



Unione Europea



Regione Puglia



I.I.S.S.
MAURO PERRONE



UNIVERSITY OF
CAMBRIDGE

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

"MAURO PERRONE"

Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera_Istituto Tecnico del Turismo

Via Spineto Montecamplo, 29 - 74011 CASTELLANETA (Taranto)_telefono: 099 8491151

sito: www.iissperrone.edu.it – e-mail: tais03900v@istruzione.it; posta certificata: tais03900v@pec.istruzione.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "MAURO PERRONE"-CASTELLANETA
Prot. 0005042 del 14/05/2024
V (Entrata)

ESAMI DI STATO

a.s. 2023-2024

Classe V sez. F

INDIRIZZO: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Art. 5 – 2° comma – D.P.R. 23 luglio 1998 n. 323

Ai sensi dell'art.17 D.Lgs n.62/2017

O.M. n.55 del 22/03/2024

**Per il consiglio di classe
Il coordinatore
(Prof. Rocco Roberto)**

**Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Vita Maria Surico)**

Questo documento si compone di n.72 pagine.

Il Piano triennale dell'offerta formativa 2022/2025 dell'I.I.S.S. "M.Perrone" deve intendersi come parte integrante di questo documento.

Indice

PARTE 1:

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

PROFILO PROFESSIONALE DI USCITA E PERCORSO DI STUDI

QUADRO ORARIO

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

PARTE 2:

QUADRI SINTETICI DISCIPLINARI

NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI

EDUCAZIONE CIVICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

PERCORSI DI PCTO NEL TRIENNIO

MODULO DI ORIENTAMENTO

ATTIVITA' E PROGETTI PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA

FORMATIVA

PARTE 3: ALLEGATI: PROVE DI SIMULAZIONE - GRIGLIA DI

VALUTAZIONE - TABELLA CREDITI

PARTE 1:
INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO, SULLA CLASSE
E SUL PERCORSO DI STUDI

1.1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E LE SCELTE STRATEGICHE

CONTESTO

Il bacino di utenza dell'Istituto è rappresentato da studenti provenienti dai comuni di Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Massafra, Mottola, Laterza, Ginosa, Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti.

Il contesto socio-economico è costituito soprattutto da attività agricole legate alla produzione di uva da tavola, di agrumi ed ortaggi e olio di elevata qualità, che alimentano un attivo commercio con i mercati esteri e del nord Italia.

Poco sviluppati sono gli insediamenti industriali. Più diffuse sono le piccole e medie imprese sviluppatesi dall'esperienza dell'artigianato locale.

In fase di significativo sviluppo è il settore turistico, che può contare sulla notevole varietà di paesaggi naturali e sulla ricchezza di testimonianze storiche e monumentali presenti nel territorio. Le strutture turistiche sono concentrate soprattutto nella zona costiera mentre nell'entroterra è aumentato il numero delle aziende agrituristiche, spesso ospitate in antiche masserie. Nell'ambito del terziario, notevole è il numero di addetti nel settore pubblico, soprattutto nei comuni sede di uffici periferici di zona.

Le risorse culturali del territorio sono insufficienti per soddisfare diversi bisogni formativi. Per quanto riguarda l'utenza dell'Istituto, gli studenti che si iscrivono al *Mauro Perrone* provengono, in genere, da un ambiente socio-culturale medio-basso e sono orientati verso la scelta del mondo del lavoro.

Dal 1 settembre 2020, a seguito del piano di dimensionamento, l'istituto ha accorpato anche le sedi di Ginosa e Palagianello dell'istituto ex Bellisario - Sforza

PRIORITÀ STRATEGICHE

Il nostro Istituto favorisce il successo scolastico e pone l'attenzione al percorso formativo di ogni singolo studente tenendo in considerazione i seguenti obiettivi formativi individuati come prioritari tra quelli elencati all'art. 1 c. 7 della L. 107/15:

1. valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea e dei Paesi Extraeuropei;
2. potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
3. sviluppo delle competenze di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e il rispetto delle differenze;
4. sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
5. potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio .

Nello specifico l'Istituto ha tenuto conto delle seguenti indicazioni e priorità relative alle diverse aree sotto elencate:

AREA DEL CURRICOLO

- Sviluppo delle competenze trasversali (tra cui competenze di cittadinanza, competenze digitali, ecc...)

- Potenziamento delle strategie per consolidare le competenze linguistiche e le competenze logico-matematiche.
- Individuazione di percorsi per lo sviluppo di competenze di cittadinanza attiva.
- Percorsi di alternanza scuola/lavoro e/o di didattica laboratoriale, attraverso un raccordo costante con le diverse realtà istituzionali, culturali ed economiche operanti sul territorio.

SUCCESSO FORMATIVO E INCLUSIONE

- Potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali.
- Attività di prevenzione alla violenza e alle discriminazioni, lotta al cyber bullismo, promozione del benessere, della salute della persona e dello stare bene insieme a scuola, nell'ottica della rimozione degli ostacoli che impediscano o limitino lo sviluppo armonico degli alunni.

1.2. PROFILO PROFESSIONALE ISTITUTO PROFESSIONALE

COMPETENZE DI RIFERIMENTO D.M. N. 92 DEL 24/05/2018 **COMPETENZE IN USCITA**
COMPETENZE INTERMEDIE ALL. A/ALL. C LL.GG. D.M. N. 92 DEL 24/05/2018

Il Diplomato acquisisce 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 e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento.

ASSI CULTURALI	<p style="text-align: center;">COMPETENZE QUINTO ANNO <i>(Competenze di Riferimento All.1 D.M.92 24 maggio 2018/Allegato delle LL.GG.)</i></p>
Asse dei linguaggi	<p>n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <u>Competenze intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 2. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>n.5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. (1-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) n. 5. Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per</p>

	<p><i>comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</i></p> <p><i>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</i></p>
	<p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 6. Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico- culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.</i></p>
	<p>n.7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. (1-2-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</i></p>
Asse storico-sociale	<p>n.1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. (3-6-7-8-10)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</i></p>
	<p>n.3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. (1-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</i></p>
	<p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</i></p>
	<p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 6. Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico- culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.</i></p>
	<p>n.9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 9. Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</i></p>
	<p>n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (1-2-3-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</i></p>
	<p>n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. (3-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 11. Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</i></p>
	<p>n.12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 12. Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni</i></p>

	<p><i>applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</i></p>
Asse matematico	<p>n.8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</i></p>
	<p>n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (1-2-3-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</i></p>
	<p>n.12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 12. Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</i></p>
Asse scientifico - tecnologico	<p>n.1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. (3-6-7-8-10)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</i></p>
	<p>n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenze intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 2. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</i></p> <p><i>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</i></p> <p><i>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</i></p> <p><i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</i></p>
	<p>n.3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. (1-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</i></p>
	<p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</i></p>
	<p>n.7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. (1-2-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</i></p>
	<p>n.8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</i></p>
	<p>n.9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p>

	<p>n. 9. Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p> <p>n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (1-2-3-7-8-9-10-11) Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) n. 10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p> <p>n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. (3-5-6-7-8-9-10-11) Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) n. 11. Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>
I. R. C.	<p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p>
Indirizzo: g) "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"	<p>COMPETENZE QUINTO ANNO (Allegato C delle LL.GG. D.M.92 24 maggio 2018)</p>
	<p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> 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.</p>
	<p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> 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.</p>
	<p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
	<p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> 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</p>
	<p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
	<p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> 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.</p>
	<p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> 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 <i>Made in Italy</i>.</p>
	<p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> 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.</p>
	<p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>
	<p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.10 Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>
	<p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.11 Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> 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.</p>

1.3. QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Nell'ordinamento dell'istruzione professionale il curricolo della quinta classe è caratterizzato da due pacchetti formativi, uno di organizzazione scolastica, l'altro predisposto dall'Istituto in collaborazione con esperti provenienti dal mondo del lavoro e con le aziende del territorio.

La struttura del curricolo è la seguente:

- | | | |
|----|---|--------------------|
| 1. | Area delle discipline comuni | 15 ore settimanali |
| 2. | Area delle discipline d'indirizzo | 17 ore settimanali |
| | Totale ore annuali organizzate in sede scolastica | 1056 |

3. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 210 ore

L'attività didattica si svolge in 5 giorni settimanali.

Enogastronomia

<i>Materie d'insegnamento</i>	<i>III anno</i>	<i>IV anno</i>	<i>V anno</i>
<i>Lingua e letteratura italiane</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
<i>Storia</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Lingua Inglese</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Lingua Francese/tedesco</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
<i>Matematica</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<i>Scienze e cultura dell'alimentazione</i>	<i>4</i> <i>(1)*</i>	<i>3</i> <i>(1)*</i>	<i>3</i>
<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina</i>	<i>7</i>	<i>5</i>	<i>4</i>
<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala e vendita</i>	<i>–</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Religione/altro</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<i>TOTALE ORE</i>	<i>33</i>	<i>33</i>	<i>32</i>

1.4. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Il consiglio di classe:

Docente	Disciplina
CALCATELLI MARISA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
MARRAFFA FABIO	LAB.SERVIZI ENOGASTR. SALA E VENDITA
PELLEGRINO VINCENZA	SOSTEGNO
PIRRAZZO ANGELO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ROBERTO ROCCO	LINGUA INGLESE
ROTA MARIA LIBERATA	IRC
STASOLLA MARIA	SOSTEGNO1
TRIA MARIA ROSARIA	LINGUA SPAGNOLO
SCARATI FILOMENA	LINGUA TEDESCO
VARASANO DANIELA MARIA	MATEMATICA
VICECONTE GIOVANNI	LAB. SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA
VIGNOLA ANTONIETTA	STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
MASTRONUZZI GIROLAMO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Continuità Docenti

MATERIA	DOCENTE	Continuità Si/No	
		3° ANNO	4° ANNO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CALCATELLI MARISA	Sì	Sì
LAB.SERVIZI ENOGASTR. SALA E VENDITA	MARRAFFA FABIO	No	No
SOSTEGNO	PELLEGRINO VINCENZA	No	Sì
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PIRRAZZO ANGELO	No	No
LINGUA INGLESE	ROBERTO ROCCO	Sì	Sì
IRC	ROTA MARIA LIBERATA	Sì	Sì
SOSTEGNO1	STASOLLA MARIA	Sì	Sì
LINGUA SPAGNOLO	TRIA MARIA ROSARIA	No	Sì
LINGUA TEDESCO	SCARATI FILOMENA	Sì	Sì
MATEMATICA	VARASANO DANIELA MARIA	Sì	Sì
LAB. SERVIZI ENOGASTR. SETTORE CUCINA	VICECONTE GIOVANNI	Sì	Sì

STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	VIGNOLA ANTONIETTA	No	Sì
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	MASTRONUZZI GIROLAMO	Sì	Sì

Composizione e profilo della classe

ISCRITTI		RIPETENTI		TRASFERIMENTI	
M	F	M	F	M	F
7	9	/	/	/	/
<p>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</p> <p>La classe, a indirizzo digitale enogastronomico, si compone di 16 studenti, 7 ragazzi e 9 ragazze. Nella classe vi è un ragazzo diversamente abile, seguito da due insegnanti di sostegno ed un'educatrice, per il quale è stato redatto un PEI. Il ragazzo ha seguito la programmazione differenziata. Gli studenti provengono per la maggior parte da paesi limitrofi, oltre che da Castellaneta.</p> <p>La frequenza degli alunni è stata generalmente regolare, salvo pochi casi di ragazzi che hanno registrato un'alta percentuale di assenze.</p> <p>Il contesto socio – ambientale, culturale e familiare risulta mediamente modesto dal punto di vista degli stimoli culturali, per quello che è stato possibile rivelare dal dialogo informale con gli alunni. Dal punto di vista didattico la classe appare abbastanza eterogenea. Pochi discenti presentano infatti buone abilità, conoscenze e competenze nella maggior parte delle discipline, con un metodo di studio generalmente regolare e proficuo ed impegno e puntualità mediamente buoni. La maggior parte dei discenti presenta un livello sufficiente in quanto a conoscenze e competenze ed ha un metodo di studio non del tutto costante e non sempre sufficiente. Un ultimo gruppetto di discenti, infine, presenta lacune e debolezze nella maggior parte delle discipline, ha un metodo di studio debole o assente e non sempre ha rispettato le consegne assegnate.</p> <p>La partecipazione alle attività didattiche è stata mediamente partecipativa e attiva, salvo casi isolati di ragazzi la cui attenzione e partecipazione sono state altalenanti e incostanti; spesso questi ragazzi hanno avuto bisogno di essere richiamati e motivati. In generale, nel corso del triennio, la classe ha registrato un andamento calante, sia sul profilo disciplinare che su quello didattico, divenendo mediamente sempre più passiva.</p>					
<p>PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE</p> <p>Le famiglie non sono state sempre e del tutto presenti e partecipi alla vita scolastica dei ragazzi. La presenza ai colloqui scuola-famiglia è stata scarsa e garantita solo da poche famiglie, generalmente quelle dei ragazzi il cui rendimento scolastico non ha evidenziato comunque situazioni delicate. Tuttavia non sono mancati i contatti del coordinatore con le restanti famiglie, sempre informate e aggiornate sul rendimento dei loro figli, sui recuperi e sulle assenze.</p>					

1.5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

In classe è presente uno studente con disabilità che ha seguito per tutto il percorso scolastico un piano di lavoro differenziato, con obiettivi didattici non riconducibili ai programmi ministeriali (O.M. n.90 del 21/05/2001, art. 15, comma 4 e 5) come da PEI approvato in data 31/10/2023. L'allievo ha vissuto l'esperienza scolastica in modo positivo; ha partecipato a tutte le attività didattiche del gruppo classe sia pure con il costante supporto delle insegnanti di sostegno e dei

compagni di classe sempre pronti a sostenerlo. Le attività didattiche hanno sempre mirato a rafforzare la sua autostima e la fiducia accrescendo la consapevolezza delle proprie capacità.

