



Unione Europea



Regione Puglia



I.I.S.S.  
Mauro PERRONE



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

**“MAURO PERRONE”**

Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera\_Istituto Tecnico del Turismo

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

sito: [www.iissperrone.edu.it](http://www.iissperrone.edu.it) – e-mail: [tais03900v@istruzione.it](mailto:tais03900v@istruzione.it); posta certificata: [tais03900v@pec.istruzione.it](mailto:tais03900v@pec.istruzione.it)



UNIVERSITY OF  
CAMBRIDGE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "MAURO PERRONE"-CASTELLANETA  
Prot. 0005038 del 14/05/2024  
V (Entrata)

**ESAMI DI STATO**

**a.s. 2023-2024**

**Classe V<sup>^</sup> sez. PS**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALIA' ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA – SETTORE: SALA**

**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.ssa Anna Cassano)**

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

Questo documento si compone di **108** pagine. Il Piano triennale dell'offerta formativa 2021/2023 dell'IISS "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, Palagiano Palagianello, 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 TECNICO**

L'indirizzo "Turismo" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze relative all'ambito turistico, oggi essenziale per la competitività del sistema economico e produttivo del Paese e connotato dall'esigenza di dare valorizzazione integrata e sostenibile al patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico.

L'ambito è caratterizzato da un mercato complesso perché estremamente mutevole e molto sensibile alle variazioni dei fattori economici, ambientali, sociali che incidono sull'andamento dei flussi turistici e dell'offerta ad essi connessa.

Tale complessità richiede percorsi formativi finalizzati al conseguimento di un'ampia gamma di competenze tali da consentire allo studente di adottare stili e comportamenti funzionali alle richieste provenienti dai diversi contesti e di "curvare" la propria professionalità secondo l'andamento della domanda. Per sviluppare simili competenze occorre, pertanto, favorire apprendimenti metacognitivi mediante il ricorso a metodologie esperienziali e la pratica di attività in grado di:

- sviluppare capacità diffuse di *vision*, motivate dalla necessità di promuovere continue innovazioni di processo e di prodotto;
- promuovere competenze legate alla dimensione relazionale intesa sia negli aspetti di tecnicità (dalla pratica delle lingue straniere, all'utilizzo delle nuove tecnologie), sia negli aspetti attitudinali (attitudine alla relazione, all'informazione, al servizio);
- stimolare sensibilità e interesse per l'intercultura, intesa sia come capacità di relazionarsi efficacemente a soggetti provenienti da culture diverse, sia come capacità di comunicare ad essi gli elementi più rilevanti della cultura di appartenenza.

Le discipline di indirizzo, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, consentono anche di sviluppare educazione alla imprenditorialità e di sostenere i giovani nelle loro scelte di studio e professionali. Le competenze imprenditoriali, infatti, sono considerate motore di innovazione, competitività, crescita e la loro acquisizione consente di far acquisire una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili che mettono gli studenti in grado di organizzare il proprio futuro tenendo conto dei processi in atto.

### **Risultati di apprendimento PECUP**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo Turistico deve conseguire i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

1. Riconoscere e interpretare:
  - le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico,
  - i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica,
  - i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse.
  - individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.

2. individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico
3. interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.
4. riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie.
5. gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore turistico.
6. analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.
7. contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.
8. progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.
9. individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica.
10. utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

### **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.

<b>ASSI CULTURALI</b>	<p><b>COMPETENZE QUINTO ANNO</b></p> <p><i>(Competenze di Riferimento All.1 D.M.92 24 maggio 2018/Allegato delle LL.GG.)</i></p>
-----------------------	--

<b>Asse dei linguaggi</b>	<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><b><i>Competenze intermedia del Quinto anno</i></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><i>n. 2. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</i></b></p> <p><b><i>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</i></b></p> <p><b><i>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</i></b></p> <p><b><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></b></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><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></p> <hr/> <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)</p> <p><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><i>n. 5. Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, 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 un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</i></b>  <b><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></b></p> <hr/> <p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></p> <hr/> <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><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></p>
<p><b>Asse storico-sociale</b></p>	<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><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></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)

**Competenza intermedia del Quinto anno** (Allegato A delle Linee Guida)

***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.***

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)

**Competenza intermedia del Quinto anno** (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.***

n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11)

**Competenza intermedia del Quinto anno** (Allegato A delle Linee Guida)

***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.***

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.

**Competenza intermedia del Quinto anno** (Allegato A delle Linee Guida)

***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.***

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>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>
--	--

**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>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><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></p>
<b>Asse matematico</b>	<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><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></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><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></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><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></p>
<b>Asse scientifico - tecnologico</b>	<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><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></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)

**Competenze intermedia del Quinto anno** (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).***

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)

**Competenza intermedia del Quinto anno** (Allegato A delle Linee Guida)

***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.***

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)

**Competenza intermedia del Quinto anno** (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.***

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)

**Competenza intermedia del Quinto anno** (Allegato A delle Linee Guida)

***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.***

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)

**Competenza intermedia del Quinto anno** (Allegato A delle Linee Guida)

***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.***

	<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><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></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><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></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><b><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u></b> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><b><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></b></p>
<p><b>I. R. C.</b></p>	<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>
	<p style="text-align: center;"><b>COMPETENZE QUINTO ANNO</b> (Allegato C delle LL.GG. D.M.92 24 maggio 2018)</p> <p><u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u></p> <p>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></p> <p>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>

<b>Indirizzo: g)</b> <b><i>“Enogastronomia e ospitalità”</i></b>	<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.
---	---

<b>alberghiera"</b>	<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
	<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.
	<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.
	<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> .
	<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.
	<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.
	<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.
	<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.

### 1.3. QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Nell'ordinamento dell'istruzione professionale il curriculum 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 curriculum 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 400 ore  
L'attività didattica si svolge in 5 giorni settimanali.

#### ENOGASTRONOMIA

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

#### INDIRIZZO : SALA E VENDITA

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

## DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

### Il consiglio di classe

<b>Lingua e letteratura italiana</b>	Prof.ssa Cassano Anna
<b>Storia</b>	Prof.ssa Cassano Anna
<b>Matematica</b>	Prof.ssa Cazzati Gemma
<b>Lingua inglese</b>	Prof.ssa Capodiferro Luciana
<b>Lingua tedesca</b>	Prof.ssa Monti Guarnieri Gaia
<b>Diritto e tecn. Amm. della strutt. Ricettive</b>	Prof. Rubino Cosimo
<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>	Prof.ssa Lombardi Maria Grazia
<b>Lab. dei serv. Enog.: settore Cucina</b>	Prof. Piscopello Matteo
<b>Lab. dei serv. Enog. Settore: Sala e Vendita</b>	Prof.ssa Carrieri Claudia
<b>Scienze Motorie e Sportive</b>	Prof. Nardelli Paolo
<b>I.R.C.</b>	Prof.ssa Giannico Carmela
<b>Sostegno</b>	Prof.ssa Palmitesta Giuditta
<b>Sostegno</b>	Prof. Lo Senno Marco
<b>Sostegno</b>	Prof.ssa Pellegro Vincenza
<b>Sostegno</b>	Prof. ssa Cavallo Iris

## Continuità Docenti

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITA' SI/NO	
		3° Anno	4° Anno
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Cassano Anna	NO	NO
Storia	Prof.ssa Cassano Anna	NO	NO
Matematica	Prof.ssa Cazzati Gemma	NO	NO
Lingua Inglese	Prof.ssa Capodiferro Luciana	NO	SI
Lingua Tedesca	Prof.ssa Monti Guarnieri Gaia	NO	NO
Diritto e tecn. Amm. della strutt. Ricettive	Prof. Rubino Cosimo	SI	SI
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Lombardi Maria Grazia	NO	SI
Lab. dei serv. Enog.: settore Cucina	Prof. Piscopello Matteo	NO	NO
Lab. dei serv. Enog. Settore: Sala e Vendita	Prof.ssa Carrieri Claudia	NO	NO
Scienze Motorie e Sportive	Prof. Nardelli Paolo	NO	NO
I.R.C.	Prof.ssa Giannico Carmela	SI	SI
Sostegno	Prof.ssa Palmitesta Giuditta	NO	SI
Sostegno	Prof. Lo Senno Marco	NO	NO
Sostegno	Prof.ssa Pellegrino Vincenza	NO	NO
Sostegno	Prof.ssa Cavallo Iris	NO	SI

### Composizione e profilo della classe

ISCRITTI n° 7		RIPETENTI n° 01		TRASFERIMENTI //	
M	F	M	F	M	F
4	3	1	//	//	//

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si compone di 7 studenti, quattro ragazzi e tre ragazze. Uno l'alunno ripetente.

Un'alunna, regolarmente iscritta ad inizio anno, ha frequentato saltuariamente le lezioni ed ha formalizzato l' interruzione di frequenza nel mese di gennaio 2024 e partecipa da privatista agli Esami

preliminari per l'Esame di Stato. Il CdC ha elaborato un Piano Didattico Personalizzato e due Programmazioni educativo-didattiche differenziate (PEI) con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali che accerteranno una preparazione idonea per il rilascio della relativa "Attestazione dei crediti formativi" ( per maggiori dettagli si rimanda alla documentazione riservata). Per lo svolgimento delle prove d' Esame, si allegano schede contenenti Misure dispensative e Strumenti Compensativi secondo quanto previsto dal Piano Didattico Personalizzato (PDP).

