



Unione Europea



Regione Puglia



IISS
Mauro PERRONE



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"MAURO PERRONE"

Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera_ Istituto Tecnico del Turismo

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

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



UNIVERSITY OF
CAMBRIDGE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "MAURO PERRONE"-CASTELLANETA
Prot. 0005039 del 14/05/2024
V (Entrata)

ESAMI DI STATO

a.s. 2023-2024

Classe V sez. N

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"

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 Vincenza Galatone)

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Vita Maria Surico)

Questo documento si compone di 63 pagine.

Il Piano triennale dell'offerta formativa 2022/2025 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, Palagianello, Palagiano, Massafra, Mottola, Laterza, Ginosa, Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti.

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

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

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

Le risorse culturali del territorio sono insufficienti per soddisfare diversi bisogni formativi.

Per quanto riguarda l'utenza dell'Istituto, gli studenti che si iscrivono al *Mauro Perrone* provengono, in genere, da un ambiente socio-culturale medio-basso e sono orientati verso la scelta del mondo del lavoro.

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

PRIORITÀ STRATEGICHE

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

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

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

AREA DEL CURRICOLO

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

SUCCESSO FORMATIVO E INCLUSIONE

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

1.2. PROFILO PROFESSIONALE ISTITUTO 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.

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.

1.3. QUADRO ORARIO SETTIMANALE

L'attività didattica si svolge su 5 giorni settimanali

1.2. PROFILO PROFESSIONALE ISTITUTO PROFESSIONALE

COMPETENZE DI RIFERIMENTO D.M. N. 92 DEL 24/05/2018

COMPETENZE INTERMEDIE ALL. A/ALL. C LL.GG. D.M. N. 92 DEL 24/05/2018

Il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal

contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento.

ASSI CULTURALI	<p style="text-align: center;">COMPETENZE QUINTO ANNO <i>(Competenze di Riferimento All.1 D.M.92 24 maggio 2018/Allegato delle LL.GG.)</i></p>
<p>Asse dei linguaggi</p>	<p>n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <u>Competenze intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <i>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).</i></p>
	<p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <i>n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</i></p>
	<p>n.5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. (1-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <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. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</i></p>
	<p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <i>n. 6. Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico- culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.</i></p>
	<p>n.7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. (1-2-4-5-6-7-8-9-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <i>n. 7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</i></p>
<p>Asse storico-sociale</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) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <i>n. 1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</i></p>
	<p>n.3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. (1-4-5-6-7-8-9-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <i>n. 3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</i></p>
	<p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p>

	<p><i>n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</i></p> <p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11) <i>Competenza intermedia del Quinto anno</i> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 6. Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico- culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.</i></p> <p>n.9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. <i>Competenza intermedia del Quinto anno</i> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 9. Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</i></p> <p>n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (1-2-3-7-8-9-10-11) <i>Competenza intermedia del Quinto anno</i> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</i></p> <p>n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. (3-5-6-7-8-9-10-11) <i>Competenza intermedia del Quinto anno</i> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 11. Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</i></p> <p>n.12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <i>Competenza intermedia del Quinto anno</i> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 12. Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</i></p>
Asse matematico	<p>n.8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <i>Competenza intermedia del Quinto anno</i> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</i></p> <p>n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (1-2-3-7-8-9-10-11) <i>Competenza intermedia del Quinto anno</i> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</i></p> <p>n.12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <i>Competenza intermedia del Quinto anno</i> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 12. Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</i></p>
Asse scientifico - tecnologico	<p>n.1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. (3-6-7-8-10) <i>Competenza intermedia del Quinto anno</i> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</i></p> <p>n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <i>Competenze intermedia del Quinto anno</i> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>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</i></p>

	<p><i>utilizzando anche risorse multimodali.</i></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <p>n.3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. (1-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p>Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>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.</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>Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>n.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>Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>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.</p> <p>n.8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p>Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>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> <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>Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>n. 9. Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p> <p>n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (1-2-3-7-8-9-10-11)</p> <p>Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>n. 10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p> <p>n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. (3-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p>Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>n. 11. Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>
I. R. C.	<p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p>
	<p style="text-align: center;">COMPETENZE QUINTO ANNO</p> <p style="text-align: center;">(Allegato C delle LL.GG. D.M.92 24 maggio 2018)</p> <p>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</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>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</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> <p>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</p>

Indirizzo: g) “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”	n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	<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 curricolo della quinta classe è caratterizzato da due pacchetti formativi, uno di organizzazione scolastica, l'altro predisposto dall'Istituto in collaborazione con esperti provenienti dal mondo del lavoro e con le aziende del territorio.