Il Titolo finale con cui l'alunno accede all'esame è un Attestato dei Crediti Formativi.

Il C.d.C., per la realizzazione delle prove degli Esami di Stato, propone l'assistenza, durante le prove scritte e orali, dell'insegnante di sostegno, con il compito di supportarlo per effettuare la decodifica delle richieste dei testi di esame e per lo svolgimento delle prove stesse.

La prima e la seconda prova saranno differenziate rispetto a quelle assegnate agli altri candidati e consisteranno nello sviluppo di contenuti culturali e professionali riferiti al PEI, più adeguati alla personalità dell'allievo, prove che saranno preparate dai docenti di sostegno, sulla base di quelle effettuate durante l'anno e nelle simulazioni.

Il colloquio orale sarà gestito con la mediazione dell'insegnante di sostegno, con le stesse modalità utilizzate nelle verifiche orali in corso d'anno.

PARTE 2:
SCHEDE DISCIPLINARI
CRITERI DI VALUTAZIONE

2. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
DOCENTE: Calcatelli Marisa	
TESTO ADOTTATO: Testi vari in uso e non .Testi e approfondimenti sono stati inoltre tratti da altre risorse, sia dal Web che libri digitali condivisi su Classroom	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<p>·</p> <p><u>Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori</u> La filiera agroalimentare La qualità della filiera agroalimentare Le frodi nella filiera agroalimentari La contaminazione biologica degli alimenti La contaminazione fisico-chimica degli alimenti</p> <p><u>La trasformazione degli alimenti</u> I nuovi prodotti alimentari Alimenti salutistici Gli alimenti funzionali I nuovi alimenti Gli alimenti geneticamente modificati</p> <p><u>L'alimentazione in situazioni fisiologiche</u> L'alimentazione nelle diverse fasi della vita</p> <p><u>Diete e stili alimentari</u> La dieta mediterranea . La dieta sostenibile Le diete vegetariane Dieta macrobiotica</p> <p><u>L'alimentazione in situazioni patologiche</u> L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari L'alimentazione nelle malattie metaboliche Allergie e intolleranze alimentari.</p>

	Disturbi alimentari	
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI	
1. “Radici” locali, “gusti” globali	<ul style="list-style-type: none"> 1. Prodotti alimentari innovative 2. Alimenti salutistici 3. Alimenti funzionali 	
2. Alimentazione, salute e benessere	<ul style="list-style-type: none"> 1. L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari 2. L'alimentazione nelle malattie metaboliche 3. Allergie e intolleranze alimentari 	
3. Consumo e produzione responsabili: la sfida di un'economia circolare a misura di ambiente	<ul style="list-style-type: none"> 1. Filiera agroalimentare 2. Impatto ambientale della filiera agroalimentare 3. Stili alimentari 	
4. Istituzioni, strategie, azioni per una società sicura e inclusiva	<ul style="list-style-type: none"> 1. Sicurezza alimentare nella filiera produttiva 2. La qualità totale di un alimento 3. Le frodi alimentari 	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Legge 166 del 2016 (Family Bag)	1. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura
SVILUPPO SOSTENIBILE	Riutilizzare gli scarti alimentari	
CITTADINANZA DIGITALE	Uso consapevole di strumenti tecnologici, in base ai bisogni individuali	
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<ul style="list-style-type: none"> XLezione frontale XLezione partecipata XDiscussione guidata XSimulazione 	<ul style="list-style-type: none"> XProva scritta XColloquio XInterventi da banco XElaborati individuali XElaborati di gruppo XSimulazione XPiattaforma G-Suite for Education 	<ul style="list-style-type: none"> XTesto/i di adozione XPiattaforma XRisorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete XAudiovisivi

DISCIPLINA: IRC		
DOCENTE: ROTA MARIA LIBERATA		
TESTO ADOTTATO: A LAUTO CONVITO AUTORI: MASSIMO SALANI EDIZIONE: EDB SCUOLA		
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
CONTENUTI	1. Un'etica per la persona 2. La Chiesa nel XX secolo 3. Le sfide del mondo contemporaneo	
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI	
1. "Radici" locali, "gusti" globali	/	
2. Alimentazione, salute e benessere	/	
3. Consumo e produzione responsabili: la sfida di un'economia circolare a misura di ambiente	1. Lo sviluppo è sostenibile? 2. La questione della solidarietà 3. L' economia sociale	
4. Istituzioni, strategie, azioni per una società sicura e inclusiva	1. Violenza e manipolazione 2. Il Razzismo 3. La sfida della democrazia	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Lettura e analisi degli articoli 36 e 45 della Costituzione Italiana Articolo 1 della Dichiarazione universale dei diritti dell'Uomo	Conoscere e valutare il contributo della tradizione cristiana alla civiltà umana

SVILUPPO SOSTENIBILE	Enciclica "Fratelli Tutti" n.36 Enciclica "Evangelii Gaudium" n.53	Conoscere la democrazia ad alta intensità solidale e inclusiva
CITTADINANZA DIGITALE		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione partecipata <input checked="" type="checkbox"/> Metodo induttivo <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input checked="" type="checkbox"/> Interventi da banco <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input type="checkbox"/> Elaborati individuali <input type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Testo/i di adozione <input type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: MATEMATICA	
DOCENTE: DANIELA MARIA VARASANO	
TESTO ADOTTATO: MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO VOLUME PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO AUTORI: BERGAMINI, BAROZZI E TRIFONE EDIZIONE: DIGITALE	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. FUNZIONI 2. LIMITI 3. DERIVATE 4. STUDIO DI FUNZIONE
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. "Radici" locali, "gusti" globali	<ol style="list-style-type: none"> 1. DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI NUMERICHE 2. DOMINIO NATURALE DI UNA FUNZIONE RAZIONALE INTERA E FRATTA 3. ZERI E SEGNO DI FUNZIONE 4. FUNZIONI INIETTIVE SURIETTIVE E BIUNIVOCHE 5. SIMMETRIE 6. FUNZIONI PARI, FUNZIONI DISPARI 7. FUNZIONI PERIODICHE (SOLO IL GRAFICO)
2. Alimentazione, salute e benessere	<ol style="list-style-type: none"> 1. INTRODUZIONE STORICA DEL CONCETTO DI LIMITE 2. LE QUATTRO TIPOLOGIE DI LIMITE 3. LIMITE DESTRO E LIMITE SINISTRO DI UNA FUNZIONE 4. CALCOLO DEI LIMITI 5. LIMITE DELLA SOMMA 6. LIMITE DEL PRODOTTO 7. LIMITE DEL QUOZIENTE 8. FORME INDETERMINATE $+\infty-\infty$; ∞/∞ ; $0/0$ DELLE FUNZIONI RAZIONALI INTERE E FRATTE 9. FUNZIONE CONTINUA DEFINIZIONE 10. PUNTI DI DISCONTINUITA' DI UNA FUNZIONE:

	PRIMA, SECONDA E TERZA SPECIE 11. ASINTOTI: VERTICALI, ORIZZONTALI E OBLIQUI 12. GRAFICO PROBABILE DI UNA FUNZIONE RAZIONALE INTERA E FRATTA	
3. Consumo e produzione responsabili: la sfida di un'economia circolare a misura di ambiente	1. INTRODUZIONE STORICA DEL CONCETTO DI DERIVATA 2. PROBLEMA DELLA TANGENTE 3. SIGNIFICATO GEOMETRICO DELLA DERIVATA 4. DERIVATA DI UNA FUNZIONE: DEFINIZIONE E CALCOLO CON IL RAPPORTO INCREMENTALE 5. DERIVATA DESTRA E SINISTRA 6. DERIVABILITA' E CONTINUITA': DEFINIZIONE E TEOREMA 7. DERIVATE FONDAMENTALI 8. CALCOLO DELLE DERIVATE: DERIVATA DI UNA COSTANTE, DERIVATA DELLA SOMMA, DERIVATA DEL PRODOTTO E DERIVATA DEL QUOZIENTE 9. DERIVATE DI ORDINE SUPERIORE AL PRIMO 10. DETERMINAZIONE DELLA RETTA TANGENTE 11. DEFINIZIONE E DETERMINAZIONE DEI PUNTI STAZIONARI: MINIMO, MASSIMO E FLESSO 12. RICERCA DEI PUNTI DI MINIMO, MASSIMO E FLESSI CON LA DERIVATA PRIMA 13. RICERCA DEI PUNTI DI FLESSO CON LA DERIVATA SECONDA	
4. Istituzioni, strategie, azioni per una società sicura e inclusiva	1. STUDIO DI UNA FUNZIONE INTERA E FRATTA 2. GRAFICI DI FUNZIONI RAZIONALI INTERE E FRATTE	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Insegnare che la solidarietà è possibile. Discussioni sulla comunità come modello più elevato del vivere insieme.	Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona. Alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, degli animali e della natura.
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
Metodologie	Criteria e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata X Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali	X Testo/i di adozione X Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete

<input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):
---	---	--

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
DOCENTE: MASTRONUZZI GIROLAMO	
TESTO ADOTTATO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 AUTORI: S. RASCONI – F. FERRIELLO EDIZIONE: RIZZOLI EDUCATION	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<p>MODULO A – IL MERCATO TURISTICO Il mercato turistico internazionale; Gli organismi e le fonti normative internazionali; Il mercato turistico nazionale; Gli organismi e fonti normative interne; Le nuove tendenze del turismo (turismo inclusivo, turismo sostenibile, turismo slow, turismo esperienziale).</p> <p>MODULO B – IL MARKETING Aspetti generali del marketing; Il marketing strategico; Il marketing operativo; Il web marketing; Il marketing plan.</p> <p>MODULO C – PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE La pianificazione e la programmazione aziendale; Redazione del budget di un'impresa ristorativa e analisi degli scostamenti; Il Business plan.</p> <p>MODULO D – LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RICETTIVO Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. Contratto di ristorazione, contratto di catering, contratto di banqueting.</p> <p>MODULO E – LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO Le abitudini alimentari; Nuove tendenze in campo alimentare; I marchi di qualità alimentare; Itinerari enogastronomici per la valorizzazione del territorio.</p>
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI

1. "Radici" locali, "gusti" globali	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il mercato turistico nazionale e internazionale 2. Il marketing: aspetti generali 3. Il marketing strategico 4. Il marketing operativo 5. Il web marketing 6. Il marketing plan 7. Itinerari enogastronomici per la valorizzazione del territorio 	
2. Alimentazione, salute e benessere	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro 2. Contratto di ristorazione, contratto di catering, contratto di banqueting 	
3. Consumo e produzione responsabili: la sfida di un'economia circolare a misura di ambiente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le abitudini alimentari 2. Nuove tendenze in campo alimentare 3. I marchi di qualità alimentare 	
4. Istituzioni, strategie, azioni per una società sicura e inclusiva	<ol style="list-style-type: none"> 1. La pianificazione e la programmazione aziendale 2. Redazione del budget di un'impresa ristorativa e analisi degli scostamenti 3. Il Business plan 	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	<ul style="list-style-type: none"> • UE: storia, obiettivi, organi, atti • La struttura e i caratteri della Costituzione italiana • I principi fondamentali della Costituzione italiana • Organi costituzionali dell'Italia: Il Presidente della repubblica, il Parlamento e il Governo 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli organi dell'UE e le fonti normative internazionali e comunitarie • Conoscere la legge fondamentale della repubblica, i suoi principi ideali e le sue applicazioni • Conoscere l'organizzazione dello Stato italiano e come è nato • Comprendere quale sia l'importanza della Costituzione e delle istituzioni dello Stato italiano • Comprendere i principi che regolano la vita civile di uno Stato democratico
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata X Metodo induttivo X Lavoro di gruppo	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate	X Testo/i di adozione X Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca X Risorse documentali a stampa