La valutazione iniziale, desunta da test d'ingresso, verifiche ed osservazioni sistematiche ha lasciato emergere nella classe livelli di conoscenze e competenze in fase di acquisizione in tutte le discipline e un metodo di studio poco consolidato. I pochi alunni che compongono la classe, spesso assenti in maniera alterna, hanno reso difficile e lento lo svolgimento del programma e il recupero di alcuni contenuti didattici. A chiusura del primo quadrimestre è stata organizzata dall'Istituto una pausa didattica di due settimane, durante la quale sono stati attuati interventi di recupero per alunni con insufficienze gravi e di rinforzo per alunni con una preparazione di base. Il Consiglio di classe ha sempre cercato di individuare, in itinere, nuove strategie al fine di suscitare negli alunni attenzione e interesse tali da raggiungere gli obiettivi previsti nella progettazione coordinata. Nelle discipline tecnico-pratiche, le attività di laboratorio e la compresenza sono state un valido supporto per uno svolgimento più partecipativo delle varie esperienze formative. Solo uno lo studente che ha dimostrato un maggiore interesse verso le discipline umanistiche, riuscendo a rielaborare i contenuti disciplinari e ad effettuare collegamenti interdisciplinari con padronanza dei linguaggi settoriali. Sia durante le attività interne che esterne alla classe, gli alunni hanno mostrato buoni livelli di collaborazione e socializzazione mostrandosi un gruppo classe coeso e sensibile a promuovere l' integrazione.

Rispetto agli obiettivi specifici di apprendimento programmati, espressi in termini di conoscenze , abilità e competenze, la classe ha raggiunto un livello base.

## **PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE**

I rapporti scuola-famiglia sono avvenuti attraverso i differenti canali di comunicazione:

- a) Colloqui che si sono svolti due volte nell'anno scolastico
- b) Colloqui individuali su appuntamento;
- c) Le assemblee per le elezioni dei rappresentanti dei genitori;

Comunicazioni del Coordinatore di Classe, per via telefonica e attraverso il Registro elettronico. La partecipazione delle famiglie è stata limitata ai colloqui scuola-famiglia. Più frequenti i contatti telefonici in cui è stato necessario mettere al corrente le stesse della frequenza irregolare e dell'impegno incostante nello studio dei propri figli.



## INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Nell'ambito delle attività curriculari ed educative, sono stati programmati percorsi formativi inclusivi, differenziati/ personalizzati, seguendo un'azione formativa comune a tutti i componenti del gruppo classe ma concepita adattando le metodologie in funzione delle caratteristiche individuali e dello stile di apprendimento di ciascun alunno, al fine di assicurare il conseguimento delle competenze fondamentali del curricolo. E' stato attivato pertanto un Piano Didattico Personalizzato e due programmazioni educativo-didattiche differenziate con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali (PEI )

Nell'ottica di una educazione integrale della persona, sono stati proposti anche percorsi di cittadinanza attiva ed esperienze extracurricolari che hanno favorito lo sviluppo cognitivo e sociale, garantendo ad ogni allievo le giuste attenzioni educative.

### **Metodologie e strategie didattiche inclusive:**

Apprendimento cooperativo

Apprendimento attraverso la scoperta

Tutoraggio

Didattica laboratoriale

Organizzazione del tempo in fasi

Strategie di integrazione tra attività scolastiche ed extracurricolari





**PARTE 2:**  
**SCHEDA DISCIPLINARI**  
**CRITERI DI VALUTAZIONE**

**2. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA**

**2.1 QUADRO SINTETICO DISCIPLINARE a.s. 2023-2024**

**SCHEDA DISCIPLINARE**  
**5^PS**

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione	
DOCENTE: Lombardi Maria Grazia	
TESTO ADOTTATO: Scienza e cultura dell'alimentazione AUTORI: A. Machado EDIZIONE: Mondadori education S.P.A. 2022	
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.LA FILIERA ALIMENTARE 2.IL SISTEMA HACCP 3.LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI 4.LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI 5.I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI 6.L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA 7.DIETE E STILI ALIMENTARI 8. PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONI 9.. L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE 10. L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI 11.L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE 12.DISTURBI ALIMENTARI 13.ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
-----------	---

MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. RICERCA E INNOVAZIONE	ARGOMENTO 1. I nuovi prodotti alimentari ARGOMENTO 2. OGM ARGOMENTO 3. Novel foods
2. BENESSERE E PROMOZIONE DELLA SALUTE	ARGOMENTO 1. La dieta nelle varie fasce d'età ARGOMENTO 2. La dietoterapia ARGOMENTO 3. Le allergie e intolleranze ARGOMENTO 4. Malattie trasmesse dagli alimenti ARGOMENTO 5. Sicurezza alimentare e HACCP
3. TUTELA DELL'AMBIENTE E SVILUPPO SOSTENIBILE	ARGOMENTO 1. Dieta sostenibile ARGOMENTO 2. Sostenibilità della filiera agroalimentare ARGOMENTO 3. Impatto ambientale ARGOMENTO 4. Qualità degli alimenti
4. DIVERSITA' ED UNICITA	ARGOMENTO 1. I diversi stili alimentari ARGOMENTO 2. Tipologie di diete ARGOMENTO 3. Cibo e religione ARGOMENTO 4. Anoressia e bulimia: facce della stessa medaglia

EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE	Educazione alimentare e benessere psico fisico	Adottare stili di vita e condotte salutari
CITTADINANZA DIGITALE		
UdA dei P.C.T.O.: <b>“Obiettivi per lo sviluppo sostenibile 2”</b>		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
Lezione frontale Lezione partecipata Lavoro di gruppo Discussione guidata Simulazione	Prova scritta Colloquio Interventi da banco Elaborati individuali Simulazione Piattaforma G-Suite for Education	Testo/i di adozione Piattaforma Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / Applicativo

**SCHEDA DISCIPLINARE**  
**5^PS**

<b>DISCIPLINA: Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina</b>	
DOCENTE: Matteo Piscopello	
TESTO ADOTTATO: Master LabMaster lab AUTORI: Frangini EDIZIONE: Edit editore	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare;</li> <li>2. Progettare;</li> <li>3. Comunicare;</li> <li>4. Collaborare e Partecipare;</li> <li>5. Agire in modo autonomo e responsabile;</li> <li>6. Risolvere problemi;</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni;</li> <li>8. Acquisire e interpretare l'informazione.</li> </ol>
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza alfabetica funzionale;</li> <li>2. Competenza multilinguistica;</li> <li>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li> <li>4. Competenza digitale;</li> <li>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>6. Competenza in materia di cittadinanza;</li> <li>7. Competenza imprenditoriale;</li> <li>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ol>
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La sicurezza alimentare</li> <li>2. Le forme di ristorazione</li> <li>3. Gli eventi</li> <li>4. Il food and beverage manager</li> <li>5. IL concetto di qualità</li> </ol>
<b>MACROAREA o SNODO</b>	<b>ARGOMENTI</b>
1. RICERCA E INNOVAZIONE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il concetto di Qualità</li> <li>2. La ristorazione in evoluzione</li> <li>3. Il food and beverage manager</li> </ol>
2. BENESSERE E PROMOZIONE DELLA SALUTE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La qualità degli alimenti: ISO 9001</li> <li>2. Le forme di ristorazione</li> <li>3. Redazione di menu equilibrati</li> </ol>
3. TUTELA DELL'AMBIENTE E SVILUPPO SOSTENIBILE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La qualità alimentare: i prodotti a km 0</li> <li>2. le forme di ristorazione</li> <li>3. L'ecosostenibilità alimentare e il made in Italy</li> </ol>
4. DIVERSITA' ED UNICITA'	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le diverse forme di ristorazione</li> <li>2. Le diverse formule alberghiere ed extralberghiere</li> </ol>

		3. la Qualità alimentare
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE	Cibo e salute:	Riconoscere le caratteristiche di una sana alimentazione; Valorizzare la conoscenza delle tradizioni alimentari come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>UdA dei P.C.T.O.:</b> <b>“Obiettivi per lo sviluppo sostenibile 2”</b>		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo X Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> Prova scritta X Colloquio <input type="checkbox"/> Interventi da banco <input type="checkbox"/> Prove strutturate X Elaborati individuali X 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"/> Risorse documentali su rete <input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):



## SCHEMA DISCIPLINARE

5<sup>^</sup>PS

<b>DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	
DOCENTE: CASSANO ANNA	
TESTO ADOTTATO: LA MIA NUOVA LETTERATURA AUTORI: A. RONCORONI M.M. CAPPELLINI A. DENDI E. SADA O. TRIBOLATO 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	<p><b>1. Inquadramento storico, sociale e culturale di fine Ottocento</b></p> <p><b>2. Il Realismo.</b> Il Naturalismo e il Verismo</p> <p><b>3.G. Verga:</b> biografia ; la poetica e il pensiero. Le opere: <i>Novelle Rusticane</i>. <i>Vita dei campi</i>. <i>Il Ciclo de I Vinti</i>: <i>I Malavoglia</i> e <i>Mastro-don Gesualdo</i>. Lettura dei seguenti testi : <i>Rosso Malpelo</i>. <i>La Roba</i></p>