La struttura del curricolo è la seguente:

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

3. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento **30 ore**

L'attività didattica si svolge in 5 giorni settimanali.

Sala e Vendita

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

1.4. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Il Consiglio di Classe

Italiano	Prof.ssa Roberta Cirielli
Storia	Prof.ssa Roberta Cirielli
Matematica	Prof.ssa Luisa Piarulli
Lingua inglese	Prof.ssa Giovanna Nocco
Lingua francese	Prof.ssa Annunziata D'Amato
Diritto e tecn. Amm. della strutt. recettive	Prof.ssa Vincenza Galatone
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Annunziata Caldaralo
Lab. dei serv. Enog.: settore Cucina	Prof. Egidio Raffaele De Padova
Lab. dei serv. Enog. Settore: Sala e Vendita	Prof. Tiziano Minonne
Scienze Motorie e Sportive	Prof. Angelo Pirrazzo
Religione Cattolica	Prof.ssa Carmela Giannico
Sostegno	Prof.ssa Nicoletta Pinto
Sostegno	Prof.ssa Maria Simone
Sostegno	Prof.ssa Ester Ambra Giannelli
Sostegno	Prof.ssa Adriana Gentile

Continuità Docenti

MATERIA	DOCENTE	Continuità Si/No	
		3° ANNO	4° ANNO
Italiano	Prof.ssa Ciriello	No	No
Storia	Prof.ssa Ciriello	No	No
Matematica	Prof.ssa Piarulli	No	Sì
Lingua inglese	Prof.ssa Nocco	No	Sì
Lingua francese	Prof.ssa D'Amato	Sì	Sì
Diritto e tecn. Amm. della strutt. recettive	Prof.ssa Galatone	No	No
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Caldaralo	No	No
Lab. dei serv. Enog.: settore Cucina	Prof. De Padova	No	No
Lab. dei serv. Enog. Settore: Sala e Vendita	Prof. Minonne	Sì	Sì
Scienze Motorie e Sportive	Prof. Pirrazzo	Sì	Sì
Religione Cattolica	Prof.ssa Giannico	Sì	Sì
Sostegno	Prof.ssa Pinto	Sì	Sì
Sostegno	Prof.ssa Simone	No	Sì
Sostegno	Prof.ssa Giannelli	No	No
Sostegno	Prof.ssa Gentile	No	No

Composizione e profilo della classe

ISCRITTI		RIPETENTI		TRASFERIMENTI	
M	F	M	F	M	F
7	9	//	//	//	//

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5[^]N, articolazione "SALA e VENDITA", è formata da **16** alunni, di cui 7 maschi e 9 femmine, con un' alunna non frequentante da inizio anno scolastico. La classe accoglie nr. 2 alunni con programmazione PEI personalizzata (seguiti dai docenti di sostegno,) e nr. 1 DSA con specifico PDP elaborato dal Consiglio di classe, con programmazione attuata attraverso opportuni strumenti compensativi e dispensativi.

Solo quattro alunni sono originari di Castellaneta, la restante parte è composta da studenti viaggiatori, provenienti da diversi paesi compresi nell'arco ionico da Taranto a Ginosa; l'ambiente socio-culturale ed economico di appartenenza è eterogeneo e, comunque, di livello medio.

La frequenza scolastica è stata complessivamente regolare, fatta eccezione per un alunno che si è assentato a partire dal secondo quadrimestre.

Dal punto di vista disciplinare, i docenti (in particolare quelli in continuità didattica) hanno sin da subito notato ed apprezzato una maggiore maturità degli alunni rispetto ai precedenti anni scolastici; la classe si è proposta con un atteggiamento partecipativo e consapevole della necessità di un maggiore impegno in vista degli esami di maturità.

La valutazione delle competenze di base, rilevate attraverso la somministrazione di prove di ingresso ed analisi oggettive, inizialmente mediocre o mediamente sufficiente, ha richiesto interventi didattici di rinforzo, finalizzati all'acquisizione, per alcuni, di un metodo di studio organizzato e regolare. L'impegno degli alunni e dei docenti ha permesso di conseguire, a fine anno scolastico, livelli di conoscenze e competenze, mediamente, più che sufficienti, e pienamente soddisfacenti per alcuni studenti. Buono l'impegno dei discenti, in particolare nelle discipline professionalizzanti, così come, positiva, la partecipazione ad eventi organizzati all'interno ed all'esterno dell'ambiente scolastico.