<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata <input checked="" type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Elaborati individuali <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):
---	--	--

DISCIPLINA: T.S.E.P. DI CUCINA		
DOCENTE: GIOVANNI VICECONTE		
TESTO ADOTTATO: PROTAGONISTI IN CUCINA AUTORI: BARATTA, COMBA, GUERRA, MELI, TALLONE EDIZIONE: GIUNTI 2019		
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione. 	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 	
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. La qualità alimentare ,il made in italy; 2. Sicurezza alimentare,conservazione e cottura; 3. Haccp,sistemi di autocontrollo; 4. I marchi , disciplinari e consorzi; 	
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI	
1. "Radici" locali, "gusti" globali	<ol style="list-style-type: none"> 1. p.a.t. , tradizioni culinarie 2. cucina etnica,e metodi innovativi di cottura 	
2. Alimentazione, salute e benessere	<ol style="list-style-type: none"> 1. dop,igp,stg-as 2. consorzi di tutela e disciplinari 3. km 0 	
3. Consumo e produzione responsabili: la sfida di un'economia circolare a misura di ambiente	<ol style="list-style-type: none"> 1. spreco alimentare,recupero scarti in cucina 2. food cost e approvvigionamento 3. impatto sociale ed ambientale degli allevamenti 	
4. Istituzioni, strategie, azioni per una società sicura e inclusiva	<ol style="list-style-type: none"> 1. sistemi di autocontrollo 2. metodi di conservazione 	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Testo legislativo sulla sicurezza alimentare e sul lavoro	Conoscere la corretta applicazione di un metodo di lavoro riconosciuto per legge
SVILUPPO SOSTENIBILE	Allevamenti intensivi	Impatti che ne derivano

Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	Prova scritta Colloquio <input type="checkbox"/> Interventi da banco <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input type="checkbox"/> Elaborati individuali <input type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	Testo/i di adozione <input type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa Risorse documentali su rete <input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana	
DOCENTE: Vignola Antonietta	
TESTO ADOTTATO: "La mia nuova letteratura" dall'unità d'Italia ad oggi"	
AUTORI: A. Roncoroni, M. Cappellini, E. Sada	
EDIZIONE: Signorelli scuola	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<p>UDA: La letteratura dopo l'unità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Positivismo: la scienza, la ragione, il progresso <i>Positivismo e pensiero scientifico (C. Darwin e l'evoluzionismo); dal Naturalismo francese al Verismo in Italia. Confronto tra le correnti letterarie realiste</i> • Giovanni Verga: biografie e opere. <i>Il Ciclo dei vinti, I Malavoglia e Mastro don Gesualdo</i> (conoscenza del contenuto, caratterizzazione dei personaggi, confronti) <p>UDA: Le correnti letterarie del Novecento e gli autori più rappresentativi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Decadentismo in Europa: Charles Baudelaire e lo spleen, una vita da bohémien (<i>Correspondances</i>); l'Estetismo corrotto, Oscar Wilde e <i>Il ritratto di Dorian Gray</i> • Il Decadentismo in Italia: Gabriele D'Annunzio, biografia e l'opera tra poesia (<i>Meriggio, La pioggia nel pineto</i>) e romanzi. <i>Il superomismo, il panismo, l'estetismo.</i> • Il Decadentismo in Italia: Giovanni Pascoli, biografia e opera (<i>Novembre, Lavandare, X agosto, Il lampo, La mia sera, Nebbia</i>) • Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti, (<i>Il bombardamento di Adrianopoli</i>); Aldo

	<p>Palazzeschi (<i>E lasciatemi divertire!</i>)</p> <p>UDA: La narrativa e il romanzo del Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • IL romanzo europeo del Novecento: novità nelle forme e nei contenuti. Kafka e le Metamorfosi, l'alienazione dell'uomo contemporaneo (<i>Il risveglio di Gregor</i>) • Il romanzo italiano del Novecento: Italo Svevo, l'inettitudine e la senilità. <i>La coscienza di Zeno</i> (lettura cap. III, IV, V, VII). Freud e la psicoanalisi. <p>UDA: La narrativa e il romanzo del Novecento: <i>Luigi Pirandello: tra maschere e follia, la fragile identità dell'uomo contemporaneo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Luigi Pirandello: la biografia, la poetica e l'opera (lettura di novelle- <i>Il treno ha fischiato, La patente, lettura da Uno nessuno centomila- cap. I e IV – lettura da Il fu Mattia Pascal – cap. VIII</i>). L'umorismo, la maschera, la trappola, la follia, il teatro e il metateatro. <p>UDA: Analisi degli articoli seguenti della Costituzione Italiana: art. 1, art. 2, art. 3, art. 13, art. 19 e art. 21</p> <p>UDA: <i>La letteratura italiana tra le due guerre</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Giuseppe Ungaretti e i frammenti lirici scritti in trincea (<i>Veglia, In memoria, Il porto sepolto, Fratelli, Sono una creatura, I fiumi, Soldati, Non gridate più, San Martino del Carso</i>) • Umberto Saba (<i>A mia moglie, Goal</i>) • Salvatore Quasimodo (<i>Ed è subito sera</i>) • Eugenio Montale: biografia, opere e poetica (il male di vivere nell'uomo contemporaneo, <i>Spesso il male di vivere ho incontrato, Non recidere, forbice, quel volto, Ho sceso dandoti il braccio</i>) • Nuovi Realismi: raccontare la realtà: Primo Levi, <i>Se questo è un uomo (Questo è l'inferno)</i>. • La realtà sociale: Pierpaolo Pasolini (<i>Ragazzi di vita, cap. I</i>)
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. "Radici" locali, "gusti" globali	<p>ARGOMENTO 1: I. Svevo e la cultura Mitteleuropea. Un autore europeo nel primo Novecento, da <i>La coscienza di Zeno, L'ultima sigaretta</i>, pag. 388</p> <p>Testi letti: da <i>La metamorfosi di Kafka, Il risveglio di Gregor</i>, pag. 288;</p> <p>ARGOMENTO 2: Il Futurismo e l'esaltazione</p>

	<p>della modernità</p> <p>ARGOMENTO 3: Giuseppe Ungaretti, una formazione cosmopolita; la poesia della prima guerra mondiale: frammenti dal fronte (G. Ungaretti, S. Quasimodo)</p> <p>Testi letti: Da <i>L'Allegria Fratelli</i> pag. 474, <i>Soldati</i>, pag. 485, <i>Veglia</i> pag. 464, <i>Mattina</i> pag. 492</p> <p>S. Quasimodo, testi letti: Da <i>Acque e terre</i>, <i>Ed è subito sera</i> pag. 521.</p>
<p>2. Alimentazione, salute e benessere</p>	<p>ARGOMENTO 1: Giovanni Verga e i poveri del sud. Testo letto: <i>Rosso Malpelo</i> (Da <i>Vita nei campi</i>) pag. 69, <i>La famiglia Malavoglia</i> (pag. 101 del libro di testo)</p> <p>ARGOMENTO 2: D'Annunzio e la cura del corpo, l'esteta e il superuomo, tra vita e arte</p> <p>L'estetismo: La bellezza come unico valore, lettura da <i>Il ritratto di Dorian Gray</i> (Cap. III) pag. 150</p> <p>ARGOMENTO 3: G. Pascoli e il mondo delle piccole cose. Da <i>Myrica</i> Novembre pag.228 e <i>Il Lampo</i> pag.241.</p> <p>ARGOMENTO 4: Svevo e Pirandello e la crisi d'identità dell'uomo contemporaneo, inconscio e folia. L. Pirandello, testi letti: da <i>Uno</i>, nessuno centomila: (libro I Capitolo I) <i>Un piccolo difetto</i>, pag. 314, (Libro VIII cap. IV) <i>Un paradossale lieto fine</i>, pag. 341; novelle: <i>La patente</i>, pag. 319, <i>Il treno ha fischiato</i> pag. 326; <i>L'inetto</i> di Svevo dalla <i>Coscienza</i> di Zeno <i>L'ultima sigaretta</i> pag.388</p> <p>ARGOMENTO 5: Primo Levi e l'annientamento del Lager nazista. Testo letto: Primo Levi, <i>Questo è l'inferno</i>, da <i>Se questo è un uomo</i>, pag. 574</p>
<p>3. Consumo e produzione responsabili: la sfida di un'economia circolare a misura di ambiente</p>	<p>ARGOMENTO 1: La negazione dell'uomo borghese Baudelaire e i poeti maledetti</p> <p>ARGOMENTO 2: <i>La natura</i> in Giovanni Pascoli. Testi analizzati: <i>X agosto</i> pag. 234, <i>La mia sera</i> pag. 248, <i>Nebbia</i> pag.252 .</p> <p>ARGOMENTO 3: Il Panismo in Gabriele D'Annunzio, testi letti <i>La pioggia nel pineto</i> pag. 204.</p> <p>ARGOMENTO 4: <i>Il male di vivere e il correlativo oggettivo</i>: l'assolato e arido paesaggio della Liguria, Eugenio Montale. Testi letti: Da <i>Ossi di seppia</i> <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> pag. 545, Da <i>Le occasioni</i> <i>Non recidere, forbice, quel volto</i> pag.548 , Da <i>Satura</i> <i>Ho sceso dandoti il braccio</i> pag. 550</p>

4. Istituzioni, strategie, azioni per una società sicura e inclusiva	<p>ARGOMENTO 1: Il Verismo, da Vita dei campi Rosso Malpelo pag.69 e La Lupa pag. 81.</p> <p>ARGOMENTO 2: I Poeti Decadenti (G. D'Annunzio, G. Pascoli).</p> <p>ARGOMENTO 3: Franz Kafka, da La Metamorfosi Il risveglio di Gregor pag.288 e Lettera al padre (Dispense), Italo Svevo ,da La coscienza di Zeno Lo schiaffo del padre pag.294.</p> <p>ARGOMENTO 4: L. Pirandello, da Uno Nessuno e Centomila Un piccolo difetto pag.314; da Novelle per un anno, La patente pag.319.</p> <p>ARGOMENTO 5: G. Ungaretti, da L'Allegria in memoria pag.469.</p> <p>ARGOMENTO 6: P. Pasolini , da Ragazzi di vita Il Ferrobedò pag.581.</p>	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	/	/
SVILUPPO SOSTENIBILE	/	/
CITTADINANZA DIGITALE	Abuso delle tecnologie digitali	Utilizzare, accedere e valutare l'affidabilità dei contenuti digitali
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione partecipata <input checked="" type="checkbox"/> Metodo induttivo <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata <input checked="" type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input checked="" type="checkbox"/> Interventi da banco <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati individuali <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Testo/i di adozione <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: Storia	
DOCENTE: Vignola Antonietta	
TESTO ADOTTATO: " Storia in corso 3" AUTORI: G. De Vecchi e G. Giovannetti EDIZIONE: Bruno Mondadori	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;
	2. Progettare;
	3. Comunicare;
	4. Collaborare e Partecipare;
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;
	6. Risolvere problemi;
	7. Individuare collegamenti e relazioni;
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;
	2. Competenza multilinguistica;
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
	4. Competenza digitale;
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
	6. Competenza in materia di cittadinanza;
	7. Competenza imprenditoriale;
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<p>UDA Conflitti e rivoluzioni del primo '900</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trasformazioni di fine secolo • Un difficile equilibrio • L'Italia e l'età Giolittiana • La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali • La prima guerra mondiale: cause immediate, cause profonde, alleanze, caratteristiche del conflitto di posizione e logoramento, la trincea. Il rancio dei soldati al fronte. Il ruolo delle donne durante la Prima guerra mondiale, emancipazione femminile. <p>UDA La Prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da un conflitto locale alla guerra mondiale • Le ragioni profonde della guerra • Una guerra di logoramento • L'Italia in guerra • La fine della guerra • Il dopoguerra e i trattati di pace • L'inizio della crisi del colonialismo <p>UDA Età dei totalitarismi</p> <ul style="list-style-type: none"> • La rivoluzione russa, nascita dell'URSS • La dittatura di Stalin