	<p>4. <b>Il Decadentismo:</b> caratteri generali. Il decadentismo in Italia.</p> <p>5. <b>G. Pascoli:</b> biografia; la poetica; il pensiero. Le opere: Il fanciullino. Myricae. I canti di Castelvecchio. Lettura, analisi e parafrasi dei seguenti componimenti poetici: Lavandare, Novembre, X Agosto.</p> <p>6. <b>G. D'annunzio :</b> la biografia; il pensiero e la poetica. Le opere: i romanzi: Il piacere. Le Laudi: Alcyone. Il notturno. Lettura, analisi e parafrasi dei seguenti componimenti poetici: La sera fiesolana e La pioggia nel pineto.</p> <p>7. <b>L. Pirandello:</b> la biografia; il pensiero e la poetica. Le opere: L'Umorismo. Il fu Mattia Pascal. Uno, nessuno e centomila. Sei personaggi in cerca di autore. Lettura del seguente brano: <i>La nascita di Adriano Meis.</i></p> <p>8. <b>Italo Svevo:</b> la biografia, la poetica e il pensiero. I romanzi: Una vita, senilità e La coscienza di Zeno.</p> <p>9, <b>L'Ermetismo:</b> caratteri generali</p> <p>10. <b>G. Ungaretti:</b> biografia, pensiero e poetica. Le opere. Lettura, analisi e parafrasi dei seguenti componimenti; <i>Veglia, Soldati, Fratelli, Mattina</i></p> <p>11. <b>E. Montale:</b> biografia, pensiero e poetica. Le opere. Lettura, analisi e parafrasi dei seguenti componimenti: <i>Merigiare, pallido e assorto, Spesso il male di vivere</i></p>
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
<p>1. <b>RICERCA ED INNOVAZIONE</b></p>	<p>ARGOMENTO 1. Positivismo e Avanguardie letterarie</p> <p>ARGOMENTO 2. Futurismo: "Marinetti e la caffeina d'Europa"</p> <p>ARGOMENTO 3. Montale e la poetica dell'Ermetismo</p>
<p>2. <b>BENESSERE EPROMOZIONE DELLA SALUTE</b></p>	<p>ARGOMENTO 1. Pirandello e "il limbo della vita"</p> <p>ARGOMENTO 2. Svevo e "il vizio del fumo"</p>

	ARGOMENTO 3. "Il piacere" : D' Annunzio	
<b>3 TUTELA DELL'AMBIENTE E SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	ARGOMENTO 1. Ungaretti: i Fiumi della vita ARGOMENTO 2. Italo Calvino e "Le città invisibili" ARGOMENTO 3. Il panismo di "D' Annunzio	
4. <b>DALLA DIVERSITA' ALL'UNICITA'</b>	ARGOMENTO 1. G. Verga: " I vecchi e i giovani" ARGOMENTO 2. Montale: il paesaggio ligure ARGOMENTO 3. Pascoli: dal microcosmo al macrocosmo	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO "2 GIUGNO"</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>  <b>Le donne nell' Assemblea Costituente</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Le donne nell' Assemblea Costituente	Nozioni essenziali sull'ordinamento giuridico italiano. La Costituzione: formazione, significato, valori .
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>UdA dei P.C.T.O.:</b> <b>"Obiettivi per lo sviluppo sostenibile 2"</b>		

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

## SCHEMA DISCIPLINARE

5<sup>^</sup>PS

<b>DISCIPLINA: STORIA</b>	
DOCENTE: CASSANO ANNA	
TESTO ADOTTATO: STORIA IN CORSO ED. VERDE AUTORI: G. DE VECCHI G. GIOVANNETTI EDIZIONE: B. MONDADORI	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Imparare ad imparare;</li><li>2. Progettare;</li><li>3. Comunicare;</li><li>4. Collaborare e Partecipare;</li><li>5. Agire in modo autonomo e responsabile;</li><li>6. Risolvere problemi;</li><li>7. Individuare collegamenti e relazioni;</li><li>8. Acquisire e interpretare l'informazione.</li></ol>
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Competenza alfabetica funzionale;</li><li>2. Competenza multilinguistica;</li><li>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li><li>4. Competenza digitale;</li><li>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>6. Competenza in materia di cittadinanza;</li><li>7. Competenza imprenditoriale;</li><li>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li></ol>
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le grandi potenze all' inizio del '900</li><li>2. Trasformazioni di fine secolo: Il Rivoluzione industriale</li><li>3. L'Italia e l'età giolittiana</li><li>4. La Prima Guerra Mondiale: da un conflitto locale alla guerra mondiale: le ragioni profonde della guerra</li><li>5. L'Italia in guerra</li><li>6. La svolta del 1917 e la fine della guerra</li><li>7. Il dopoguerra e i trattati di pace</li><li>8. La Rivoluzione russa</li><li>9. Il fascismo: nascita e presa del potere</li><li>10. La crisi del '29 e il New Deal</li><li>11. Il regime nazista: la salita al potere di Hitler</li><li>12. La Seconda guerra mondiale</li><li>13. L'Europa dei Lager e della shoah</li><li>14. La svolta della guerra</li><li>15. La guerra fredda. (CENNI)</li></ol>

	16. L'Italia repubblicana
--	---------------------------

<b>MACROAREA o SNODO</b>		<b>ARGOMENTI</b>
1. <b>RICERCA ED INNOVAZIONE</b>		ARGOMENTO 1. Il Rivoluzione industriale  ARGOMENTO 2. L'età giolittiana  ARGOMENTO 3. I Guerra Mondiale: il ruolo delle nuove armi
2. <b>BENESSERE E PROMOZIONE DELLA SALUTE</b>		ARGOMENTO 1. La Propaganda fascista  ARGOMENTO 2. I ruggenti anni '20  ARGOMENTO 3. Dichiarazione Universale dei Diritti umani
3. <b>TUTELA DELL' AMBIENTE E SVILUPPO SOSTENIBILE</b>		ARGOMENTO 1. Da Guernica ad Hiroshima  ARGOMENTO 2. I Guerra mondiale: la polveriera balcanica  ARGOMENTO 3. Politica interna di Mussolini
4. <b>DIVERSITA' ED UNICITA'</b>		ARGOMENTO 1. Politica nazista e Antisemitismo  ARGOMENTO 2. La Rivoluzione Russa  ARGOMENTO 3. La dittatura di Stalin: il culto della personalità
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b> " 2 giugno"	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b> (conoscenze e abilità)

COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	<b>Storia della Costituzione</b> <b>Calendario civile</b>	Comprendere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali della storia italiana in particolare la nascita della Repubblica
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>UdA dei P.C.T.O.:</b> <b>“Obiettivi per lo sviluppo sostenibile 2”</b>		

Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<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 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):