Il gruppo classe è un gruppo coeso, che ha maturato una particolare sensibilità per i temi dell'inclusione e della marginalità; tutti (docenti ed alunni) hanno contribuito a valorizzare le differenze, trasformandole in punti di forza; la dedizione e l'impegno dei ragazzi diversamente abili, ha costituito, in tutto il percorso scolastico dei 5 anni, un modello di riferimento.

La disponibilità e la collaborazione da parte di alcuni studenti, in un'ottica di potenziamento delle abilità di base, ha permesso di creare occasioni di partecipazione attiva e di confronto con rappresentanti politici locali. Gli alunni hanno, così, sperimentato sul campo competenze trasversali di analisi, valutazione del dato, elaborazione critica degli argomenti trattati in specifiche discipline.

A completamento della descrizione della classe, è necessario evidenziare punti di debolezza che, in maniera trasversale, hanno riguardato la maggior parte degli alunni per situazioni personali e/o familiari: un sentimento di fragilità emotiva, un senso di inadeguatezza, da alcuni risolto in modo resiliente, ma che, in altri, ha purtroppo determinato stati di stress e di ansia.

Proprio in considerazione di questo, il Consiglio di Classe ritiene indispensabile la presenza dei docenti di sostegno a supporto degli alunni con programmazione personalizzata, secondo le indicazioni previste dalla normativa.

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Le famiglie, quando contattate telefonicamente o personalmente per casi di necessità didattica, si sono dimostrate attente ai bisogni educativi dei propri figli, mettendosi a disposizione, per quanto loro possibile. Per il resto, i momenti d'incontro si sono limitati alle date previste per i colloqui.

Poco partecipative, invece, sono state le famiglie riguardo all'aspetto "politico" della gestione scolastica; il rappresentante dei genitori si è autoproposto in assenza di altri candidati ed elettori, intervenendo puntualmente nei Consigli di classe, relazionandosi positivamente coi docenti.

1.5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il lavoro e le dedizioni dei docenti di sostegno e degli educatori, merita un'attenzione particolare nella costruzione, negli anni, di un clima di inclusione che ha apportato benefici sull'intero gruppo classe sotto l'aspetto umano, in tema di accoglienza e valorizzazione della disabilità. I docenti hanno saputo guidare la classe nell'agevolare e rafforzare le relazioni e l'incontro con "l'altro", sia durante le attività curriculari che in quelle extra-curricolari; condivisione, collaborazione, gesti concreti di sostegno per gli alunni e le famiglie hanno permesso di costruire legami di vicinanza, ben oltre il rapporto docente-discente.

Attenzione particolare è stata anche rivolta a tutte le situazioni di disagio sociale e familiare vissute dagli alunni durante l'anno; lavori di gruppo, attività cooperative, peer to peer, recuperi in itinere, percorsi di mentoring, sono state le strategie utilizzate dal corpo docente e professionisti esterni (mentoring) per assicurare a tutti il raggiungimento di sufficienti standard di conoscenze e competenze, anche lavorando su personali criticità.

PARTE 2:
SCHEDE DISCIPLINARI
CRITERI DI VALUTAZIONE

2. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

2.1 QUADRI SINTETICI DISCIPLINARI a.s. 2023/24

DISCIPLINA: ITALIANO	
DOCENTE: ROBERTA CIRIELLI	
TESTO ADOTTATO: La mia letteratura, dalle fine dell'ottocento a oggi AUTORI: Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Alberto Dendi, Elena Sada e Olga Tribulato EDIZIONE: Education	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tra Ottocento e Novecento 2. Il Novecento
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. GLOBALIZZAZIONE	<p style="text-align: center;">Naturalismo e Verismo</p> <ul style="list-style-type: none"> · Il naturalismo francese Emile Zola, <i>Gervase e l'acquavite</i>: L'Assommoir · Il verismo in Italia Giovanni Verga