	<ul style="list-style-type: none"> • Il primo dopoguerra in Italia: dal fronte alla nascita dei partiti di massa, il biennio rosso, la nascita del Fascismo • Le leggi razziali <p>UDA: La crisi del '29</p> <ul style="list-style-type: none"> • I ruggenti anni '20, la crisi del '29, il New Deal <p>UDA L'avvento del Nazismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il dopoguerra in Germania: pace punitiva, la Repubblica di Weimar, l'avvento del Nazismo. • Il Nazismo e la salita al potere di Hitler • Le caratteristiche del Terzo Reich <p>UDA La seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verso la Seconda guerra mondiale • L'Europa dei lager e della Shoah • La svolta della guerra • La guerra di liberazione • La Resistenza e la nascita della Repubblica italiana <p>UDA Il mondo diviso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalla pace alla guerra fredda • Il blocco occidentale e il blocco orientale <p>UDA La decolonizzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • La guerra del Vietnam <p>UDA L'età dell'oro</p> <ul style="list-style-type: none"> • "I gloriosi '30" • Lo stato del benessere • (la plastica i transistor) • La rivoluzione femminile • La lotta contro le mafie <p>UDA La civiltà nel mondo globale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lo sviluppo demografico • I flussi migratori • Un mondo globalizzato • La sfida dell'ambiente • Nuovi e vecchi conflitti nel mondo • L'ONU • La Dichiarazione universale dei diritti umani
--	--

MACROAREA o SNODO		ARGOMENTI
1. "Radici" locali, "gusti" globali		<p>ARGOMENTO 1: L'emigrazione del primo Novecento e il primo dopoguerra</p> <p>ARGOMENTO 2: La crisi del '29 e la Seconda Guerra Mondiale</p> <p>ARGOMENTO 3: Le potenze economiche mondiali</p> <p>ARGOMENTO 4: Il boom economico del secondo dopoguerra</p>
2. Alimentazione, salute e benessere		<p>ARGOMENTO 1: Una costante nella storia d'Italia, la questione del Mezzogiorno (povertà, fame, malattia tra i poveri del sud)</p> <p>ARGOMENTO 2: L'alienazione dell'uomo moderno nella società di <i>massa</i>. <i>Il cibo e la mentalità consumistica</i> (pag. 11 opuscolo Storia dell'alimentazione)</p> <p>ARGOMENTO 3: Biennio rosso, nascita dei partiti di massa dopo la prima guerra mondiale e voglia di partecipare e rivendicare i propri diritti</p> <p>ARGOMENTO 4: Il culto della forma fisica (sport, disciplina e propaganda): i regimi totalitari</p> <p>ARGOMENTO 5: le leggi razziali, l'antisemitismo, lo sterminio, il Lager.</p> <p>ARGOMENTO 6: Il frigorifero, la cucina e il miracolo economico (pag. 22 storia dell'alimentazione)</p>
3. Consumo e produzione responsabili: la sfida di un'economia circolare a misura di ambiente		<p>ARGOMENTO 1: La prima guerra mondiale: <i>il razionamento del cibo, l'ultima fame, guerra e dopoguerra</i> (pag. 9 opuscolo Storia dell'alimentazione); <i>il mercato nero</i> (pag. 10 opuscolo Storia dell'alimentazione)</p> <p>ARGOMENTO 2: interdipendenza delle economie di tutti i paesi. La crisi del '29 e il New Deal.</p> <p>ARGOMENTO 3: la Seconda Guerra Mondiale</p> <p>ARGOMENTO 4 : La Guerra Fredda</p>
4. Istituzioni, strategie, azioni per una società sicura e inclusiva		<p>ARGOMENTO 1 : Prima e Seconda Guerra Mondiale</p> <p>ARGOMENTO 2: I Totalitarismi (Fascismo, Nazismo e Leggi razziali)</p> <p>ARGOMENTO 3: Il Sessantotto</p>
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e

		abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Dichiarazione Universale dei Diritti Umani L'età dei totalitarismi	Distinguere i diritti umani e le loro violazioni nei contesti storico-politici
SVILUPPO SOSTENIBILE	/	/
CITTADINANZA DIGITALE	/	/
Metodologie	Criteria e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione partecipata <input checked="" type="checkbox"/> Metodo induttivo <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata <input checked="" type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input checked="" type="checkbox"/> Interventi da banco <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati individuali <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Testo/i di adozione <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA	
DOCENTE: Marraffa Fabio	
TESTO ADOTTATO: SALABAR SMART CUCINA - TECNICA E PRATICA DI SALA, BAR E VENDITA. AUTORI: GALEAZZI OSCAR EDIZIONE: HOEPLI	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;
	2. Progettare;
	3. Comunicare;
	4. Collaborare e Partecipare;
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;
	6. Risolvere problemi;
	7. Individuare collegamenti e relazioni;
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;
	2. Competenza multilinguistica;
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
	4. Competenza digitale;
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
	6. Competenza in materia di cittadinanza;
	7. Competenza imprenditoriale;
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

CONTENUTI	<p>1. ENOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vite e la produzione del vino • Spumante, champagne e classificazione dei vini <p>2. DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti teorici • La degustazione e l'abbinamento <p>3. LA BIRRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La produzione e le tipologie • Il servizio • La degustazione e gli abbinamenti <p>4. LE ACQUE I LIQUORI</p> <p>5. I COCKTAIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • La preparazione dei cocktail • Le ricette 	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Il rispetto della salute e delle norme per la sicurezza negli ambienti di lavoro H.A.C.C.P., DLG 81 2008 Testo unico sicurezza	Comprendere l'importanza della valutazione dei rischi nel settore della ristorazione Valorizzare i piatti e le bevande del territorio attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. Saper applicare le corrette strategie di vendita in base alla tipologia di clientela
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati

<p> <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare): </p>	<p> <input type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input checked="" type="checkbox"/> Interventi da banco <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati individuali <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare): </p>	<p> <input checked="" type="checkbox"/> Testo/i di adozione <input type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo </p>
---	--	---

DISCIPLINA: TEDESCO	
DOCENTE:FILOMENA SCARATI	
TESTO ADOTTATO: PAPRIKA NEU EXTRA AUTORI: BRIGLIANO-DONI EDIZIONE:HOEPLI	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. LA SOSTENIBILITA' DIVENTA BUSINESS -Nachhaltigkeit im Alltag -Essen und trinken gegen die Verschwendung -Umwelt und Natur -Etwas für die Umwelt tun -Lexikon -Unsere Ressourcen sind nicht unendlich -Die Deutschen und die Umwelt -Ernährung , Diät und Menü 2. IL LAVORO -Zu Tisch -Die Karriere -Reisen und Gastronomie. 3. Die Europäische Union Europalexikon Kultur und Kulturpolitik in der EU
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. Radici" locali, "gusti" globali	<ol style="list-style-type: none"> 1.Die "Alberghi diffusi " 2.Regionalküche

2. Alimentazione, salute e benessere	1. Ernährung , Diät und Menü 2. Gesund Essen	
3. Consumo e produzione responsabili: la sfida di un'economia circolare a misura di ambiente	1.Nachhaltigkeit. Gastronomie und Tourismus	
4. Istituzioni, strategie, azioni per una società sicura e inclusiva	1.Die Europäische Union 2. Europalexikon 3.Kultur und Kulturpolitik in der EU	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Die Europäische Union	Conoscenza delle Istituzioni europee,della loro importanza e funzione
SVILUPPO SOSTENIBILE	Nachhaltigkeit : dieAlberghi diffusi"	Cnoscenza del lessico settoriale e sviluppo delle competenze linguistiche scritte e orali
CITTADINANZA DIGITALE		
Metodologie	Criteria e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	X Prova scritta <input type="checkbox"/> Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali <input type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione <input type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca X Risorse documentali a stampa <input type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: Lingua Spagnola	
DOCENTE: Tria Maria Rosaria	
TESTO ADOTTATO: AL GUSTO AUTORI: Marta Cervi – Simonetta Montagna EDIZIONE: Loescher	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;
	2. Progettare;
	3. Comunicare;
	4. Collaborare e Partecipare;
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;
	6. Risolvere problemi;
	7. Individuare collegamenti e relazioni;
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;
	2. Competenza multilinguistica;
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
	4. Competenza digitale;
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
	6. Competenza in materia di cittadinanza;
	7. Competenza imprenditoriale;
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnicas Culinarias • Metodos de cocci3n • Utensilios y tecnicas de preparaci3n • Clasificaci3n de carnes • Riesgo del consumo excesivo de carne roja • Cerdo y cordero • El cerdo ib3rico y el jam3n ib3rico de bellota • Pescados y mariscos • La preparaci3n del pescado • Clasificaci3n de pescado • Gastromapa de Espa1a e Hispanoam3rica • Recetas de Espa1a e Hispanoam3rica • Tipos de men3 • Funciones comunicativas, l3xico y gram3tica nivel B1 del QCER
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
Snodo 1: “Radici” locali, “gusti” globali	<ul style="list-style-type: none"> • Gastromapa de Espa1a e Hispanoam3rica • Recetas de Espa1a e Hispanoam3rica • Tipos de men3 • El cerdo ib3rico y el jam3n ib3rico de bellota
Snodo 2: Alimentazione, salute e benessere	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnicas Culinarias • Metodos de cocci3n • Utensilios y tecnicas de preparaci3n • Clasificaci3n de carnes • Riesgos del consumo excesivo de carnes • Cerdo y cordero • Pescados y mariscos • La preparaci3n del pescado • Clasificaci3n de pescado
Snodo 3: Consumo e produzione responsabili: la sfida di un’economia circolare a misura di ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Cerdo y cordero • El cerdo ib3rico y el jam3n ib3rico de bellota • Pescados y mariscos • La preparaci3n del pescado • Clasificaci3n de pescado
Snodo 4: Istituzioni, strategie, azioni per una societ3 sicura e inclusiva	1. Espa1a e Hispanoam3rica Instituciones e historia

EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	<ul style="list-style-type: none"> • La Unión Europea : origen, evolución y objetivos. • Los derechos humanos 	Promuovere la condivisione dei principi di legalità e cittadinanza attiva
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata X Metodo induttivo c Lavoro di gruppo c Discussione guidata c Simulazione c Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo c Simulazione c Piattaforma G-Suite for Education c Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione c Piattaforma c Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete X Audiovisivi c Software didattico / applicativo c Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: INGLESE	
DOCENTE: ROCCO ROBERTO	
TESTO ADOTTATO: WINE & DINE CLUB UP AUTORI: OLGA CIBELLI, DANIELA D'AVINO EDIZIONE: CLITT	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2030 AGENDA 2. Globalization <ul style="list-style-type: none"> - Globalization - Food and globalization 3. Think Sustainability <ul style="list-style-type: none"> - Sustainability - Slow Food - FAO - Food miles: km 0 4. Safe food for all <ul style="list-style-type: none"> - Food traceability & certification - Food safety and hygiene - HACCP system - WHO: emerging scenarios - Bacteria, viruses & food contamination 5. Food allergies & intolerances <ul style="list-style-type: none"> - Food borne disease outbreaks - Allergies and intolerances - Coeliac disease 6. Marketing <ul style="list-style-type: none"> - The four Ps of marketing - Digital marketing

	7. European Institutions - European Institutions - The Universal Declaration of Human Rights	
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI	
1. "Radici" locali, "gusti" globali	1. Globalization 2. Food and globalization 3. Food miles: km 0 4. Slow Food	
2. Alimentazione, salute e benessere	1. Safe food for all 2. Food allergies & intolerances 4. Traceability 5. Quality labels and certification 6. Food safety and hygiene 7. HACCP 8. WHO 9. Bacteria, viruses and contamination	
3. Consumo e produzione responsabili: la sfida di un'economia circolare a misura di ambiente	1. Think Sustainability 2. 2030 AGENDA 3. Slow Food and FAO	
4. Istituzioni, strategie, azioni per una società sicura e inclusiva	1. European Institutions 2. The Universal Declaration of Human Rights 3. Marketing	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	The Universal Declaration of Human Rights	Comprendere l'importanza dei diritti umani attraverso la lettura ed il commento del documento originale e la sua riflessione sulla propria esperienza personale
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
Metodologie	Criteria e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata X Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare): X Webquest	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo X Simulazione X Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione X Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete X Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare)

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
DOCENTE: PIRRAZZO ANGELO		
TESTO ADOTTATO: EDUCARE AL MOVIMENTO SLIM AUTORI: FIORIMI EDIZIONE:		
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
CONTENUTI	GIOCO SPORT: Le regole degli sport praticati, Le capacità tecniche e tattiche delle discipline sportive praticate. Il significato di attivazione e prevenzione degli infortuni. IL PRIMO SOCCORSO: il concetto di rischio. Il codice di comportamento del primo soccorso. La tecnica del RCP. APPARATO LOCOMOTORE: Le ossa. I muscoli. Le articolazioni. La colonna vertebrale. I principali paramorfismi e dismorfismi. La postura. ALIMENTAZIONE E SPORT: Metabolismo. Principi nutritivi ed energia. Metabolismo aerobico ed anaerobico. L'ALLENAMENTO: Capacità motorie; la supercompensazione	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE	Mobilità, attraversamento lento, conoscenza del territorio, delle risorse ambientali e sociali	Saper rapportarsi con l'ambiente naturale e il territorio circostante praticando attività motorie individuali e di gruppo
CITTADINANZA DIGITALE		

Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<input type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Interventi da banco <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate <input type="checkbox"/> Elaborati individuali <input type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> xTesto/i di adozione <input type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa <input type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> xAltro/i (specificare): PICCOLI E GRANDI ATTREZZI

2.2. EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92)

Titolo UDA “				
“LA VIA FRANCIGENA: UN’ ECONOMIA A MISURA DI PERSONA!”				
<p>— Formare cittadini responsabili e attivi e promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.</p> <p>— Sviluppare nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione Italiana e dell’ Unione Europea , per sostanziare, in particolare la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.</p> <p>— Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica</p> <p>Competenze prevalenti:</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza digitale</p> <p>Competenze correlate:</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza multilinguistica</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>				
Ambito	Obiettivi di apprendimento		Disciplina	Numero di ore
	Conoscenze	Abilità		
Costituzione: ● Art. 36 ● Art.45 ● Art. 1 Dichiarazione Universale dei diritti umani	Dalla società delle nazioni all’ONU Diritti umani nel tempo e nello spazio Recenti violazioni dei diritti umani Storia del pensiero ed evoluzione dei diritti umani	Comprendere la complessità dei rapporti internazionali Distinguere i diritti umani e loro violazioni nei vari contesti storico- politici	Storia	3 ore
● Dichiarazio ne Universale dei Diritti Umani ● L’Unione Europea ● Agenda 2030	Universal Declaration of Human rights (the EU)	Comprendere l’importanza dei diritti umani attraverso la lettura ed il commento del documento originale. Comprendere il cambiamento in relazione al proprio vivere quotidiano	Inglese	3 ore
● Costituzion e e Unione Europea	UE: storia, obiettivi, organi, atti La Costituzione italiana (struttura generale) Organi costituzionali: Presidente della Repubblica; Parlamento italiano; Senato della Repubblica; Camera dei deputati; Governo italiano La legge elettorale “Rosatellum” Il diritto del lavoro nella Costituzione italiana	Conoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento Educazione alla cittadinanza attiva. Acquisire la consapevolezza che i principi di solidarietà, uguaglianza e rispetto della diversità sono i pilastri che sorreggono la convivenza civile e favoriscono la costruzione di un	Diritto e Tec.Amm. della strut. ricettiva	10 ore

		<p>futuro equo e sostenibile. Elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto di lavoro.</p>		
<p>Agenda 2030: Sviluppo sostenibile: salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, costruzione di ambienti di vita, di città, scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, tra i quali la salute, il benessere psicofisico, il lavoro dignitoso Goal 8 : Buona occupazione e crescita economica Goal 12 : Consumo e produzione responsabili</p>	<p>Alimentazione sostenibile Educazione allo sviluppo sostenibile. Impatto ambientale della filiera agroalimentare. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva</p>	<p>Essere in grado di progettare anche con tecnologie digitali eventi enogastronomici che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, per la produzione del Made in Italy.</p>	<p>Scienze degli alimenti</p>	<p>4 ore</p>
	<p>Abitudini alimentari e stili di vita Slow- food Abitudini alimentari e stili di vita, marchi comunali, itinerari del gusto</p>	<p>Comprendere come il cibo negli anni e nei percorsi fatti ha raggiunto livelli di eccellenza notevoli, tali da essere tutelati sotto aspetto igienico e di trasformazione</p>	<p>Cucina</p>	<p>4 ore</p>
<p>Agenda 2030 Salute e Benessere Lavoro dignitoso e crescita economica Salute e Benessere</p>	<p>Il rispetto della salute e delle norme per la sicurezza negli ambienti di lavoro H.A.C.C.P., DLG 81 2008 Testo unico sicurezza</p>	<p>Comprendere l'importanza della valutazione dei rischi nel settore della ristorazione Valorizzare i piatti e le bevande del territorio attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. Saper applicare le corrette strategie di vendita in base alla tipologia di clientela</p>	<p>Sala e Vendita</p>	<p>3 ore</p>
	<p>Mobilità, attraversamento lento ,conoscenza del territorio, delle risorse ambientali e sociali</p>	<p>Saper rapportarsi con l'ambiente naturale e il territorio circostante praticando attività motorie individuali e di gruppo</p>	<p>Scienze motorie</p>	<p>2 ore</p>

	Comparación con el Camino de Santiago de Compostela	Comprendere l'importanza e la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle diverse comunità.	Spagnolo	3 ore
	Oekotourismus	Comprendere l'importanza di un turismo sostenibile attraverso il confronto con il turismo di massa.	Tedesco	3 ore
	Il significato spirituale del pellegrinaggio Dal consumo sfrenato all'economia solidale La Via Francigena e i luoghi di ospitalità	Accogliere una visione della società in cui si riconosce la dignità umana al di sopra di ogni logica economica. Riconoscere come le disuguaglianze sociali e la povertà impediscono la reale partecipazione dei cittadini.	IRC	2 ore
Cittadinanza digitale: Imparare ad avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuale per acquisire informazioni e competenze utili	Lettura di grafici statistici	Imparare ad analizzare e valutare criticamente il dato statistico	Matematica	2 ore
	Lecture di articoli sul fenomeno degli abuso delle tecnologie digitali	Utilizzare , accedere e valutare l'affidabilità dei contenuti digitali	Italiano	3 ore

Disciplina	Attività curriculari	Materiali/fonti
ITALIANO E STORIA	Attività di ricerca sui problemi dell'abuso delle tecnologie digitale L'Europa dei Totalitarismi.	Internet Sussidi audiovisivi Giornali e riviste Piattaforme digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi

<p>DIRITTO E TECN. AMMIN. STRUTTURA RICETTIVA</p>	<p>UE: storia, obiettivi, organi, atti</p> <p>La Costituzione italiana (struttura generale) Organi costituzionali: Presidente della Repubblica; Parlamento italiano; Senato della Repubblica; Camera dei deputati; Governo italiano La legge elettorale "Rosatellum" Il diritto del lavoro nella Costituzione Italiana</p>	<p>Internet</p> <p>Sussidi audiovisivi</p> <p>Giornali e riviste</p> <p>Piattaforme digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi</p>
---	--	---

<p>LAB. SERVIZI ENOGASTR. CUCINA</p>	<p>Sicurezza alimentare e igiene nella ristorazione</p>	<p>Internet</p> <p>Sussidi audiovisivi</p> <p>Giornali e riviste</p> <p>Piattaforme digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi</p>
<p>LAB. SERVIZI ENOG. SALA E VENDITA</p>	<p>Sicurezza alimentare e igiene nella ristorazione</p>	<p>Internet</p> <p>Sussidi audiovisivi</p> <p>Giornali e riviste</p> <p>Piattaforme digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi</p>
<p>SCIENZE MOTORIE</p>	<p>Mobilità, attraversamento lento, conoscenza del territorio, delle risorse ambientali e sociali</p>	<p>Internet</p> <p>Sussidi audiovisivi</p> <p>Giornali e riviste</p> <p>Piattaforme digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Via Francigena, un cammino tra le eccellenze alimentari italiane. Alimentazione sostenibile	Internet Sussidi audiovisivi Giornali e riviste Piattaforme digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi
LINGUA INGLESE	Universal Declaration of Human rights (the EU) 2030 Agenda Slow Food	Internet Sussidi audiovisivi Giornali e riviste Piattaforme digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi
LINGUA SPAGNOLO	El camino de Santiago Pasaporte gastronómico de los Caminos de Santiago	Internet Sussidi audiovisivi Giornali e riviste Piattaforme digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi
LINGUA TEDESCO	Oekotourismus	Internet Sussidi audiovisivi Giornali e riviste Piattaforme digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi
MATEMATICA	Lettura di grafici statistici	Supporti informatici Internet

IRC	Lettura dell' Enciclica "Fratelli Tutti" e Dell'esortazione apostolica "Evangelii Gaudium"	Supporti informatici Internet
-----	--	--------------------------------------

2.6 CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE DI VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

Tabella di corrispondenza tra voti in decimi e giudizi sintetici con relativi indicatori

Voto	Giudizi sintetici	COMPETENZE	ABILITA'		CONOSCENZE
		Saper usare conoscenze, abilità e capacità personali nello studio e nelle attività di laboratorio (<i>capacità di analisi, di sintesi, di collegamento tra le varie discipline, di rielaborazione e di critica</i>).	Saper utilizzare le conoscenze per portare a termine i compiti e risolvere i problemi.	Saper esporre: coerenza logica, coesione e uso del lessico.	Risultato dell' assimilazione dei contenuti attraverso l'apprendimento.
n. c.	Non valutabile	Il docente è privo di sufficienti elementi di valutazione.			
1-3	Gravemente insufficiente	Molto limitate e inadeguate	Molto difficoltosa e con molti gravi errori	Incerta, stentata, povera e impropria	Frammentario, spesso errato e con gravi lacune di base
4	Insufficiente	Limitate	Difficoltosa e con molti Errori	Imprecisa, confusa, carente e impropria	Superficiale e a volte errato e con lacune di base
5	Mediocre	Modeste	Difficoltosa e con errori diffusi non gravi	Imprecisa, non chiara e poco appropriata	Parziale e superficiale
6	Sufficiente	Rispondente agli obiettivi minimi	Semplice ma senza gravi errori	Semplice, corretta ma non sempre adeguato	Adeguito rispetto agli obiettivi minimi
7	Discreto	Adeguate	Autonoma ma con alcune imperfezioni	Relativamente corretta e quasi appropriata	Completo e non superficiale
8	Buono	Appropriate	Autonoma e abbastanza corretta	Chiara, corretta e appropriata	Completo e ben organizzato
9	Ottimo	Efficaci	Autonoma e corretta	Chiara, corretta, ricca e appropriata	Completo e organico
10	Eccellente	Notevoli	Autonoma, corretta e originale	Fluida, corretta ricca e appropriata	Completo, approfondito e

Le rubriche valutative delle UdA, che rilevano la dimensione dell'apprendimento sia relativo prodotto che al processo, saranno

strutturate su quattro livelli:

1. LIVELLO INIZIALE
2. LIVELLO BASE
3. LIVELLO INTERMEDIO
4. LIVELLO AVANZATO

2.7 LA VALUTAZIONE DEL COMPORAMENTO

Per quanto riguarda il **voto di comportamento**, il DPR 122/2009 ribadisce che è proposto dal docente con il maggior numero di ore ed è attribuito a maggioranza. Nel caso in cui un docente proponga una valutazione inferiore, questa costituirà la base della discussione.

Si definiscono i criteri per l'assegnazione:

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10	Frequenza	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza assidua (non più di 15 giorni di assenza nel corso dell'anno scolastico) • Puntualità in classe
	Partecipazione e impegno	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione costante e attiva • Impegno assiduo e autonomo • Puntualità nelle consegne con consapevole verifica dei risultati raggiunti
	Capacità organizzativa	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima capacità e piena autonomia nell'organizzazione del lavoro
	Cittadinanza attiva	<ul style="list-style-type: none"> • Ruolo propositivo, collaborativo e trainante all'interno del gruppo classe • Comportamento corretto e responsabile nei confronti di tutti i docenti della classe e degli altri operatori della scuola • Scrupoloso rispetto del regolamento della scuola • Utilizzo responsabile dei materiali e delle strutture della scuola
9	Frequenza	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza regolare • Puntualità in classe
	Partecipazione e impegno	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione attiva • Impegno costante nelle attività • Regolare svolgimento delle consegne scolastiche
	Capacità organizzativa	<ul style="list-style-type: none"> • Buona capacità e autonomia nell'organizzazione del lavoro
	Cittadinanza attiva	<ul style="list-style-type: none"> • Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe • Comportamento corretto ed esente da richiami scritti • Rispetto del regolamento della scuola • Utilizzo corretto dei materiali e delle strutture della scuola
8	Frequenza	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza e puntualità in classe non sempre regolare
	Partecipazione e impegno	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse e partecipazione soddisfacenti • Impegno nelle attività non sempre adeguato • Svolgimento delle consegne scolastiche di norma regolare
	Capacità organizzativa	<ul style="list-style-type: none"> • Buona capacità e accettabile autonomia nell'organizzazione del lavoro
	Cittadinanza attiva	<ul style="list-style-type: none"> • Ruolo non emergente nel gruppo classe • Comportamento sostanzialmente corretto con eventuali sporadici richiami scritti • Lievi infrazioni del regolamento della scuola • Utilizzo prevalentemente corretto dei materiali e delle strutture della scuola
7	Frequenza	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza non sempre regolare • Scarsa puntualità in classe • Irregolare giustificazione di assenze e ritardi
	Partecipazione e impegno	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse e partecipazione discontinui • Impegno opportunistico e non costante • Svolgimento delle consegne scolastiche non puntuale e poco approfondito e • Mancanza a volte del materiale scolastico
	Capacità organizzativa	<ul style="list-style-type: none"> • Limitata capacità e accettabile autonomia nell'organizzazione del lavoro