**SCHEDA DISCIPLINARE**  
**Classe 5<sup>^</sup>PS**

<b>DISCIPLINA: INGLESE</b>	
DOCENTE: CAPODIFERRO LUCIANA	
TESTO ADOTTATO: "WINE&DINE –CLUB"- AUTORI: OLGA CIBELLI/DANIELA D'AVINO EDIZIONE: CLITT -2020 TESTO ADOTTATO "MASTERING PREMIUM DOSSIERS"- AUTORI C.E. MORRIS/A. SMITH EDIZIONE: ELI-2023	
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. ON THE TOUR Unit 1-Italian food heritage &amp; quality certifications (p173) Slow food presidia (p 175)</p> <p>2. ON THE SAFE SIDE Unit 1-Food safety (pp 290-297)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• World food safety</li> <li>• Five keys to safer food</li> <li>• Food poisoning</li> <li>• Food contamination</li> </ul> <p>Unit 2 -Food safety certification (pp 302-304)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Globalization and food safety certification</li> <li>• HACCP in catering</li> </ul> <p>3. ON THE WATCH Unit 1-Sustainability ( pp 210-212; p. 217-218)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food sustainability</li> <li>• Biodiversity</li> <li>• The short supply chain</li> <li>• Farmer’s markets &amp; Earth markets</li> </ul> <p>Unit 2 -Sustainability in the restaurant (pp 223; 224: 230)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurant go green</li> <li>• LYFE Kitchen</li> <li>• Sustainable development Goals</li> </ul> <p>Unit 3 -Traceability and certification (p 234)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The food supply chain</li> </ul> <p>4. ON THE HEALTHY SIDE</p> <p>Unit 1 -Nutrition (pp. 259-260; 264)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eat for health</li> <li>• New food pyramid</li> <li>• European Food Safety Authority (EFSA)</li> </ul> <p>“WINE&amp;DINE –CLUB”-CLITT -2020</p> <p>5. THE EUROPEAN UNION</p> <p>6. THE UK AND THE POLITICAL SYSTEM</p> <p>“MASTERING PREMIUM DOSSIERS”- (pp 8;12-13; pp18-19)</p>
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
<p>1. <b>RICERCA INNOVAZIONE</b></p>	<p>E</p> <p>1. SUSTAINABILITY IN THE RESTAURANT (pp 222-225)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurant go green</li> <li>• LYFE kitchen and the new recycled restaurants</li> </ul> <p>2. SUSTAINABILITY</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• F2F: From farm to Fork (p.209)</li> </ul>
<p>2. <b>BENESSERE E PROMOZIONE DELLA SALUTE</b></p>	<p>1. NUTRITION (pp259-260)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eat for health</li> <li>• New food pyramid</li> </ul> <p>2. FOOD SAFETY (p. 290-301)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• World Health Organization</li> <li>• Five keys to safer food</li> <li>• Food poisoning</li> <li>• Food contamination</li> </ul> <p>3. FOOD SAFETY CERTIFICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EFSA: European Food Safety Authority (p. 264)</li> <li>• HACCP in catering (p. 304)</li> </ul>
<p>3. <b>TUTELA DELL’AMBIENTE E SVILUPPO SOSTENIBILE</b></p>	<p>1.SUSTAINABILITY (pp 210-212; pp 217-218)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food sustainability</li> <li>• The short supply chain</li> <li>• Farmer’s Markets &amp; Earth Markets</li> </ul> <p>2. TRACEABILITY AND CERTIFICATION (p 234)</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>The food supply chain</li> </ul> <p>3. ITALIAN STYLE (pp 173; 175)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Italian food heritage &amp; quality certification</li> <li>Slow food</li> </ul>
4. DIVERSITA' ED UNICITA'		<p>1. The European Union</p> <p>2. The United Kingdom and the political system</p> <p>"MASTERING PREMIUM DOSSIERS"- (p 8;12-13; 18-19)</p>
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	<p>"2 GIUGNO" (ED. CIVICA) – THE UNITED KINGDOM AND THE POLITICAL SYSTEM</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Constitution</li> <li>Devolution</li> </ul> <p>2. THE EUROPEAN UNION</p> <p>"MASTERING PREMIUM DOSSIERS" (pp 8; 12-13; pp18-19)</p>	<p>Comprendere il valore aggiunto derivante dall'incontro e dalla conoscenza di altri sentieri culturali</p> <p>Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazioni sociali e le principali relazioni tra persona, famiglia, società e Stato</p>
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
<p>UdA dei P.C.T.O.:  <b>"Obiettivi per lo sviluppo sostenibile 2"</b></p>		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<p>X Lezione frontale</p> <p>X Lezione partecipata</p> <p><input type="checkbox"/> Metodo induttivo</p> <p>X Lavoro di gruppo</p> <p><input type="checkbox"/> Discussione guidata</p> <p><input type="checkbox"/> Simulazione</p> <p><input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):</p>	<p>X Prova scritta</p> <p>X Colloquio</p> <p>X Interventi da banco</p> <p>X Prove strutturate</p> <p>X Elaborati individuali</p> <p><input type="checkbox"/> Elaborati di gruppo</p> <p><input type="checkbox"/> Simulazione</p> <p>X Piattaforma G-Suite for Education</p> <p><input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):</p>	<p>X Testo/i di adozione</p> <p>X Piattaforma G-Suite</p> <p><input type="checkbox"/> Biblioteca</p> <p><input type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa</p> <p>X Risorse documentali su rete</p> <p>X Audiovisivi</p> <p><input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo</p> <p><input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):</p>

**SCHEDA DISCIPLINARE**

**5^PS**

<b>DISCIPLINA: IRC</b>	
DOCENTE:GIANNICO CARMELA	
TESTO ADOTTATO: LA LEGALITA': MARTIRI DELLA LEGALITA',G. FALCONE FILM. AUTORI: 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	1. 2. 3. ...
<b>MACROAREA o SNODO</b>	<b>ARGOMENTI</b>
1. MALATTIA E SALUTE	1. 2. 3. ...
2. LE RELAZIONI UMANE	1. LA SOLIDARIETA' NEL VANGELO DI LC 10, 25-37; 2. ART. 2 DELLA COSTITUZIONE; VARIE FORME DI SOSTEGNO. 3. ...
3. SVILUPPO SOSTENIBILE	1. RISPETTO DELL'AMBIENTE: CENNI ENCICLICA LAUDATO SI' PAPA FRANCESCO. 2. 3. ...
4. BENESSERE E CRISI	1. 2. 3.

	...	
5.	1. 2. 3. ...	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	<b>SOLIDARIETA' E IMPEGNO CIVILE.</b>	Riconoscere l'importanza del Cristianesimo nell'evoluzione dei rapporti sociali e nell'affermazione dei diritti dell'uomo
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>UdA dei P.C.T.O.:</b> <b>"Obiettivi per lo sviluppo sostenibile 2 "</b>		
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 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 type="checkbox"/> 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):	<input type="checkbox"/> Testo/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 checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

**SCHEDA DISCIPLINA**

**5^PS**

<b>DISCIPLINA:</b> LAB. SERVIZI ENOGASTR. SALA E VENDITA			
DOCENTE: Claudia Carrieri			
TESTO ADOTTATO: Protagonisti in sala			
AUTORI: Giunti Editori			
EDIZIONE: Prima edizione			
COMPETENZE CITTADINANZA	CHIAVE	DI	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"> <li>- La sicurezza nelle aziende enogastronomiche: sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare</li> <li>- La gestione delle aziende ristorative</li> <li>- L'evoluzione della sala: organizzazione ed eventi; il banqueting, il catering e i banchetti</li> <li>- Uno sguardo al mondo della birra</li> <li>- La distillazione e diverse tipologie di distillati</li> <li>- Il vino: tecniche di produzione, classificazione per tipologie, la legislazione vitivinicola</li> <li>- Le regioni del vino</li> <li>- Tecniche di degustazione e di abbinamento cibo vino</li> <li>- Il concetto di qualità: marchi di qualità locali, nazionali ed europei</li> <li>- La cucina locale, nazionale e i prodotti di qualità</li> </ul>
<b>MACROAREA o SNODO</b>			<b>ARGOMENTI</b>

1. RICERCA E INNOVAZIONE	ARGOMENTO 1. Marketing e tecniche di vendita ARGOMENTO 2. Globalizzazione e geolocalizzazione ARGOMENTO 3. Conoscere e valorizzare. Il territorio ARGOMENTO 4. Le aziende digitali
2. BENESSERE E PROMOZIONE DELLA SALUTE	ARGOMENTO 1. la sicurezza alimentare HACCP e la sicurezza sul lavoro ARGOMENTO 2. Qualità del cibo e del servizio ARGOMENTO 3. Marchi alimentari ARGOMENTO 4. Normative ISO
3. TUTELA E SVILUPPO SOSTENIBILE	ARGOMENTO 1. Le aziende della ristorazione, la ristorazione ecosostenibile ARGOMENTO 2. Le regole per essere bio ARGOMENTO 3. Sviluppo ed eco-sostenibilità ARGOMENTO 4. Valorizzazione del territorio
4. DIVERSITA' E UNICITA'	ARGOMENTO 1. Fattori che influenzano le scelte enogastronomiche ARGOMENTO 2. Il catering e il banqueting ARGOMENTO 3. Vini in abbinamento ARGOMENTO 4. Tecniche di servizio e tipologie di menu

#### EDUCAZIONE CIVICA

NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE	Cibo e salute	Riconoscere le caratteristiche di una sana alimentazione; valorizzare la conoscenza della tradizione alimentare come espressione culturale di natura etica, sociale ed etnica
CITTADINANZA DIGITALE		

**UdA dei P.C.T.O.:**

**Obiettivi per uno sviluppo sostenibile 2**

Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo X Simulazione	X Prova scritta X Colloquio <input type="checkbox"/> Interventi da banco <input type="checkbox"/> Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo X Simulazione <input type="checkbox"/>	X Testo/i di adozione <input type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete

**SCHEDA DISCIPLINARE**  
**5<sup>^</sup>PS**

<b>DISCIPLINA: Matematica</b>	
DOCENTE: Gemma Cazzati	
TESTO ADOTTATO: Matematica in cucina, in sala, in albergo AUTORI: Massimo Bergamini, Graziella Barozzi, Anna Trifone EDIZIONE: Zanichelli	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare;</li> <li>2. Progettare;</li> <li>3. Comunicare;</li> <li>4. Collaborare e Partecipare;</li> <li>5. Agire in modo autonomo e responsabile;</li> <li>6. Risolvere problemi;</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni;</li> <li>8. Acquisire e interpretare l'informazione.</li> </ol>
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
CONTENUTI	<p><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Determinazione del dominio di funzioni algebriche razionali e irrazionali, intere e fratte.</li> <li>● Zeri e segno di funzioni algebriche razionali e irrazionali intere e fratte.</li> <li>● Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche.</li> <li>● Funzione inversa</li> <li>● Proprietà delle funzioni</li> <li>● Funzioni composte</li> </ul> <p><b>Limiti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il concetto di limite: approccio grafico al limite di una funzione.</li> <li>● Definizione di funzione continua in un punto e nel suo dominio</li> <li>● Limite destro e limite sinistro.</li> <li>● Limite più o meno infinito per x che tende a un valore finito,</li> <li>● Limite finito per x che tende a più o meno infinito,</li> <li>● Limite più o meno infinito per x che tende a più o meno infinito.</li> <li>● Calcolo del limite di funzioni algebriche razionali e irrazionali, intere e fratte.</li> <li>● Limite della somma, del prodotto e del quoziente di funzioni.</li> <li>● Forma indeterminata <math>\frac{+\infty - \infty}{+\infty - \infty}</math> di una funzione polinomiale.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma indeterminata <math>\frac{\infty}{\infty}</math> di una funzione razionale fratta per <math> x \rightarrow \infty </math> con il grado del numeratore maggiore, uguale o minore del grado del denominatore.</li> <li>• Forma indeterminata <math>\frac{0}{0}</math></li> <li>• Asintoti verticali, orizzontali e obliqui.</li> <li>• Individuazione degli asintoti dal grafico assegnato.</li> <li>• Grafico probabile di una funzione.</li> </ul> <p><b>Derivate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il problema della tangente</li> <li>• Il rapporto incrementale</li> <li>• Significato geometrico della derivata di una funzione in un punto del suo dominio.</li> <li>• Definizione di funzione derivabile.</li> <li>• Continuità e derivabilità.</li> <li>• Le derivate fondamentali: derivata della funzione costante, della funzione identità, della funzione potenza.</li> <li>• Calcolo delle derivate: derivata del prodotto di una costante per una funzione, derivata della somma di funzioni, derivata del prodotto, derivata del quoziente, derivata di una funzione composta.</li> <li>• Le derivate di ordine superiore al primo.</li> </ul> <p><b>Studio delle funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinazione degli intervalli di crescita e degli intervalli di decrescenza di funzioni algebriche razionali attraverso lo studio del segno della derivata prima.</li> <li>• Punti stazionari</li> <li>• La ricerca dei massimi, minimi e flessi orizzontali di funzioni algebriche razionali con la derivata prima.</li> <li>• Lo studio di una funzione algebrica razionale e la sua rappresentazione grafica.</li> <li>• Lettura e interpretazione del grafico di una funzione.</li> </ul>
<b>MACROAREA o SNODO</b>	<b>ARGOMENTI</b>
1. Ricerca e Innovazione	Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici.
2. Benessere e promozione della salute	Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici.
3. Tutela dell'ambiente e sviluppo sostenibile	Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici.

4. Diversità e Unicità	Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici.	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE	Principi etici Dati statistici	Imparare ad analizzare e valutare criticamente il dato statistico del Referendum del 46
<p><b>UdA dei P.C.T.O.:</b></p> <p>Si rimanda ad apposito allegato redatto dal tutor della classe</p>		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<p><b>X Lezione frontale</b></p> <p><b>X Lezione partecipata</b></p> <p><input type="checkbox"/> Metodo induttivo</p> <p><b>X Lavoro di gruppo</b></p> <p><input type="checkbox"/> Discussione guidata</p> <p><input type="checkbox"/> Simulazione</p> <p><input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):</p>	<p><b>X Prova scritta</b></p> <p><b>X Colloquio</b></p> <p><b>X Interventi da banco</b></p> <p><b>X Prove strutturate</b></p> <p><b>X Elaborati individuali</b></p> <p><b>X Elaborati di gruppo</b></p> <p><input type="checkbox"/> Simulazione</p> <p><b>X Piattaforma G-Suite for Education</b></p> <p><input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):</p>	<p><b>X Testo/i di adozione</b></p> <p><input type="checkbox"/> Piattaforma</p> <p><input type="checkbox"/> Biblioteca</p> <p><b>X Risorse documentali a stampa</b></p> <p><b>X Risorse documentali su rete</b></p> <p><input type="checkbox"/> Audiovisivi</p> <p><input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo</p> <p><input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):</p>

**SCHEDA DISCIPLINARE**  
**classe 5 PS**

<b>DISCIPLINA: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva</b>	
DOCENTE: RUBINO Cosimo	
TESTO ADOTTATO: Gestire le imprese ricettive 3 up – enogastronomia – sala e vendita AUTORI: S. Rascioni – F. Ferriello 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	<p><b>1) Il prodotto turistico ed il mercato del prodotto turistico</b> Il mercato turistico internazionale Gli organismi e le fonti normative internazionali Il mercato turistico nazionale Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p><b>2) Il marketing</b> Il marketing: aspetti generali Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing</p>

	<p>Il marketing plan</p> <p><b>3) Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b>          La pianificazione e la programmazione          Il budget          Il business plan</p> <p><b>4) La normativa del settore turistico-ristorativo</b>          Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro          Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore          I contratti delle imprese ristorative e ricettive</p> <p><b>5) Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b>          Le abitudini alimentari          I marchi di qualità alimentare</p>	
<b>MACROAREA o SNODO</b>	<b>ARGOMENTI</b>	
1. Ricerca e innovazione	<p>1. Il marketing</p> <p>2. Pianificazione e programmazione</p> <p>3. Il budget e il controllo di gestione</p>	
2. Benessere e promozione della salute	<p>1. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <p>2. Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</p> <p>3. Le abitudini alimentari e i marchi di qualità alimentare</p>	
3. Tutela dell'ambiente e sviluppo sostenibile	<p>1. I fattori economico e sociali che incidono sulle abitudini alimentari</p> <p>2. I marchi di qualità alimentare</p> <p>3. Il marketing</p>	
4. Diversità ed unicità	<p>1. Il mercato turistico internazionale</p> <p>2. Il mercato turistico nazionale</p> <p>3. Le nuove tendenze del turismo</p> <p>4. Le abitudini alimentari</p>	
<b>EDUCAZIONE CIVICA – DTA 3 ore</b> <b>UDA "2 Giugno"</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	<p>Storia del referendum come strumento di costruzione di cittadinanza</p> <p>Concetto di cittadinanza</p>	<p>Comprendere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali della storia italiana in particolare la nascita della Repubblica</p> <p>Riflessioni su <i>ius soli</i> e concetto di cittadinanza</p> <p>Comprendere il significato di cittadinanza e conoscerne i modi di acquisto ed i diritti</p>

		correlati alla cittadinanza
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>UdA dei P.C.T.O.:</b> <b>Obiettivi per uno sviluppo sostenibile 2</b>		
<b>Metodologie</b>	<b>Criteria e Strumenti di valutazione</b>	<b>Strumenti utilizzati</b>
X Lezione frontale X Lezione partecipata X Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata X Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali <input type="checkbox"/> Elaborati di gruppo X 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 <input type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete X Audiovisivi X Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

**SCHEDA DISCIPLINARE  
CLASSE 5<sup>^</sup>PS**

<b>DISCIPLINA: TEDESCO</b>	
DOCENTE: MONTI GUARNIERI GAIA	
TESTO ADOTTATO: PAPRIKA NEU EXTRA AUTORI: Claudio Brigliano, Fiorenza Doni, Daniela Strano, Giuseppina Venturini 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.
<b>CONTENUTI</b>	<p>1. Am Frühstücksbüffet:  - Speise und Getränke beschreiben  - den Gast ansprechen und beraten  - Bestellungen entgegennehmen;</p> <p>2. In der Küche:  - Vorbereitungsarbeiten beschreiben  - Garmethoden beschreiben  - den Gast bedienen;</p> <p>3. Zu Tisch:  - Vorspeisen beschreiben  - Speisen und Getränke empfehlen;</p> <p>4. Die Karriere:  - das Servicepersonal  - das Küchenpersonal  - das Etagenpersonal;</p> <p>5. Eine Anzeige analysieren;</p> <p>6. Einen tabellarischen Lebenslauf schreiben;</p> <p>7. Regionalküche in Süditalien  - gesunde Ernährung  - ein Leben ohne Fleisch: Pro und Contra;</p> <p>8. Das Staatssystem:  - Deutschland und Föderalismus  - Berlin;</p> <p>9. Agenda 2030:  - nachhaltige Entwicklung  - Ziel 12 und nachhaltiger Konsum  - BIO Produkte</p> <p>10. Die Europäische Union  - Verwaltungsorgane der EU</p> <p>11. UDA EDUCAZIONE CIVICA: " 2 GIUGNO" :  CALENDARIO CIVILE  - Politisches System Deutschland</p>
<b>MACROAREA o SNODO</b>	<b>ARGOMENTI</b>

<b>1. RICERCA E INNOVAZIONE</b>	1. Regionalküche in Südtalien 2. So schmeckt Österreich 3. BIO-Produkte	
<b>2. BENESSERE E PROMOZIONE DELLA SALUTE</b>	1. Gesunde Ernährung 2. Ein Leben ohne Fleisch: Pro und Contra	
<b>3. TUTELA DELL'AMBIENTE E SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	1. Agenda 2030 2. Nachhaltige Entwicklung 3. Nachhaltiger Konsum	
<b>4. DIVERSITA' ED UNICITA'</b>	1. Die Europäische Union 2. Verwaltungsorgane der EU 3. Deutschland und Föderalismus	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b> <b>TITOLO UDA: "2 GIUGNO"</b> <b>Calendario Civile</b>		
<b>NUCLEO TEMATICO</b>	<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</b>
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Politisches System Deutschland und Föderalismus	<b>Conoscere il sistema politico tedesco, le caratteristiche del federalismo e le differenze rispetto al sistema politico italiano.</b>  <b>Partecipare a un dibattito culturale ed esprimere le proprie idee in modo chiaro.</b>
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
<b>UdA dei P.C.T.O.:</b> <b>Obiettivi per uno sviluppo sostenibile 2</b>		

Metodologie	Criteri 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 Testo/i di adozione <input type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete

<input checked="" type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Elaborati individuali <input 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"/> Audiovisivi <input checked="" type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):
--	---	--

**SCHEDA DISCIPLINARE**  
**5^PS**

<b>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	
DOCENTE: NARDELLI PAOLO	
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

MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1.	1. 2. 3. ...
2.	1. 2. 3. ...
3.	1. 2. 3. ...
4.	1. 2. 3. ...
5.	1. 2. 3. ...