- La vita, le opere e la poetica

Le novelle: *Rosso Malpelo*, *La lupa*

I Malavoglia: la famiglia Malavoglia, L'addio di Ntoni

Mastro-don-Gesualdo: La morte di Gesualdo

La Scapigliatura

- Giosue Carducci

La vita, opere e poetica

Rime nuove: Pianto antico, traversando la Maremma toscana

Gabriele D'Annunzio

- La vita, opere e poetica

Il piacere: L'attesa dell'amante

Notturmo: Scrivo nell'oscurità

Alcyone: la sera fiesolana, La pioggia nel pineto

Giovanni Pascoli

- La vita, opere e poetica

Myricae: Lavandare, l'Assiuolo, X Agosto

Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno, la mia sera

Il Futurismo

- La poesia del nuovo secolo in Italia

- Il Futurismo

Filippo Tommaso Marinetti: *Il bombardamento di Adrianopoli*

Aldo Palazzeschi: *E lasciatemi divertire*

Luigi Pirandello

- La vita, opere e la poetica

Le novelle per un anno: Il treno ha fischiato

	<p><i>Il fu Mattia Pascal</i>: La nascita di Adriano Meis</p> <p><i>Uno, nessuno e centomila</i>: Un paradossale lieto fine</p> <p><i>Così è</i>: La voce della verità</p> <p><i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>: L'ingresso in scena dei sei personaggi</p>
<p>2. SALUTE E BENESSERE</p>	<p>Italo Svevo</p> <ul style="list-style-type: none"> · La vita, le opere e la poetica <p><i>La coscienza di Zeno</i>: L'ultima sigaretta, Lo schiaffo del padre, Il fidanzamento di Zeno</p> <p>Giuseppe Ungaretti</p> <ul style="list-style-type: none"> · La vita, le opere e la poetica <p><i>L'Allegria</i>: In memoria, il porto sepolto, I fiumi</p> <p><i>Sentimento del tempo e il dolore</i>: La madre, Non gridare più</p>
<p>3. ECOSOSTENIBILITA'</p>	<p>Il Decadentismo</p> <ul style="list-style-type: none"> · Charles Baudelaire La Vita, opere e poetica I fiori del male: Corrispondenze, L'albatro · Oscar Wilde La vita, opere e poetica Il ritratto di Dorian Gray: La bellezza come unico valore, Dorian Gray uccide l'amico Basil
<p>4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE</p>	<p>Il nuovo romanzo europeo</p> <ul style="list-style-type: none"> · Il romanzo del primo Novecento · Il romanzo in Francia: Marcel Proust: <i>La recherche</i> 'La madeleine' · Il romanzo di lingua tedesca: Franz Kafka: <i>La metamorfosi</i> 'il risveglio di Gregor · La narrativa inglese <p>James Joyce: <i>Ulisse</i> 'Il monologo di Molly Bloom'</p>

EDUCAZIONE CIVICA TOT. ORE 6		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE E DIRITTO INTERNAZIONALE	Storia della Costituzione e dell'Unione Europea	Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Sviluppare la conoscenza della Costituzione italiana. Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Unione Europea.
SVILUPPO SOSTENIBILE	Sviluppo economico e consumistico alimentare	Porre fine alla fame nel mondo
CITTADINANZA DIGITALE	La cittadinanza al tempo del fascismo	La cittadinanza come appartenenza di una persona allo Stato
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<input type="checkbox"/> X Lezione frontale <input type="checkbox"/> X Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input type="checkbox"/> X Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> X Discussion e guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> X Prova scritta <input type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Interventi da banco <input type="checkbox"/> X Prove strutturate <input type="checkbox"/> X Elaborati individuali <input type="checkbox"/> X Elaborati di gruppo <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> X Testo/i di adozione <input type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> X Risorse documentali a stampa <input type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: STORIA	
DOCENTE: ROBERTA CIRIELLI	
TESTO ADOTTATO: Storia in corso 3 AUTORI: Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti EDIZIONE: Person	
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento 2. La crisi delle civiltà europea 3. Il mondo diviso 4. La società contemporanea <p>...</p>
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. GLOBALIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> · Le grandi potenze all'inizio del Novecento <ol style="list-style-type: none"> 1. Trasformazioni di fine secolo 2. Un difficile equilibrio 3. L'Italia e l'età giolittiana 4. La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali 5. Stati nazionali e multinazionali · La Prima guerra mondiale <ol style="list-style-type: none"> 1. Da un conflitto locale alla guerra mondiale 2. Le ragioni profonde della guerra 3. Una guerra di logoramento 4. L'Italia in guerra 5. La svolta del 1917 e la fine della guerra 6. Il dopoguerra e i trattati di pace 7. L'inizio della crisi del colonialismo <p>Il fascismo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Crisi e malcontento sociale

