math>x</math> che tende ad un valore finito o infinito.</li> <li>• Calcolare i limiti delle funzioni.</li> <li>• Conoscere le forme indeterminate</li> </ul>  |
| <p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>   | <p>Tenendo conto degli obiettivi prestabiliti ed in relazione agli argomenti via via proposti si ricorrerà ad una metodologia il più possibile flessibile e diversificata.</p>   |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Si alterneranno, pertanto, la lezione frontale con metodo ora deduttivo ora induttivo, la lezione partecipata, la lezione individuale. Gli argomenti saranno presentati partendo da problemi semplici ma tipici e, mediante la proposta di una o più soluzioni problematiche, l'alunno sarà chiamato in prima persona a fare interventi e a ricercare possibili soluzioni (problem- solving) e sarà condotto a scoprire le relazioni matematiche che sottostanno a ciascun problema e a generalizzare e formalizzare i risultati. Diverrà così parte attiva della propria crescita culturale, costruendo in prima persona una parte del materiale di apprendimento. Per favorire, inoltre, un apprendimento più organico verranno ripresi, a distanza, determinati argomenti, approfondendoli via via ed inquadrandoli in contesti più ampi .</p> <p>Lo svolgimento degli esercizi, in classe ed a casa, tenderà al rafforzamento delle conoscenze acquisite e nello stesso tempo a controllare ed orientare opportunamente l'attività didattica</p> |
| CRITERI DI VALUTAZIONE:                 | <p>Strumenti per la verifica formativa.</p> <p>Durante la trattazione di ogni unità didattica, si accerterà il grado di comprensione dei contenuti e il livello di abilità operative raggiunti tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sondaggi a dialogo</li> <li>• Esercitazioni scritte in classe, collettive o individuali</li> <li>• Indagini campionarie alla lavagna</li> <li>• Uso di questionari e test</li> <li>• Risoluzione di esercizi di difficoltà graduate sia in classe sia a casa</li> <li>• Interrogazioni orali (brevi o lunghe)</li> </ul> <p>Tali prove serviranno non solo come momenti di verifica ma accerteranno la rispondenza tra programmazione e apprendimento per poter modificare, in itinere, i percorsi didattici.</p> <p>Alla fine di ogni prova l'alunno sarà informato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sul risultato raggiunto, in termini di obiettivi raggiunti o meno</li> <li>• Sulle attività da svolgere per colmare le eventuali lacune</li> </ul>                              |
| TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | <p>Si farà sempre riferimento al libro di testo e si utilizzeranno inoltre, se necessario, testi di approfondimento, di consultazione e fotocopie e ogni altro materiale che possa servire da supporto all'attività didattica.</p>  |