**EDUCAZIONE CIVICA**

NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		

**UdA dei P.C.T.O.:**

Metodologie	Criteria 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	<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 checked="" type="checkbox"/> Testo/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

guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<b>X.</b> Altro/i (specificare): PICCOLI E GRANDI ATTREZZI
--	---	--

## 2.2. EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92)

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA : titolo <b>“2 giugno”</b>
<p>Conoscenze : Conoscere l' organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Abilità: Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline</p> <p>Competenze: sociale e civica in materia di cittadinanza.</p>
Risultati di apprendimento in termini di competenze raggiunte: Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili con il contributo dei docenti.

**UDA EDUCAZIONE CIVICA – IISS MAURO PERRONE –  
CASTELLANETA –A.S. 2023-24**

<p><b><u>Classe: 5M</u></b> <b><u>ENOGAST</u></b> <b><u>RONOMIA</u></b></p>	<p>Titolo UDA</p> <p><b>“2 GIUGN O”</b></p>	<p><i>Dice mbre Mag gio</i></p>
 	<p><b>Calen dario Civile</b></p>	
<p>(Allegato C – Linee guida DM 35/2020)</p> <p>Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate Partecipare al dibattito culturale.</p> <p><b>Competenze prevalenti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza</li> </ul> <p><b>Competenze correlate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale</li> <li>• competenza multilinguistica</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> </ul>		

<b>Nucleo tematico</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Disciplin a</b>	<b>Num ero di ore</b>
<b>Costitu zione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia del referendum come strumento di costruzione di cittadinanza</li> <li>• Concetto di cittadinanza</li> </ul>	<p>1)Comprendere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali della storia italiana in particolare la nascita della Repubblica.</p> <p>2)Riflessioni su <i>Ius soli</i> e concetto di cittadinanza</p> <p>3)Comprendere il significato di cittadinanza e conoscerne i modi di acquisto ed i diritti correlati alla cittadinanza.</p>	<b>Diritt o e tecnic a ammi nistr Della strutt. ricetti va</b>	<b>3</b>

	<p>Storia della Costituzione. Le donne nell'Assemblea Costituente Calendario Civile</p>	<p>Nozioni essenziali sull'ordinamento giuridico italiano. La Costituzione: formazione, significato, valori.</p>	<p><b>Italiano</b> <b>Storia</b></p>	<p><b>7 ore</b></p>
	<p>Conoscere il significato e l'importanza del confronto tra culture differenti.</p>	<p>Comprendere il valore aggiunto derivante dall'incontro e dalla conoscenza di altri sentieri culturali.  Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociali e le principali relazioni tra persona, famiglia, società e stato .</p>	<p><b>Inglese</b></p>	<p><b>3 ore</b></p>
	<p>Conoscere il significato e l'importanza del confronto tra culture differenti.</p>	<p>Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociali e le principali relazioni tra persona, famiglia, società e stato.</p>	<p><b>France se Tedesco</b></p>	<p><b>3 ore</b></p>
	<p>Conoscere il valore delle libertà e delle differenze individuali, sociali, culturali e religiose.</p>	<p>Riconoscere l'importanza del Cristianesimo nell'evoluzione dei rapporti sociali e nell'affermazione dei diritti dell'uomo.</p>	<p><b>Religione</b></p>	<p><b>2 ore</b></p>

<b>Nucleo tematico</b>	conoscenze	abilità	discipline	ore
<b>Sviluppo Sostenibile</b>	Il benessere fisico e mentale e l'Educazione alimentare	Adottare stili di vita e condotte salutari	Scienze degli Alimenti	<b>4 ore</b>
	Cibo e salute	Riconoscere le caratteristiche di una sana alimentazione  Valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica.	Lab. Enogastronomia: Cucina-Sala	<b>6 ore</b>
	Sviluppo economico e consumismo alimentare	Riconoscere la relazione tra fenomeni alimentari e sviluppo economico	Economia e Tecniche amministrative	<b>3 ore</b>
<b>Cittadinanza digitale</b>				
	Principi etici  Dati Statistici	Imparare ad analizzare e valutare criticamente il dato statistico del Referendum del 46	Matematica	<b>2 ore</b>

			Totale ore	33
--	--	--	------------	----

Disciplina	Attività curriculari	
STORIA	L'Italia del 1946	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costituzione</li> <li>• Internet</li> <li>• Siti istituzionali</li> <li>• Sussidi audiovisivi</li> <li>• Giornali e riviste</li> <li>• Piattaforme digitali</li> <li>• Dispense</li> <li>• Appunti del docente.</li> <li>• Confronto e dibattito sugli argomenti di studio</li> </ul>
ITALIANO	Il Referendum attraverso le testimonianze letterarie	
FRANCESE TEDESCO	Ricerca su Internet relativa alle istituzioni	
INGLESE	Ricerca su Internet relativa alle istituzioni	
RELIGIONE	Lettura e analisi passi Enciclica "Fratelli tutti"	
LAB. ENOGASTRO NOMICO CUCINA	Realizzazione di un menu "Tricolore"	
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Mappa e grafici sul consumo alimentare	
MATEMATIC A	Grafici e tabelle sull'uso delle tecnologie	
Diritto e Tec.Amm.	<b>Mappa e grafici sul concetto di cittadinanza</b>	

**COMPITO DI REALTA'**

**Produzione di un opuscolo informativo-esplicativo. Presentazione Multimediale**

**Attivita' extrascolastiche**

**Eventuali incontri, anche a distanza, con rappresentanti delle istituzioni**

## 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' <b>assimilazione dei Contenuti</b> 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 e 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	Adeguatezza 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

## 2.6 LA VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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:

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

	<b>Cittadinanza attiva</b>	rispettosi degli altri e dei loro diritti - Comportamento non sempre corretto in classe e sanzionato con un numero limitato di richiami scritti
--	----------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Infrazioni del regolamento della scuola che comportino irrogazione di sospensioni per un numero complessivo non superiore a sei giorni</li> <li>- Utilizzo non sempre consono dei materiali e delle strutture della scuola</li> </ul>
<b>6</b>	<b>Frequenza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frequenza irregolare</li> <li>- Assenze e ritardi non giustificati che determinino la necessità di intervento del coordinatore di classe e/o degli Uffici di Dirigenza</li> </ul>
	<b>Partecipazione e impegno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipazione disinteressata al dialogo educativo e fonte di disturbo durante le Lezioni</li> <li>- Impegno discontinuo e partecipazione passiva alle lezioni</li> <li>- Discontinuo svolgimento delle consegne scolastiche e mancanza del materiale Scolastico</li> </ul>
	<b>Capacità organizzativa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parziale capacità e necessità di guida nell'organizzazione del lavoro</li> </ul>
	<b>Cittadinanza attiva</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atteggiamenti poco corretti e irriverenti nei confronti dei docenti, del personale, degli altri compagni</li> <li>- 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</li> <li>- Infrazioni del regolamento della scuola che comportino irrogazione di sospensioni per un numero complessivo superiore a sei giorni</li> <li>- Mancanza di rispetto nei confronti delle strutture, degli arredi e delle dotazioni Scolastiche</li> </ul>
<b>5</b>	<b>Frequenza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frequenza saltuaria</li> <li>- Assenze e ritardi non giustificati che determinino interventi ripetuti del coordinatore di classe e/o degli Uffici di Dirigenza</li> </ul>
	<b>Partecipazione e impegno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scarsa attenzione e partecipazione nulla alle attività scolastiche</li> <li>- Svolgimento spesso disatteso dei compiti assegnati</li> </ul>
	<b>Capacità organizzativa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parziale capacità e necessità di guida nell'organizzazione del lavoro</li> </ul>
	<b>Cittadinanza attiva</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reiterazione di atteggiamenti poco corretti e irriverenti nei confronti dei docenti, del personale, degli altri compagni</li> <li>- Incuranza dei richiami scritti e verbali dei docenti di classe e/o degli Uffici di Dirigenza</li> <li>- 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</li> </ul>
<b>4</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamento irresponsabile che abbia rilevanza penale</li> </ul>

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- PAUSA DIDATTICA I QUADRIMESTRE

### ATTIVITA'/PROGETTI

Cfr. l'attività formative integrative e aggiuntive del PTOF

Es. progetto PON...

### 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.....

#### 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
- visite guidate e viaggi di istruzione
- incontro con l'autore
- Laboratori co-curricolari PNRR
- PON Orientamento
- ◊ PON Corso di preparazione all'ECDL
- ⊇ Altro.....

# PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Classe V Sez. PS Indirizzo Enogastronomico- SALA

## TITOLO PROGETTO

**"OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE"**

## 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'ISS 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 SOSTENIBILE"

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

<b>CLASSE</b>	<b>ATTIVITÀ</b>	<b>ORE</b>	<b>RISORSE/MODALITÀ</b>
<b>TERZA</b>	Presentazione del progetto, sensibilizzazione, orientamento, registrazione su piattaforme dedicate*	2	Referenti PCTO (Prof. Staffier), ANPAL servizi
	Corso sicurezza *	4	Piattaforma MIUR
	Corso HACCP *	4	Esperto esterno
	Progetto #YouthEmpowered Coca-Cola HBC Italia - Corso di formazione svolto in modalità e-learning con conseguimento certificazione finale*	25	Piattaforma dedicate
	<b>TOTALE ORE TERZO ANNO DI P.C.T.O.</b>	<b>35</b>	<b>ore</b>

<b>QUARTA</b>	Presentazione delle attività	1	Tutor interno (prof.ssa Capodiferro L)
	<b>Stage/eventi/partecipazione open days/visite guidate*</b>	142	Visite guidate (Manduria), stage in azienda, Istituto Tutor interno ed esterno
	Disamina Carta dei diritti e dei doveri degli studenti	2	Tutor interno
	Elaborazione/aggiornamento CV Europass	5	Tutor interno
	<b>TOTALE ORE QUARTO ANNO DI P.C.T.O.</b>	<b>150 ore</b>	
<b>QUINTA</b>	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
	<b>TOTALE ORE QUINTO ANNO DI P.C.T.O.</b>	<b>30 ore</b>	
<b>TOTALE ORE</b>		<b>215 ore</b>	

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

<b>Livello</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>3</b>	Assumere le responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro; adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.	Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a svolgere compiti e risolvere problemi 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
<b>4</b>	Assumere le responsabilità di portare	Una gamma di abilità cognitive e pratiche	Conoscenza di fatti, principi,

	a termine compiti nell'ambito del		
--	-----------------------------------	--	--

	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>processi e concetti generali, in un ambito di lavoro o di studio.</p>
<p><b>5</b></p>	<p>Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.</p>	<p>Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio.</p>	<p>Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio</p>

# 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"><li>● Acquisire autonomia nelle scelte</li><li>● Acquisire strategie per una migliore conoscenza di sé</li><li>● Acquisire- potenziare capacità critiche</li><li>● Valutare le risorse personali e le motivazioni verso scelte future</li><li>● Conoscere sé stessi, i propri punti di forza</li></ul>	<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"> <li>e di debolezza (attitudini, interessi professionali e culturali)</li> <li>● Costruire relazioni umane più collaborative e produttive nel gruppo classe</li> <li>● Combattere il fenomeno della dispersione scolastica</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper comunicare, collaborare e partecipare</li> <li>● progettare, risolvere problemi</li> <li>● Individuare collegamenti e relazioni</li> </ul>	<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"> <li>● Rendere gli alunni protagonisti delle scelte che li riguardano, sia in ambito scolastico che lavorativo</li> <li>● Preparare gli alunni alla formulazione di un curriculum vitae</li> <li>● Conoscere gli aspetti socio-economici della provincia di Taranto e le istituzioni che li regolano</li> <li>● Conoscere gli aspetti normativi del mercato del lavoro nelle diverse componenti e l'offerta esistente</li> <li>● Far acquisire una conoscenza della realtà del mondo del lavoro a livello di macroscenario e di contesto locale</li> <li>● Orientare gli studenti del quinto anno verso un'iscrizione responsabile e ragionata all'università sia a livello informativo che formativo</li> </ul>	<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	Macroarea	Azione/Step	Responsabile	Attuatore	Discipline	Periodo attuazione
----------	-----------	-------------	--------------	-----------	------------	--------------------

à	n.					
1	A	Presentazione delle attività previste Discussione sulle esperienze professionali svolte dai singoli studenti (stage, lavoro, altro) - Analisi SWOT dell'esperienza	Consiglio di classe	Docente	Matematica (2 ore)	<b>Ore 2</b>
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	Docente	Cucina (2 ore)	<b>Ore 2</b>
1	A	Strumenti per la ricerca attiva del lavoro in chiave social: LinkedIn, Facebook	Consiglio di classe	Docente	ECON. (3 ore)	<b>Ore 3</b>
1	A	Personal branding: gestire la web reputation	Consiglio di classe	Docente	SMS (1 ora)	<b>Ora 1</b>
2	A	Come rispondere ad una vacancy	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor	Scienze e Cult. Aliment. (2 ore)	<b>Ore 2</b>
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	Esperti (3 ore)	<b>Ore 3</b>
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	Italiano (3ore) Inglese (3 ore) Tedesco (2 ore) Sala (2 ore)	<b>Ore 10</b>
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	Esperti (2 ore)	<b>Ore 2</b>

3	C	<p>Laboratorio sulle professioni</p> <p>Laboratorio sui Green Jobs</p> <p>Laboratorio delle imprese</p>	Consiglio di classe	<p>Camera di Commercio</p> <p>Ordini professionali</p> <p>Professionisti green</p> <p>Rappresentanti delle imprese</p>	Esperti (2 ore)	<b>Ore 2</b>
3	C	<p>Giornate di presentazione dei corsi di laurea universitari</p> <p>Organizzazione conferenze illustrative relative all'Offerta Formativa delle Università e ITS</p>	Consiglio di classe	<p>Università</p> <p>ITS Academy</p>	Esperti (3 ore)	<b>Ore 3</b>

**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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

<b>Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia A</b>					<b>Punt Eggio assegnato</b>
<b>INDICATORI GENERALI tipologie A – B - C</b>	INDICATORI (Max 12 punti)				
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommari riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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
<b>Griglia di valutazione Prima Prova</b>					<b>Punt eggio Asseg Nato</b>
<b>INDICATORI SPECIFICI tipologia A</b>	INDICATORI (Max 8 punti)				
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>	<b>3/2.6</b>	<b>2.4/2</b>	<b>1.8/1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Comprensione e analisi del testo dato, comprensione globale e locale; analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</b>	<b>3/2.6</b>	<b>2.4/2</b>	<b>1.8/1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 3
	Comprensione e analisi complete, accurate e approfondite	Comprensione e analisi corrette e approfondite	Comprensione e analisi pertinenti	Comprensione e analisi parziali	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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

<b>Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia B</b>					<b>Punteggio assegnato</b>
<b>INDICATORI GENERALI</b> tipologie A – B - C	<b>INDICATORI (Max 12 punti)</b>				
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommarî riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
<b>Punteggio finale parte generale</b>					<b>... / 12</b>

<b>Griglia di valutazione Prima Prova</b>					<b>Punteggio assegnato</b>
<b>INDICATORI SPECIFICI</b> tipologia B	<b>INDICATORI (Max 8 punti)</b>				
<b>Individuazione di tesi e argomentazioni</b>	<b>3/2.6</b>	<b>2.4/2</b>	<b>1.8/1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Costruzione del percorso ragionativo</b>	<b>3/2.6</b>	<b>2.4/2</b>	<b>1.8/1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 3
	Coerente, articolato e personale	Coerente e lineare	Essenziale	Poco coerente	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Riferimenti culturali puntuali e critici	Riferimenti culturali pertinenti	Riferimenti culturali sufficientemente contestualizzati	Riferimenti culturali superficiali	
<b>Punteggio finale parte specifica</b>					<b>... / 8</b>

<b>Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia C</b>					<b>Puntaggio assegnato</b>
<b>INDICATORI GENERALI</b> tipologie A – B - C	<b>INDICATORI (Max 12 punti)</b>				
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del Testo</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 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	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommarî riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<b>2/1.8</b>	<b>1.6/1.4</b>	<b>1.2</b>	<b>1/0.8</b>	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
<b>Punteggio finale parte generale</b>					<b>... / 12</b>

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

### “Scienza e cultura dell’Alimentazione”

#### Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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	00.50.00	
	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	25000	
	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	30500	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	04/05/202 3	
	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	01/02/202 3	
	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	40500	
	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	07/08/2023	
Correttezza morfosintattica e	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	00.50.00	

padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale				
	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	25000	
	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:

<b>Bande di Oscillazione D. Lgs. 62/2017 art. 15 Allegato A</b>			
<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.

### 5. Simulazioni di prima e seconda prova

Sono state predisposte due esercitazioni in preparazione alle prove d'esame, una per la prima prova e una per la seconda prova:

1- Prima prova scritta di Italiano

DATA DI SVOLGIMENTO	TEMPO ASSEGNATO	TIPOLOGIE DI VERIFICA
07/05/2024	08:30-13:45	A-B-C

2- Seconda prova scritta di Scienza e cultura dell' Alimentazione

DATA DI SVOLGIMENTO	TEMPO ASSEGNATO
09-05-2024	08:30-13:45



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

**“MAURO PERRONE”**

*Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera\_Istituto Tecnico del Turismo*

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

sito: [www.iissperrone.edu.it](http://www.iissperrone.edu.it) – e-mail: [tais03900v@istruzione.it](mailto:tais03900v@istruzione.it); posta certificata: [tais03900v@pec.istruzione.it](mailto:tais03900v@pec.istruzione.it)

## TIPOLOGIA A

### ANALISI ED INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

“Spesso il male di vivere ho incontrato” è una lirica inclusa in *Ossi di seppia*” raccolta pubblicata da Eugenio Montale nel 1925. Nella lirica sono presenti le tematiche, i significati e lo stile proprii del poeta che descrive l’angoscia dell’esistenza associata agli elementi rinsecchiti e asciutti del paesaggio delle Cinque Terre liguri.