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Il dopoguerra e il biennio rosso 3. Il fascismo: nascita e presa del potere 4. I primi anni del governo fascista 5. La dittatura totalitaria 6. Il conformismo 7. Le politica economica ed estera <ul style="list-style-type: none"> · La crisi del '29 e il New Deal <ol style="list-style-type: none"> 1. I ruggenti anni '20 2. La crisi del 1929 3. Il New Deal <ul style="list-style-type: none"> · Il regime nazista <ol style="list-style-type: none"> 1. La repubblica di Weimar 2. Il nazismo e la salita al potere di Hitler 3. La dittatura nazista 4. La politica economica ed estera di Hitler 5. In nome della razza 6. La guerra civile spagnola 7. L'espansione civile spagnola 8. L'espansionismo giapponese <ul style="list-style-type: none"> · La Seconda guerra mondiale <ol style="list-style-type: none"> 1. Verso la Seconda guerra mondiale 2. La guerra in Europa e in Oriente 3. I nuovi fronti 4. L'Europa dei lager e della shoah 5. La svolta della guerra 6. 8 settembre: l'Italia allo sbando 7. La guerra di liberazione <p>La guerra fredda</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Un bilancio della guerra 2. Dalla pace alla guerra fredda 3. Il blocco occidentale 4. Il blocco orientale e la sua espansione 5. Avvia del Disgelo e nuovi focolai di crisi 6. L'Europa unita <ul style="list-style-type: none"> · La decolonizzazione <ol style="list-style-type: none"> 1. Il processo di decolonizzazione 2. L'indipendenza dell'India 3. Il Sud-est asiatico e la guerra del Vietnam 4. Il mondo arabo 5. L'Africa subsahariana 6. L'America Latina <ul style="list-style-type: none"> · L'Italia repubblicana
--	---

	<ol style="list-style-type: none"> 1. La nascita della Repubblica Italiana 2. Scelte di campo e governi di centro 3. Il miracolo economico italiano 4. Dal centrismo al centro-sinistra 5. Il '68 e la strategia della tensione 6. La rivoluzione femminile 7. Dalla prima alla seconda repubblica <p style="text-align: center;">La civiltà nel mondo globale</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lo sviluppo demografico 2. I flussi migratori 3. Un mondo globalizzato 4. La sfida dell'ambiente 5. Nuovi e vecchi conflitti nel mondo 6. L'Europa oggi
2. SALUTE E BENESSERE	<p style="text-align: center;">· L'età dell'oro</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I 'gloriosi trenta' 2. Lo stato del benessere 3. L'economia dell'Europa orientale 4. L'altra faccia dello sviluppo 5. Il Sessantotto
3. ECOSOSTENIBILITA'	<p style="text-align: center;">Lo sviluppo economico e consumistico alimentare</p>
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	<p style="text-align: center;">· La Rivoluzione russa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La Russia all'inizio del secolo 2. Le due rivoluzioni russe 3. Il governo bolscevico e la guerra civile 4. Le rivoluzioni nella storia 5. La nascita dell'Urss 6. La dittatura di Stalin 7. L'industrializzazione dell'Urss <p style="text-align: center;">Dagli anni '70 agli anni '90</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gli anni Settanta nel mondo 2. Crisi economica e questione ambientale 3. Neoliberismo e terza rivoluzione industriale 4. Nuove tensioni e fine della guerra fredda 5. I conflitti del dopo guerra fredda 6. Le nuove potenze asiatiche

EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE E DIRITTO INTERNAZIONALE	Storia della Costituzione e dell'Unione Europea	Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Sviluppare la conoscenza della Costituzione italiana. Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Unione Europea.
SVILUPPO SOSTENIBILE	Sviluppo economico e consumistico alimentare	Porre fine alla fame nel mondo
CITTADINANZA DIGITALE	La cittadinanza al tempo del fascismo	La cittadinanza come appartenenza di una persona allo Stato
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<input type="checkbox"/> X Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> X Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input checked="" type="checkbox"/> X Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> X 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"/> X Testo/i di adozione <input type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> X Biblioteca <input checked="" type="checkbox"/> X Risorse documentali a stampa <input type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: MATEMATICA	
DOCENTE: Luisa Piarulli	
TESTO ADOTTATO: Matematica in cucina, in sala, in albergo – Volume per il secondo biennio e quinto anno + Tutor AUTORI: Massimo Bergamini-Graziella Barozzi-Anna Trifone EDIZIONE: ZANICHELLI EDITORE	
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. Le funzioni e le loro proprietà <ul style="list-style-type: none"> ● Definizione di funzione e classificazione ● Dominio ● Intersezione assi cartesiani ● Studio del segno 2. I limiti <ul style="list-style-type: none"> ● Limiti di una funzione ● Le operazioni sui limiti ● Le forme indeterminate ● Asintoti: orizzontale/verticale 3. Lettura di un grafico nel piano cartesiano <ul style="list-style-type: none"> ● Dominio ● Intervalli di positività e negatività ● Punti intersezione assi cartesiani ● Asintoti orizzontali/verticali ● Intervalli di crescita e di decrescenza ● Punti di massimo, minimo
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. GLOBALIZZAZIONE	Lettura di grafici