	Cittadinanza attiva	<ul style="list-style-type: none"> • Ruolo poco collaborativo nel gruppo classe con atteggiamenti rispettosi degli altri e dei loro diritti • Comportamento non sempre corretto in classe e sanzionato con un numero limitato di richiami scritti • Infrazioni del regolamento della scuola che comportino irrogazione di sospensioni per un numero complessivo non superiore a sei giorni • Utilizzo non sempre consono dei materiali e delle strutture della scuola
6	Frequenza	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza irregolare • Assenze e ritardi non giustificati che determinino la necessità di intervento del coordinatore di classe e/o degli Uffici di Dirigenza
	Partecipazione e impegno	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione disinteressata al dialogo educativo e fonte di disturbo durante le lezioni • Impegno discontinuo e partecipazione passiva alle lezioni • Discontinuo svolgimento delle consegne scolastiche e mancanza del materiale scolastico
	Capacità organizzativa	<ul style="list-style-type: none"> • Parziale capacità e necessità di guida nell'organizzazione del lavoro
	Cittadinanza attiva	<ul style="list-style-type: none"> • Atteggiamenti poco corretti e irriverenti nei confronti dei docenti, del personale, degli altri compagni • Comportamento spesso scorretto e sanzionato con numerosi richiami scritti dei docenti e/o degli Uffici di Dirigenza assunti dal Consiglio di Classe in sede di valutazione • Infrazioni del regolamento della scuola che comportino irrogazione di sospensioni per un numero complessivo superiore a sei giorni • Mancanza di rispetto nei confronti delle strutture, degli arredi e delle dotazioni scolastiche
5	Frequenza	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza saltuaria • Assenze e ritardi non giustificati che determinino ripetuti interventi del coordinatore di classe e/o degli Uffici di Dirigenza
	Partecipazione e impegno	<ul style="list-style-type: none"> • Scarsa attenzione e partecipazione nulla alle attività scolastiche • Svolgimento spesso disatteso dei compiti assegnati
	Capacità organizzativa	<ul style="list-style-type: none"> • Parziale capacità e necessità di guida nell'organizzazione del lavoro
	Cittadinanza attiva	<ul style="list-style-type: none"> • Reiterazione di atteggiamenti poco corretti e irriverenti nei confronti dei docenti, del personale, degli altri compagni • Incuranza dei richiami scritti e verbali dei docenti di classe e/o degli Uffici di Dirigenza • Comportamenti di particolare gravità per i quali il Regolamento di Istituto e lo Statuto delle Studentesse e degli Studenti preveda l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo per periodi pari o superiori a 15 giorni
4		<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento irresponsabile che abbia rilevanza penale

Il voto di condotta deve essere attribuito tenendo conto della **prevalenza** dei descrittori dei diversi indicatori

Sono considerate valutazioni positive del comportamento i voti dal sei al dieci; il sei segnala il limite tra una valutazione positiva minima e una negativa.

2.8. ATTIVITA' E PROGETTI

PRINCIPALI ELEMENTI DIDATTICI E ORGANIZZATIVI COME TEMPI, SPAZI, METODOLOGIE, FINALITÀ E OBIETTIVI RAGGIUNTI.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO ADOTTATE DAL C.d.C

Attività di recupero anno scolastico in corso

Tutti i docenti nel periodo di pausa didattica hanno provveduto ad attuare attività di recupero e consolidamento durante le proprie ore curriculari con interventi mirati e individualizzati;

Recupero curriculare articolato in:
RECUPERO IN ITINERE

Recupero in orario extra curriculare articolato in:
SPORTELLO DIDATTICO- CORSI DI RECUPERO

ATTIVITA' INTEGRATIVE APERTE ALLE CLASSI QUINTE

PROGETTI INTEGRATIVI DEL CURRICOLO (CURRICOLARI)

- orientamento in uscita
- Giornata della Memoria
- prevenzione e contrasto dell'alcolismo, del tabagismo e tossicodipendenze
- progetto Martina: prevenzione delle malattie oncologiche giovanili
- prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare
- organizzazione di giornate di sensibilizzazione verso le problematiche ambientali
- giornata per il contrasto alla violenza contro le donne
- preparazione alle giornate FAI
- Altro: Laboratorio di legalità (per n. 1 studentessa)

PROGETTI INTEGRATIVI DEL CURRICOLO (EXTRACURRICOLARI)

- partecipazione ad eventi e concorsi
- Cene Telethon
- Il Treno della Memoria
- ERASMUS +
- Giochi sportivi studenteschi
- certificazioni di Lingua francese, inglese e tedesco
- LABORATORI CO-CURRICULARI PNRR.....
- visite guidate e viaggi di istruzione
- Incontro con l'autore
- PON Orientamento
- PON Corso di preparazione all'ECDL
- Altro: Partecipazione alle olimpiadi di matematica applicata

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) DEL TRIENNIO

TITOLO PROGETTO

“OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE 2”

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

La Legge 107/2015 ha reso i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro obbligatori e parte dell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado. La finalità consisteva nello sviluppo delle competenze previste nel Profilo Educativo Culturale e Professionale del corso di studi, utili ai fini orientativi e spendibili nel mondo del lavoro

L'alternanza scuola-lavoro, sulla scia della centralità assunta dal tema delle soft skills e dell'orientamento nella formazione, cambia denominazione con la legge 145/2018 e prende il nome di “Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)”, attivati a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019. Tali percorsi, in linea con quanto già previsto dalla Legge 107/2015, consentono a tutti gli studenti del triennio delle scuole secondarie di secondo grado, di essere coinvolti in progetti formativi legati al mondo del lavoro e all'orientamento professionale e formativo.

I PCTO rappresentano un'occasione preziosa in cui crescere, comprendere l'utilità del proprio curriculum, utilizzare quanto appreso ma apprendere anche altro, scegliere e agire responsabilmente. In un'ottica di “apprendimento permanente”, continuando quel processo educativo e formativo che consente di “migliorare le conoscenze, le capacità e le competenze, in una prospettiva personale, civica, sociale e occupazionale”

I percorsi PCTO dell'IISS Mauro Perrone prevedono, nel triennio, i seguenti interventi formativi:

- Didattica curricolare in stretta correlazione con il Profilo Educativo Culturale e Professionale;
- Incontri con esperti delle diverse aree tematiche, conferenze o visite aziendali.
- Stage presso le aziende partner dell'Istituto e partecipazione ad eventi

I percorsi progettati prevedono di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- acquisire competenze trasversali soft skills.
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

PROGETTO TRIENNALE 2021-2024: “OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILEv2”

Il progetto per il triennio 2021-2024 è focalizzato sugli obiettivi dello sviluppo sostenibile dell'agenda 2030 e si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi specifici:

- avviare una riflessione sull'importanza dell'agire individuale e collettivo per la salvaguardia ambientale e la sostenibilità;
- aiutare i giovani a sviluppare un'attività concreta di progettazione ambientale, per maturare

competenze quali: capacità di analisi, pensiero critico, decisione, confronto e cooperazione; informare gli studenti circa le opportunità professionali offerte dal settore ambientale, le prospettive occupazionali e le competenze richieste dai green job

- promuovere una cultura a enogastronomica essenziale, utilizzando e preservando preparazioni e culture agro alimentari locali;
- progettare e promuovere nuovi modelli di offerta turistica eco-sostenibili.

Tali obiettivi saranno espressi in termini di competenze, conoscenze ed abilità nell'ambito delle progettazioni definite dai singoli Consigli di classe.

Il progetto si sviluppa nell'arco di un triennio e prevede periodi di apprendimento articolati secondo criteri di gradualità e progressività che rispettino lo sviluppo personale, culturale e professionale degli studenti in relazione alla loro età, e sono dimensionati tenendo conto degli obiettivi formativi della formazione professionale

DESCRIZIONE ATTIVITÀ SVOLTE

CLASSE	ATTIVITÀ	ORE	RISORSE/ MODALITÀ
TERZA	Presentazione del progetto, sensibilizzazione, orientamento, registrazione su piattaforme dedicate*	2	Referenti PCTO , ANPAL servizi
	Corso sicurezza	4	Piattaforma MIUR
	Corso HACCP	4	Esperto esterno
	Attività orientanti - Indagine orientativa piattaforma “We Can JoB” (Test psico-attitudinali, orientamento al lavoro) - Carta dei diritti e dei doveri degli studenti - Corso e-learning “Gocce di Sostenibilità”	20	Piattaforme dedicate
	Stage/eventi/partecipazione open days/visite guidate/seminari	30	
	TOTALE ORE TERZO ANNO DI P.C.T.O.	60 ore	
QUARTA	Presentazione delle attività		Tutor interno
	Stage/eventi/partecipazione open days/visite guidate*	120	Visite guidate, stage in azienda, Istituto Tutor interno ed esterno
	TOTALE ORE QUARTO ANNO DI P.C.T.O.	120 ore	
QUINTA	Attività orientanti (Visite guidate, incontri con esperti del mondo del lavoro, partecipazione a seminari, eventi etc.)	20	Istituto, visite guidate, tutor interno, esperti esterni
	Elaborazione/aggiornamento CV Europass, anche il L2	5	Tutor interno
	Rielaborazione percorso PCTO per redazione relazione Esami di Stato	3	Tutor interno
	Aggiornamento CV studente (Decreto legislativo 62 del 2017)	2	Tutor interno
	TOTALE ORE QUINTO ANNO DI P.C.T.O.	30 ore	
TOTALE ORE		210 ore	

COMPETENZA DA ACQUISIRE nel percorso progettuale triennale con specifico riferimento all’EQF

Livello	Competenze	Abilità	Conoscenze
3	Assumere le responsabilità di portare a termine compiti nell’ambito del lavoro; adeguare il proprio comportamento alle	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando	Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito di lavoro o

	circostanze nella soluzione dei problemi.	metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni.	di studio
3/4	Assumere le responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro; adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi; sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti.	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a svolgere compiti e risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio, scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni.	Conoscenza di fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito di lavoro o di studio.
4	Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio.	Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio

Modulo di Orientamento

(ai sensi delle D.M. n. 328/2022 Linee guida per l'orientamento)

Mission del progetto

La mission di questo progetto e della scuola è di contribuire alla maturazione del processo di auto-orientamento degli alunni dell'ultimo biennio attraverso due funzioni:

- promuovere, attraverso la propria funzione formativa, una maturazione delle competenze orientative di base e propedeutiche a fronteggiare specifiche esperienze di transizione;
- sviluppare "attività di educazione alla scelta e di monitoraggio, mediante la conoscenza del mondo del lavoro attraverso l'utilizzo di risorse interne al sistema ma anche con il contributo di risorse esterne reperite liberamente sul mercato e/o messe a disposizione da altri sistemi in una logica di integrazione territoriale", finalizzate a promuovere il benessere dello studente lungo il proprio iter formativo e prevenire rischi di insuccesso e/o abbandono.

In particolare il progetto avrà la mission di:

- Aiutare gli alunni a consolidare e/o affermare la conoscenza di se stessi, le proprie capacità, le proprie attitudini, le proprie difficoltà, i propri limiti ed individuare insieme ad essi strategie per migliorarsi.
- Sviluppare negli alunni capacità progettuali e di scelta consapevole.
- Far conoscere agli alunni i possibili sbocchi professionali e le relative mutazioni dei profili professionali, le opportunità di proseguire gli studi.
- Rafforzare una rete operativa territoriale tra tutte le attività finalizzate alla promozione dell'orientamento.
- Stimolare gli allievi a conoscere gli ambienti in cui vivono e i cambiamenti culturali e socioeconomici, sviluppare idee imprenditoriali per la promozione del territorio.
- Motivare gli alunni allo studio per favorire l'acquisizione di un corretto metodo di lavoro.

MODULO CLASSI V: "CHE COSA VOGLIO FARE?"