Spesso il male di vivere ho incontrato:  
era il rivo strozzato che gorgoglia,  
era l'incartocciarsi della foglia  
riarsa, era il cavallo stramazato.  
Bene non seppi, fuori del prodigio  
che schiude la divina Indifferenza:  
era la statua nella sonnolenza  
del meriggio, e la nuvola, e il falco alto levato.

#### 1. COMPrensIONE DEL TESTO

- Evidenzia il tema della lirica, attraverso la parafrasi delle due strofe, descrivendo anche i contenuti essenziali della raccolta “Ossi di seppia”.
- Spiega perché la poesia può essere considerata un “manifesto poetico”.
- In quali casi è usata, nella lirica, la tecnica del correlativo oggettivo?

#### 2. INTERPRETAZIONE COMPLESSIVA E APPROFONDIMENTI

- Il male di vivere di cui Montale si fa portavoce, si configura, come un fatto personale e correlato in maniera specifica ad un periodo storico o si riferisce ad una condizione esistenziale strettamente personale? Da quali elementi del testo è possibile ricavarlo?

#### 3. PRODUZIONE

- Sulla base dell’ Analisi condotta ricerca la “visione del mondo” espressa nel testo e approfondisci l’argomentazione con opportuni collegamenti ad altri testi di Montale o di altri autori dello stesso periodo, soffermandoti anche sul grado di attualità delle idee di Montale sull’esistenza una

## TIPOLOGIA B ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

*Quando il gioco diventa dipendenza*

C’è la signora che a sessant’anni si è giocata il negozio, il ragazzino che rubava in casa per sentirsi il re del poker on line, le quarantenne che ha alleggerito la cassaforte dell’ufficio e bruciato i beni di famiglia tra slot machine e cavalli. [...] Sono quelli che ce l’hanno fatta, per ora dicono loro, a smettere di scommettere. A non alzarsi più al mattino con quell’unico pensiero che gli ha bruciato anni di vita e non solo banconote, come una vera droga. Dipendenti dalle carte, dai numeri, dai gratta e vinci. [...] “Io non sono proibizionista, il gioco in sé non è male, lo diventa quando si trasforma in dipendenza, ma se non si fanno leggi e interventi seri tra cinque anni dobbiamo prepararci ad averne in cura almeno 50mila. [...] Parola di Alfio Lucchini, psichiatra,

presidente dei Serd [i Servizi del Sistema Sanitario Nazionale che hanno per oggetto la prevenzione, la cura e la riabilitazione di chi è vittima delle dipendenze] italiani. Una battaglia quotidiana difficile anche perché chiudere i luoghi fisici dove si gioca non basta, ormai la scommessa corre soprattutto in rete, si può fare comodamente da casa. Quindi non serve allontanare le tentazioni, mettere i lucchetti alle slot machine. [...] “Il gioco è una compensazione, bisogna capire di cosa. Per chi ha bisogno di adrenalina il gioco è come una droga, ha bisogno di tornare spesso a puntare, a scommettere altrimenti perde completamente il controllo. Ho visto crisi di astinenza da gioco segnate da attacchi di panico e depressione perché per molti la vita senza scommesse è peggio che senza droghe”. Così racconta la dottoressa Masci, psicoterapeuta dirigente del Serd bolognese dove le “guarigioni sono circa del 70 per cento” [...]. Il metodo? Nella prima fase bisogna trovare un’alternativa alla scommessa che dà adrenalina, una compensazione, che sia sport o nuovi interessi. Poi si coinvolge la famiglia in incontri singoli e di gruppo, perché la famiglia è un punto di forza, è quasi sempre lei la molla che spinge il giocatore a chiedere aiuto. “Ore di parole per imparare a conoscersi, a capire cosa si cerca di compensare, da cosa si fugge”. Per ricominciare a tessere la propria vita, a ritrovare il sapore il gusto delle giornate, dei rapporti.

In genere, dicono gli esperti, il primo stop al gioco arriva in tre mesi, ma ci vogliono quattro anni per considerarsi al sicuro, e il rischio di ricaduta è alto. E così per i casi più gravi ci sono anche le comunità che accolgono i dipendenti dal gioco. Perché la guarigione è una scommessa da vincere ad ogni costo.

(Caterina Pasolini, *Dipendenza dal gioco, guarire si può*, “Repubblica-salute”, 26 luglio 2013)

## 1. COMPrensIONE E ANALISI

**1.1** Qual è il tema centrale dell’articolo? Quali opinioni vengono riportate al riguardo? Illustrale singolarmente, mettendo in evidenza le relative argomentazioni.

**1.2** Per quale motivo all’inizio dell’articolo viene presentata una rassegna così puntuale di persone affette da ludopatia?

**1.3** Che cosa fa scattare il desiderio patologico del gioco?

**1.4** Descrivi le modalità con cui si può contrastare la dipendenza dal gioco.

## 2. PRODUZIONE

Nel testo viene presentato un fenomeno al quale il più delle volte non si dà il peso dovuto perché lo si confonde con un gioco innocente; addirittura, il gioco viene spesso pubblicizzato perché fornisce un consistente gettito per le casse dello Stato. Qual è la tua opinione al riguardo, sulla base della tua esperienza o di quella di altre persone che conosci o di cui hai sentito la testimonianza attraverso i media o in occasione di manifestazioni per la sensibilizzazione al problema?

## TIPOLOGIA C RIFLESSIONE DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

L'accettazione da parte del gruppo rimanda l'immagine che il giovane si crea di sé e plasma l'autostima. Al contrario, **sentirsi a disagio** nel gruppo e la **paura di non essere accettati** possono creare su soggetti fragili atteggiamenti di ritiro sociale, di negazione o rifiuto del mondo esterno. Mettersi in relazione con altre persone significa accettare le **regole per stare in gruppo**, dover chiedere, saper ascoltare, prendersi delle responsabilità, sentirsi in dovere, affrontare il conflitto, assumere ruoli, affrontare un giudizio. Nel gruppo ciascuno può sperimentare i vantaggi della cooperazione e del sostegno, dell'unione fa la forza. Chi entra in un gruppo accetta di mettersi in gioco perché la posta è alta, ed è premiante il fatto di sentirsi riconosciuti dal gruppo per il proprio ruolo, che sia di leadership o più defilato, non importa. Sentire l'importanza del proprio ruolo, del proprio apporto al gruppo non può che accrescere la nostra autostima. Questa dinamica, però, non funziona nei gruppi virtuali, quando all'incontro fisico sostituiamo le chat dei social network. Costa meno fatica, ma è anche meno gratificante.

Il testo è tratto da Daniela Passeri, **Stare in gruppo aiuta a vivere meglio?** In Elle 9 marzo 2017

Con Maddalena Caldella, psicologa e psicoterapeuta dell’ Ordine degli Psicologi del Lazio, la giornalista Daniela Passeri affronta un tema fondamentale per la crescita ed il benessere di un giovane, quello della relazione con il gruppo. Utilizzando gli spunti offerti dal testo e facendo tesoro delle tue conoscenze ed esperienze, esprimi le tue personali idee. Puoi eventualmente strutturare lo svolgimento in paragrafi opportunamente titolati.

## SI ALLEGA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA ESAME DI STATO a.s. 2023/24



## **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.

<http://antares.crea.gov.it>

## **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.

[https://www.fipe.it/files/ricerche/2012/19-06-12rapporto\\_ISMEA](https://www.fipe.it/files/ricerche/2012/19-06-12rapporto_ISMEA)

### 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 sotto-categoria 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.”

<https://www.formazioneturismo.com/>

**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 a marchio di qualità ( DOC, IGP, SGT, PAT) da proporre agli ospiti, il menù proposto con annessa indicazione di eventuali prodotti allergizzanti o potenzialmente non tollerati;
- c) Il giusto abbinamento con il vino, spiegandone le caratteristiche e le motivazioni.
- d) le modalità organizzative e di realizzazione del servizio ristorativo e la gestione del wine cost

**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 ): 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 svolto davanti ai docenti della commissione e ad un docente di altro corso che ha avuto il ruolo di Presidente, n. 4 alunni per classe, scelti dalla commissione. 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^ sezione è stato elaborato e approvato dai docenti nelle riunioni dei Consigli di classe del 13 maggio 2024\_

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

## **I docenti**

<b>DOCENTE</b>	<b>Firma</b>
CAPODIFERRO LUCIANA	
CARRIERI CLAUDIA	
CASSANO ANNA	
CAVALLO IRIS	
CAZZATI GEMMA	
GIANNICO CARMELA	
LOMBARDI MARIA GRAZIA	
LO SENNO MARCO	
MONTI GUARNIERI GAIA	
NARDELLI PAOLO	
PALMITESTA GIUDITTA	
PELLEGRINO VINCENZA	
PISCOPELLO MATTEO	
RUBINO COSIMO	

## **I rappresentanti di classe**

BONORA ANGELICA	
PASSARELLI ENEA	