2. SALUTE E BENESSERE		Lettura di grafici
3. ECOSOSTENIBILITA'		Lettura di grafici
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE		Lettura di grafici
EDUCAZIONE CIVICA TOT. ORE 2		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE E DIRITTO INTERNAZIONALE	/	/
SVILUPPO SOSTENIBILE	Aspetti politici e valutazioni statistiche delle aree in situazioni di conflitto	Applicare il calcolo percentuale e analizzare grafici e statistiche descrittive
UdA dei P.C.T.O.: /		
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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
DOCENTE: CALDARALO ANNUNZIATA	
TESTO ADOTTATO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE AUTORI: A. MACHADO	
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	1. Competenza alfabetica funzionale;
	2. Competenza multilinguistica;

(RACC. UE 22/05/2018)	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.Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori 2.Trasformazione degli alimenti 3.Alimentazione in situazioni fisiologiche 4.Alimentazione in situazioni patologiche ...	
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI	
1. GLOBALIZZAZIONE	1.Prescrizioni alimentari e religioni 2.La ristorazione collettiva 3.Diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche 4. La dieta nelle malattie metaboliche	
2. SALUTE E BENESSERE	1.La dieta nelle malattie cardiovascolari 2. I nuovi prodotti alimentari 3.Gli alimenti geneticamente modificati-OGM 4. Gli alimenti funzionali	
3. ECOSOSTENIBILITA'	1.Diete e stili alimentari 2.La dieta sostenibile :la dieta mediterranea. Diete vegetariane e macrobiotica 3.Contaminazione fisico-chimica degli alimenti 4.Allergie e intolleranze.	
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	1.Le frodi alimentari 2.La qualità della filiera agroalimentare 3.Il sistema HACCP 4. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva	
EDUCAZIONE CIVICA TOT. ORE 4		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	La qualità e la sicurezza della filiera alimentare	Conoscere la normativa igienico sanitaria e procedura di auto controllo HACCP e applicarla efficacemente
SVILUPPO SOSTENIBILE	Diete e stili alimentari	Concetti di sostenibilità e certificazione . Promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile
CITTADINANZA DIGITALE	Social media e disturbi alimentari	Conoscere i prodotti e il servizio di preparazioni enogastronomici

		per i principali disturbi e limitazioni alimentari
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 Simulazione	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo X Simulazione X Piattaforma G-Suite for Education	X Testo/i di adozione X Piattaforma X Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete X Audiovisivi

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	
DOCENTE: Minonne Tiziano	
TESTO ADOTTATO: PROTAGONISTI IN SALA	
AUTORI: Mauro Prati – Sergio Pedone – Guido Moscatiello – Roberta Orsini	
EDIZIONE: GIUNTI T.V.P.	
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. Uno sguardo al mondo della birra (Conoscere e fare la birra. Come si serve la birra) 2. la produzione vitivinicola (Le regioni del vino. Rossi, bianchi e spumanti della Puglia). 3. Territorio enogastronomia e Made in Italy (La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. I marchi di tutela. Turismo enogastronomico e Made in Italy. Regioni: prodotti tipici, cucina e vini) 4. Il concetto di qualità (La qualità degli alimenti. Le certificazioni di qualità. La qualità attraverso

	l'etichetta). 5.Gli abbinamenti enogastronomici (Abbinamento fra cibo e vino. Le tecniche di abbinamento. Degustare il vino). 6.Pianificare l'offerta enogastronomica (Principi di marketing. Gli strumenti di vendita. I mezzi di comunicazione. Comunicare attraverso il menu. Comunicare la qualità). 7. Un menu per ogni occasione (I momenti ristorativi. Successione delle portate. Aspetti tecnici e gestionali della carta).	
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI	
1. GLOBALIZZAZIONE	1.La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. 2.Principi di marketing. 3.Conoscere e fare la birra. 4.Il turismo enogastronomico e il Made in Italy.	
2. SALUTE E BENESSERE	1.La qualità degli alimenti. 2.La qualità attraverso l'etichetta. 3.Sistemi di qualità. 4.Consigli per pianificare al meglio il menu.	
3. ECOSOSTENIBILITA'	1.Il valore del prodotto tipico. 2.Comunicare attraverso il menu. 3.L'abbinamento fra cibo e vino. 4. Regioni: prodotti tipici, cucina e vini (Puglia).	
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	1.La normativa del settore vitivinicolo nazionale e comunitario. 2.Enologia: disciplinare di produzione. 3.La certificazione di qualità (I marchi di tutela) 4.Comunicare la qualità.	
EDUCAZIONE CIVICA TOT. Ore 6 (presenza con prof. De Padova)		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE	Cibo, salute e inclusione	Riconoscere le caratteristiche di una sana alimentazione Valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica
CITTADINANZA DIGITALE		
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati

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

DISCIPLINA: INGLESE	
DOCENTE: Prof.ssa Giovanna Nocco	
TESTO ADOTTATO: Wine&Dine Club AUTORI: Olga Cibelli/Daniela d'Avino EDIZIONE: CLITT	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. The 2030 Agenda <ul style="list-style-type: none"> - The 2030 Agenda - The 17 Global Goals for Sustainable Development - Goal 15: <i>Life on land</i> 2. Globalization <ul style="list-style-type: none"> - Globalization: past, present and future - Aspects of Globalization - Pros and cons of Globalization

	<p>3. Sustainability</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sustainability - Food sustainability - <i>F2F</i>: from farm to fork = from fish to fork - The short supply chain - <i>Terra Madre</i> - The New Gastronomes - Restaurants <i>go green</i> - <i>Lyfe</i> Kitchen <p>4. Food safety and food safety certification</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food poisoning and food contamination - HACCP guarantees food hygiene and safety in catering <p>5. EU Institutions</p> <ul style="list-style-type: none"> - the European Parliament - the European Council - the Council of the European Union (simply called 'the Council') - the European Commission - the Court of Justice of the European Union - the European Central Bank - the Court of Auditors
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. GLOBALIZZAZIONE	<p>1. Globalization</p> <ul style="list-style-type: none"> - Globalization: past, present and future - Aspects of Globalization - Pros and cons of Globalization
2. SALUTE E BENESSERE	<p>1. Food safety and food safety certification</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food poisoning and food contamination - HACCP guarantees food hygiene and safety in catering
3. ECOSOSTENIBILITA'	<p>1. The 2030 Agenda</p> <ul style="list-style-type: none"> - The 2030 Agenda - The 17 Global Goals for Sustainable

	<p>Development</p> <ul style="list-style-type: none"> - Goal 15: <i>Life on land</i> <p>2. Sustainability</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sustainability - Food sustainability - <i>F2F: from farm to fork = from fish to fork</i> - The short supply chain - <i>Terra Madre</i> - The New Gastronomes - Restaurants <i>go green</i> - <i>Lyfe Kitchen</i> 	
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	<p>1. EU Institutions</p> <ul style="list-style-type: none"> - the European Parliament - the European Council - the Council of the European Union (simply called 'the Council') - the European Commission - the Court of Justice of the European Union - the European Central Bank - the Court of Auditors 	
EDUCAZIONE CIVICA TOT. ORE 3		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	EU Institutions	<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</p> <p>Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociali e le principali relazioni tra persona, famiglia, società e stato</p>
SVILUPPO SOSTENIBILE	/	/
CITTADINANZA DIGITALE	/	/
UDA dei P.C.T.O.: /		
Metodologie	Criteria 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 checked="" type="checkbox"/> Simulazione <input checked="" type="checkbox"/> Altro/i: Webquest	<input checked="" type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input checked="" type="checkbox"/> Interventi da banco <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati individuali <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Simulazione <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Testo/i di adozione <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):
---	---	---

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Cucina	
DOCENTE: De Padova Egidio Raffaele	
TESTO ADOTTATO: MASTER LAB; Laboratorio di servizi enogastronomici 4 e 5 classe articolazione SALA e VENDITA	
AUTORI: Gianni Frangini	
EDIZIONE: le monnier scuola	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	1. La sicurezza sul lavoro 2. L' HACCP 3. Il food and beverage manager 4. I marchi di qualità 5. la tracciabilità e la rintracciabilità 6. l'ecosostenibilità, l'ecoristorazione
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. GLOBALIZZAZIONE	1. La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. 2. Il turismo enogastronomico e il Made in Italy. 3. il Food and Beverage Manager