Finalità:

1. Fornire le chiavi per apprendere e per costruire le proprie competenze
2. Trasformare il proprio sapere rendendolo coerente con l'evoluzione delle conoscenze
3. Sviluppare le competenze necessarie per definire o ridefinire i propri obiettivi personali e per elaborare un progetto di vita

	Competenza complessa	Metodologia/e utilizzabile/i
●	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire autonomia nelle scelte ● Acquisire strategie per una migliore conoscenza di sé ● Acquisire- potenziare capacità critiche ● Valutare le risorse personali e le motivazioni verso scelte future ● Conoscere sé stessi, i propri punti di forza e di debolezza (attitudini, interessi professionali e culturali) ● Costruire relazioni umane più collaborative e produttive nel gruppo classe ● Combattere il fenomeno della dispersione scolastica 	<p>Analizzare i bisogni di orientamento degli alunni per aiutarli e sostenerli nel processo di costruzione del proprio progetto di studio/vita</p> <p>Somministrazione di test attitudinali</p> <p>Attività di didattica orientativa</p> <p>Bilancio di competenze</p>

•	<ul style="list-style-type: none"> • Saper comunicare, collaborare e partecipare • progettare, risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni 	<p>Laboratorio sulla struttura economica del proprio territorio</p> <p>Laboratorio sulle professioni</p> <p>Laboratorio delle imprese</p>
•	<ul style="list-style-type: none"> • Rendere gli alunni protagonisti delle scelte che li riguardano, sia in ambito scolastico che lavorativo • Preparare gli alunni alla formulazione di un curriculum vitae • Conoscere gli aspetti socio-economici della provincia di Taranto e le istituzioni che li regolano • Conoscere gli aspetti normativi del mercato del lavoro nelle diverse componenti e l'offerta esistente • Far acquisire una conoscenza della realtà del mondo del lavoro a livello di macroscenario e di contesto locale • Orientare gli studenti del quinto anno verso un'iscrizione responsabile e ragionata all'università sia a livello informativo che formativo 	<p>Giornate di presentazione dei corsi di laurea universitari</p> <p>Laboratorio sulle principali forme contrattuali</p> <p>Laboratorio sui Green Jobs</p> <p>Autovalutazione</p> <p>Coinvolgimento di famiglie e docenti sulle problematiche dei ragazzi</p>

Sviluppo delle azioni

Le tre macroaree:

- Auto-esplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti
- Esplorare le opportunità
- Supportare il processo decisionale degli studenti

Per ogni area chiave presa in considerazione sviluppare le azioni ritenute necessarie o attuabili.

Finalità n°	Macro area	Azione/Step	Responsabile	Attuatore	Discipline	Periodo attuazione
1	A	Presentazione delle attività previste Discussione sulle esperienze professionali svolte dai singoli studenti (stage, lavoro, altro) - Analisi SWOT dell'esperienza	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor		Ore 2
1	A	Hard e soft skills - disamina competenze acquisite durante le esperienze professionali Identificare il mondo del lavoro correlato alle nuove figure professionali	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor		Ore 2
1	A	Strumenti per la ricerca attiva del lavoro in chiave	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di		Ore 3

		social: LinkedIn, Facebook		Classe/ Tutor		
1	A	Personal branding: gestire la web reputation	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor		Ora 1
2	A	Come rispondere ad una vacancy	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor		Ore 2
2	B	La ricerca attiva del lavoro: Centri per l'impiego, Agenzie per il lavoro	Consiglio di classe	Centri per l'impiego Agenzie per il lavoro Ordini professionali		Ore 3
2	B	Il CV - Il CV digitale - Il video Curriculum Sapersi presentare di persona e per iscritto Strumenti gratuiti per l'elaborazione di un CV (Canva, Resume.io) L'e-portfolio e il CV Europass per la ricerca attiva del lavoro all'estero Elaborazione CV Europass (anche in lingua straniera)	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor		Ore 10
3	B	La formazione professionale Il Programma Garanzia Giovani L'apprendistato	Consiglio di classe	Rappresentanti di categoria Centri per l'impiego ANPAL Servizi Istituti di Alta formazione professionale		Ore 2
3	C	Laboratorio sulle professioni Laboratorio sui Green Jobs Laboratorio delle imprese	Consiglio di classe	Camera di Commercio Ordini professionali Professionisti green Rappresentanti delle imprese		Ore 2
3	C	Giornate di presentazione dei corsi di laurea universitari Organizzazione conferenze illustrative relative all'Offerta Formativa delle Università e ITS	Consiglio di classe	Università ITS Academy		Ore 3

PARTE 3:
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE
TABELLA CREDITI
PROVE DI SIMULAZIONE

ALLEGATO A GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato: _____ **Data:** __/__/__ **Classe V Sezione:** __

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

Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia A					Punteggi o assegnato
INDICATORI GENERALI tipologie A – B - C	INDICATORI (Max 12 punti)				
Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo articolato e pianificato in maniera originale ed efficace	Testo articolato e pianificato in maniera chiara e puntuale	Testo articolato e pianificato in maniera semplice e sufficientemente strutturata	Testo poco articolato e pianificato in maniera poco organizzata	
Coesione e coerenza testuale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo pienamente coerente e coeso	Testo coerente e coeso, ma poco articolato	Testo articolato in maniera semplice e coerente	Testo articolato in maniera poco coerente	
Ricchezza e padronanza lessicale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo corretto e accurato; punteggiatura efficace	Testo sostanzialmente corretto; punteggiatura adeguata	Testo corretto, ma con imprecisioni; punteggiatura essenziale	Testo impreciso con errori diffusi ma non gravi; punteggiatura non appropriata	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommari riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
Punteggio finale parte generale					... / 12
Griglia di valutazione Prima Prova					Punteggi o assegnato
INDICATORI SPECIFICI tipologia A	INDICATORI (Max 8 punti)				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Rispetto di tutti i vincoli, consegna svolta in modo approfondito	Consegna svolta in modo completo	Consegna rispettata nelle linee generali	Consegna rispettata solo in parte	
Comprensione e analisi del testo dato, comprensione globale e locale; analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Comprensione e analisi complete, accurate e approfondite	Comprensione e analisi corrette e approfondite	Comprensione e analisi pertinenti	Comprensione e analisi parziali	
Ricchezza e padronanza lessicale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
Punteggio finale parte specifica					... / 8
PUNTEGGIO GENERALE TIPOLOGIA A (Somma punteggio parte generale + parte specifica)					... / 20

Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia B					Punteggio assegnato
INDICATORI GENERALI tipologie A – B - C	INDICATORI (Max 12 punti)				
Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo articolato e pianificato in maniera originale ed efficace	Testo articolato e pianificato in maniera chiara e puntuale	Testo articolato e pianificato in maniera semplice e sufficientemente strutturata	Testo poco articolato e pianificato in maniera poco organizzata	
Coesione e coerenza testuale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo pienamente coerente e coeso	Testo coerente e coeso, ma poco articolato	Testo articolato in maniera semplice e coerente	Testo articolato in maniera poco coerente	
Ricchezza e padronanza lessicale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo corretto e accurato; punteggiatura efficace	Testo sostanzialmente corretto; punteggiatura adeguata	Testo corretto, ma con imprecisioni; punteggiatura essenziale	Testo impreciso con errori diffusi ma non gravi; punteggiatura non appropriata	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommarî riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
Punteggio finale parte generale					... / 12

Griglia di valutazione Prima Prova					Punteggio assegnato
INDICATORI SPECIFICI tipologia B	INDICATORI (Max 8 punti)				
Individuazione di tesi e argomentazioni	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Tesi e interpretazioni colte pienamente nel loro significato	Tesi e interpretazioni colte in maniera adeguata	Tesi e argomentazioni colte nella loro essenzialità	Tesi e argomentazioni parzialmente comprese	
Costruzione del percorso ragionativo	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Coerente, articolato e personale	Coerente e lineare	Essenziale	Poco coerente	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Riferimenti culturali puntuali e critici	Riferimenti culturali pertinenti	Riferimenti culturali sufficientemente contestualizzati	Riferimenti culturali superficiali	
Punteggio finale parte specifica					... / 8
PUNTEGGIO GENERALE TIPOLOGIA B (Somma punteggio parte generale + parte specifica)					... / 20

Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia C					Punteggio
---	--	--	--	--	------------------

					assegnato
INDICATORI GENERALI tipologie A – B - C	INDICATORI (Max 12 punti)				
Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo articolato e pianificato in maniera originale ed efficace	Testo articolato e pianificato in maniera chiara e puntuale	Testo articolato e pianificato in maniera semplice e sufficientemente strutturata	Testo poco articolato e pianificato in maniera poco organizzata	
Coesione e coerenza testuale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo pienamente coerente e coeso	Testo coerente e coeso, ma poco articolato	Testo articolato in maniera semplice e coerente	Testo articolato in maniera poco coerente	
Ricchezza e padronanza lessicale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Testo corretto e accurato; punteggiatura efficace	Testo sostanzialmente corretto; punteggiatura adeguata	Testo corretto, ma con imprecisioni; punteggiatura essenziale	Testo impreciso con errori diffusi ma non gravi; punteggiatura non appropriata	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommarî riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
Punteggio finale parte generale					... / 12

<u>Griglia di valutazione Prima Prova</u>					Punteggi o assegnato
INDICATORI SPECIFICI tipologia C	INDICATORI (Max 8 punti)				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo dell'eventuale parafrasi	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Testo coerente ed approfondito; parafrasi efficace	Testo coerente; parafrasi soddisfacente	Testo coerente e pertinente alla traccia	Testo appena pertinente	
Sviluppo ordinate e lineare dell'esposizione	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Sviluppo critico e personale	Sviluppo articolato in modo efficace	Sviluppo sufficientemente ordinato	Sviluppo frammentario	
Correttezza e articolazione dei riferimenti culturali	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Riferimenti culturali puntuali e critici	Riferimenti culturali pertinenti	Riferimenti culturali sufficientemente contestualizzati	Riferimenti culturali superficiali	
Punteggio finale parte specifica					... / 8
PUNTEGGIO GENERALE TIPOLOGIA C (Somma punteggio parte generale + parte specifica)					... / 20

Griglia di valutazione della seconda prova scritta – Indirizzo professionale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Comprende parzialmente testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Comprende il testo / il caso professionale/ dati del contesto operativo nelle linee essenziali	2	
	IV	Comprende il testo in modo corretto ed appropriato / il caso professionale/ i dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprensione completa e approfondita del testo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 – 3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 – 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	I	E' in grado di rilevare problematiche in modo gravemente scorretto e non elabora soluzioni	1 - 2	
	II	E' in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate	2.50 – 4	
	III	E' in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	4.5	
	IV	E' in grado di rilevare le problematiche in modo appropriato ed elabora soluzioni coerenti	5 – 6.5	
	V	E' in grado di rilevare le problematiche in modo articolato e motivato ed elabora soluzioni efficaci , anche con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

La media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico comporta l'attribuzione di un credito nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella ministeriale. Ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017, all. A, il totale del credito è portato a 40 punti, così distribuiti:

<i>Bande di Oscillazione D. Lgs. 62/2017 art. 15 Allegato A</i>			
<i>MEDIA M</i>	<i>Punti classe III</i>	<i>Punti classe IV</i>	<i>Punti classe V</i>
$M < 6$	---	---	da 7 a 8
$M = 6$	da 7 a 8	da 8 a 9	da 9 a 10
$6 < M \leq 7$	da 8 a 9	da 9 a 10	da 10 a 11
$7 < M \leq 8$	da 9 a 10	da 10 a 11	da 11 a 12
$8 < M \leq 9$	da 10 a 11	da 11 a 12	da 13 a 14
$9 < M \leq 10$	da 11 a 12	da 12 a 13	da 14 a 15

La media con decimale superiore o uguale a 5 fa attribuire il livello superiore della banda di oscillazione, il decimale inferiore a 5 il livello inferiore della stessa. Il Cdc attribuisce il punteggio più alto della banda anche in caso di decimale compreso tra 0,01 e 0,50 agli studenti che abbiano aver svolto **almeno due** delle attività sopra elencate o il conseguimento di una certificazione linguistica.

1. partecipazione a progetti approvati dal Collegio di Docenti nell'ambito del Piano dell'Offerta Formativa, con frequenza di almeno $\frac{3}{4}$ delle lezioni/incontri (fatte salve le deroghe deliberate dal Collegio dei docenti) ;
2. frequenza di corsi di lingua straniera per il conseguimento delle certificazioni linguistiche;
3. certificazioni linguistiche;
4. ECDL ed altre certificazioni informatiche;
5. forme motivate di volontariato presso associazioni riconosciute, certificato nei tempi, nelle modalità e nella frequenza;
6. studio della musica/canto con carattere di continuità in istituti statali o equiparati;
7. partecipazione ad iniziative ed eventi organizzati dall'istituto;
8. partecipazione a concorsi e gare di settore coerenti con il percorso di studi;
9. pratica sportiva a livello agonistico c/o federazioni riconosciute dal CONI o disciplina sportiva associata.

PROVE D'ESAME E SIMULAZIONI

Le prove d'esame di cui all'art. 17 del D. Lgs 62/2017 sono costituite da due prove scritte e da un colloquio.

La prima prova scritta nazionale di lingua italiana accerta le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.

La seconda prova scritta, predisposta secondo le modalità indicate all'art. 20 dell'O.M. 45/2023, non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è

un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164);
b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Si fa presente che trattandosi di una classe ad indirizzo digitale gli studenti sono per la maggior parte abituati alla redazione di testi multimediali con l'ausilio di ipad e pc, per cui si prevede, laddove alcuni studenti lo richiedano, con apposita e debita documentazione, l'uso di pc per sostenere le prove scritte

SI ALLEGA ES. DI SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA (Allegato 1)

La simulazione della seconda prova, della durata di 6 ore, è stata svolta il giorno 09/05/2024.

Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente (PECUP), che nel corso del colloquio dimostra:

a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;

b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO;

c) di aver maturato le competenze di Educazione civica previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio, che ha durata massima di un'ora, si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale predisposto dalla commissione/classe. Detto materiale (un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema) è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Proprio con riguardo a quanto previsto dall'art. 22 c. 5 dell'Ordinanza Ministeriale sono state predisposte dal Consiglio di classe – e allegate al presente documento – le Macroaree interdisciplinari/o snodi (riportati nelle schede disciplinari delle materie d'esame): articolazione di temi/esperienze, sviluppati nel corso dell'anno scolastico in una dimensione interdisciplinare, utili allo svolgimento del colloquio d'esame.

Il CURRICULUM dello studente potrà fornire indicazioni sulla conduzione del colloquio.

SIMULAZIONE COLLOQUIO

La simulazione del colloquio d'esame si è svolta davanti ai docenti della commissione e ad un docente di altro corso che ha avuto il ruolo di Presidente, n. 2 alunni per classe, su base volontaria e/o sorteggio. Affinché la simulazione della prova orale potesse orientare per la gestione della preparazione, tutti gli altri studenti della classe sono stati invitati ad assistere alla simulazione del proprio compagno.

Il presente Documento del Consiglio della classe 5^a sezione F è stato elaborato e approvato dai docenti nelle riunioni dei Consigli di classe del 13/05/2024.

Il presente documento è stato condiviso in tutte le sue parti dai componenti del Consiglio di Classe.

I docenti

DOCENTE	Firma
CALCATELLI MARISA	
MARRAFFA FABIO	
PELLEGRINO VINCENZA	
PIRRAZZO ANGELO	
ROBERTO ROCCO	
ROTA MARIA LIBERATA	
STASOLLA MARIA	
TRIA MARIA ROSARIA	
SCARATI FILOMENA	
VARASANO DANIELA MARIA	
VICECONTE GIOVANNI	
VIGNOLA ANTONIETTA	
MASTRONUZZI GIROLAMO	

I rappresentanti di classe

Serio Mattia	
Telese Gabriele	



Unione Europea



Regione Puglia



I.I.S.S.
Mauro PERRONE



Repubblica Italiana

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"MAURO PERRONE"

- Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera-Istituto Tecnico del Turismo • Servizi Commerciali - Promozione Commerciale e Pubblicitaria
- Servizi Socio-Sanitari
- Produzioni Industriali e Artigianali - Opzione "Produzioni Audiovisive"
- Costruzione, Ambiente e Territorio – Articolazioni C.A.T. e Geotecnico • Amministrazione, Finanza e Marketing – Sistemi Informativi Aziendali



pon
2014-2020

Erasmus+

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO a.s 2023/2024

TIPOLOGIA B

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

NUCLEO N. 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.

Competenze abbinata, di cui al decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61 allegato 2:

- Competenza in uscita 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 in uscita 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 in uscita 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 in uscita 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 in uscita 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.

DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA B

L'area professionale ristorativa ha sempre costituito un settore impegnativo e dinamico, caratterizzato da intense attività quotidiane che richiedono una profonda conoscenza del settore al fine di garantire la massima efficienza ed efficacia nello svolgimento delle attività. In questo contesto operativo, sono presenti diverse problematiche che possono influire in modo significativo sulle prestazioni dell'organizzazione. Tuttavia, con una corretta analisi e soluzione delle problematiche, è possibile migliorare la qualità del servizio e ottenere una maggiore soddisfazione dei clienti.

DESCRIZIONE DEL NUCLEO N. 8

L'ospitalità è un settore che richiede una particolare attenzione nei confronti del cliente, in quanto il servizio offerto deve essere in grado di soddisfare le esigenze e le aspettative di ogni singolo ospite. La comunicazione e il customer care sono elementi fondamentali per garantire un'esperienza di ospitalità positiva e memorabile.

DOCUMENTO N. 1 SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI

L'ambito Sostenibilità e qualità delle filiere agroalimentari si propone di contribuire alla definizione di traiettorie di sviluppo dei sistemi agricoli e forestali che combinino i tre pilastri dello sviluppo sostenibile: economico (sviluppo di settori competitivi), sociale (garantire la coesistenza di diverse tipologie di soggetti, aziende e territori) e ambientale. Tra i temi affrontati emerge quello della qualità delle filiere agroalimentari con particolare attenzione ai sistemi di regolamentazione pubblica e di certificazione volontaria, tra cui l'agricoltura biologica, o gli standard richiesti dagli operatori privati. La questione della qualità e sicurezza alimentare è oggi un tema centrale nel dibattito internazionale affrontato da una molteplicità di organizzazioni internazionali quali la FAO o l'Organizzazione mondiale della Sanità e si ripercuote sugli scambi e sugli accordi che li regolano. Lo sviluppo di modelli sostenibili e di garanzia della qualità richiede modifiche nella struttura e organizzazione delle supply chain (associazioni di produttori, integrazione verticale, organizzazione di reti) e politiche che accompagnino questi processi garantendo un'equa distribuzione del valore. Una reputazione di alta qualità è sempre più necessaria per sostenere la competitività e la redditività dell'agricoltura europea e, in particolare, di quella italiana che non potendo contare su grandi economie di scala, ha sempre puntato sull'eccellenza delle proprie produzioni. Allo stesso tempo, i consumatori sempre più richiedono prodotti autentici ottenuti con metodi specifici e tradizionali. Sistemi di etichettatura affidabile e denominazioni d'origine sono alcuni degli strumenti utilizzati per comunicare le caratteristiche del prodotto e le modalità di produzione agli acquirenti e i consumatori. Un sistema di regole, controlli e sanzioni efficaci è necessario per proteggere consumatori e produttori rispetto a pratiche commerciali sleali. Ciò spiega l'impegno del Centro, all'interno di quest'ambito di ricerca, in un'attività di studio finalizzata a offrire un contributo tecnico-scientifico per migliorare l'efficacia del sistema dei controlli di qualità delle filiere agroalimentari.

DOCUMENTO N. 2

L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME NELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ

Premessa

La forza della ristorazione italiana sta dentro due concetti: qualità e segmentazione. Qualità perché è indiscutibile il prestigio raggiunto dalla nostra ristorazione nel mondo. Segmentazione perché può contare su una molteplicità di formule adatte alle esigenze e alle tasche dei milioni di consumatori che ogni giorno la frequentano. Limitandoci alle tradizionali espressioni dell'offerta non crediamo di esagerare affermando che in nessun altro Paese al mondo convivono migliaia di piccole trattorie legate alla cultura agro-alimentare del territorio e centinaia di grandi ristoranti "stellati" che della reinterpretazione di quella cultura hanno fatto il proprio punto di forza. Ma la ristorazione italiana, si sa, è ristorazione di territorio a testimonianza del filo che la lega alla cultura contadina di cui rappresenta una chiara estensione. Nel caso della ristorazione di qualità, tuttavia, il territorio non è uno spazio semplicemente contiguo al luogo nel quale il ristorante è collocato ma un mondo di conoscenza, di valori e di tradizioni ben più ampio. Il ristorante di qualità è aperto alla sperimentazione e all'innovazione senza mai abbandonare la propria storia. E' così anche per le "stelle" della ristorazione. L'approvvigionamento delle materie prime nei ristoranti di qualità Premessa 4 E la ristorazione italiana è soprattutto ristorazione di prodotto. Anche nelle cucine dei ristoranti di qualità competenze e tecnica raffinate sono sempre rispettose dei "valori" del prodotto. Ma prima della trasformazione c'è la delicatissima fase dell'approvvigionamento che richiede un elevato numero di competenze: merceologiche, economiche, geografiche, produttive e commerciali. Garantire al ristorante la necessaria disponibilità di prodotto, standard qualitativi adeguati al livello dell'offerta, condizioni economiche sostenibili è una sfida che quasi quotidianamente i ristoranti di qualità si trovano a dover affrontare. Sull'argomento c'è poca letteratura, anzi non ce n'è affatto. Da questa consapevolezza nasce l'idea di avviare un'indagine sulle politiche di approvvigionamento delle materie prime da parte della ristorazione di qualità con l'obiettivo di capire quali i prodotti utilizzati, quanto costano, dove vengono acquistati e quali i problemi che si incontrano. Un'indagine complessa per l'ampio assortimento delle "referenze" acquistate dalla ristorazione e, soprattutto, per la diversificazione dei canali che, come si vedrà appresso, è piuttosto spinta. Questa attività ha l'ambizione di costruire le basi per andare oltre le intrinseche finalità conoscitive costituendo un punto di partenza volto a favorire migliori relazioni di filiera tra agricoltura e ristorazione per rafforzarne l'integrazione. L'approvvigionamento delle materie prime nei ristoranti di qualità premessa 5 La consapevolezza che i cambiamenti intervenuti nel modello alimentare vedono crescere il ruolo della ristorazione impone a tutti i protagonisti della filiera ed anche alle istituzioni di valorizzare la ristorazione per valorizzare la filiera e il territorio.

DOCUMENTO N. 3

“ENOGASTRONOMIA E CULTURA: DUE FACCE DELLA STESSA MEDAGLIA”

AUTRICE: Roberta Garibaldi

L'enogastronomia è oramai considerata un fatto culturale e l'evoluzione del fenomeno procede in una direzione positiva: il turista enogastronomico è alla ricerca non solo della conoscenza del prodotto ma anche del territorio di produzione, nel quale cerca un'esperienza di vita a contatto con identità e risorse.

Per questo, è disposto a coprire distanze maggiori che in passato per raggiungere la destinazione, non è più solo e necessariamente intenditore o appassionato ma si diversifica in vari segmenti di domanda, viaggia nei territori di produzione anche in estate (occasione in cui la visita enogastronomica diventa un plus della vacanza o tappa di ritorno) e opta per una ricettività sempre più varia. [In un mio precedente contributo ho cercato di delineare **profilo e differenziazioni dei turisti enogastronomici**].

La destinazione rappresenta per il turista enogastronomico una componente essenziale, nella quale identifica il cibo e il vino quali espressioni della cultura del luogo visitato, che diventa pertanto attrazione turistica.

Il turismo enogastronomico è una forma di turismo culturale

Il turismo enogastronomico si è candidato a rappresentare a tutti gli effetti una forma di turismo culturale. Difatti, proprio attraverso la conservazione e la valorizzazione dei territori agricoli e vitivinicoli destinati a delineare la cornice naturale, esso propone un nuovo modo di vivere la vacanza, associando la degustazione di vini, prodotti tipici e talvolta di piatti locali alla visita ad aziende vinicole e agroalimentari.

Grazie alla partecipazione diretta agli usi e alle abitudini dei territori rurali visitati, il turista entra pienamente in contatto con la realtà del luogo e partecipa a un'esperienza di vita che lo arricchisce. Il turismo enogastronomico prende così la forma del turismo culturale: **il turista è alla ricerca del cibo locale da abbinare alla cultura del luogo e l'enogastronomia diviene così sottocategoria della cultura della destinazione poiché unisce la volontà di acquisire familiarità con nuove culture alla partecipazione ad eventi e attrazioni culturali.**

Gli eventi culturali, i festival e le sagre svolgono oggi un ruolo importante nella formazione e nel potenziamento del turismo culturale ed enogastronomico. Infatti, offrono ai turisti ulteriori motivi per visitare una destinazione al di là del prodotto culturale regolarmente offerto e danno modo di affiancare i valori sociali, locali e paesaggistici alla buona gastronomia depositaria della cultura del luogo.

“Enogastronomia e cultura sono quindi due facce della stessa medaglia: il turista enogastronomico-culturale è colui che presta attenzione all'aspetto culturale sia di una destinazione sia di un artefatto e che ritrova nel cibo quella parte di esperienza e dimensione culturale.”

Sulla base delle competenze acquisite durante il proprio percorso di studi, il candidato analizzi i documenti sopracitati e descriva:

- a) l'organizzazione di un evento enogastronomico/culturale ambientato nella propria città di residenza;
- b) uno o più Prodotti Agroalimentari Tipici (P.A.T.) da proporre agli ospiti, il menù proposto con annessa indicazione di eventuali prodotti allergizzanti o potenzialmente non tollerati;
- c) le modalità organizzative e di realizzazione del servizio ristorativo e la gestione del Food Cost;
- d) le materie prime necessarie di uno dei piatti proposti, le modalità di approvvigionamento e di produzione in considerazione della sostenibilità dello stesso.