2. SALUTE E BENESSERE	1. Gli allergeni. 2. Le differenti forme di ristorazione 3. Redazione di menu equilibrati
3. ECOSOSTENIBILITA'	1. La qualità alimentare: i prodotti a km 0 2. le forme di ecoristorazione 3. L'ecosostenibilità alimentare e il made in Italy
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPE	1. La normativa sulla sicurezza sul lavoro. 2. La tracciabilità e la rintracciabilità. 3. La certificazione di qualità (I marchi di tutela) 4. L' HACCP

EDUCAZIONE CIVICA TOT. ORE 6 (compresenza con prof. Minonne)

NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE	Cibo, salute e inclusione	Riconoscere le caratteristiche di una sana alimentazione Valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica
CITTADINANZA DIGITALE		

UdA dei P.C.T.O.:

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

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
DOCENTE: GALATONE VINCENZA	
TESTO ADOTTATO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE	
AUTORI: RASCIONI/FERRIELLO	
EDIZIONE : RIZZOLI	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;

	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> 1. UDA: Unione Europea 2. UDA: Il Turismo 3. UDA: Marketing 4. UDA: Pianificazione e Programmazione aziendale 5. UDA: Sicurezza sui luoghi ed in campo alimentare 6. I Contratti Ristorativi
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. GLOBALIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> 1. Il Turismo: definizione, fonti normative 2. Analisi degli stili e delle tendenze alimentari 3. Le Istituzioni turistiche internazionali, nazionali, regionali e comunali 4. Agenda 2030 e principi europei "turismo globalizzato e sostenibile"
2. SALUTE E BENESSERE	<ul style="list-style-type: none"> 1. I contratti ristorativi 2. Sicurezza sui luoghi di lavoro 3. Sicurezza Alimentare ...
3. ECOSOSTENIBILITA'	<ul style="list-style-type: none"> 1. Economia circolare 1. Marketing 2. Pianificazione (Business Plan) 3. Programmazione (Budget) ...
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	<ul style="list-style-type: none"> 1. Storia delle Istituzioni europee 2. Padri Fondatori 3. Le Istituzioni Europee 4. Le Fonti del diritto europeo

EDUCAZIONE CIVICA TOT. ORE 6		
NUCLEO TEMATICO LA PACE, BENE UNIVERSALE Obiettivo 16 AGENDA 2030	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Storia della Costituzione Breve Storia dell'UE Le Istituzioni Europee IL "sogno" dei Padri Fondatori Artt. 11-78-87 Cost Risoluzione ONU 33/73 art 1	Conoscere i valori che hanno ispirato scelte politiche ed istituzionali riguardanti la necessità della pace
SVILUPPO SOSTENIBILE	Analisi dell'Obiettivo 16 Agenda 2030	Conoscere per attuare i valori universali di pace
CITTADINANZA DIGITALE	Diritti e doveri per assicurare la pace	Partecipazione alla vita politica comunitaria
UdA dei P.C.T.O.:		
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 checked="" type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Interventi da banco <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Risorse documentali a stamp <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE	
DOCENTE: D'AMATO ANNUNZIATA	
TESTO ADOTTATO: SAVEURS DE FRANCE AUTORI: I. Médeuf - B. Monaco – A. Bailly EDIZIONE: DUCROZ	
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

	<p>scienze, tecnologie e ingegneria;</p> <p>4. Competenza digitale;</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>6. Competenza in materia di cittadinanza;</p> <p>7. Competenza imprenditoriale;</p> <p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
CONTENUTI	<p>1. Des régions françaises et leurs spécialités oenogastronomiques : La Bretagne et la Normandie ; Le débarquement en Normandie.</p> <p>2. L'hygiène et la sécurité alimentaire : Le système HACCP ; La contamination des aliments et les maladies d'origine alimentaire, Les allergies et les intolérances alimentaires ; La conservation des aliments ;</p> <p>3. Le développement durable : La biodiversité ; Les énergies renouvelables et non renouvelables ; Le recyclage ; Le régime méditerranéen ; Les produits BIO ; Fast Food- Slow Food- World Food ; Les OGM ; Le gaspillage alimentaire.</p> <p>4. : La Déclaration Universelle des Droits de l'Homme et du citoyen (ONU);</p> <p>5. UDA EDUCAZIONE CIVICA: La PACE , BENE UNIVERSALE</p> <p>Les institutions nationales françaises et Européennes</p>
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. GLOBALIZZAZIONE	<p>1 : Fast food – Slow food – World-Food</p> <p>2 : Des régions françaises et leurs spécialités oeno-gastronomiques : La Bretagne, la Normandie</p> <p>3 : Le débarquement en Normandie.</p> <p>...</p>
2. SALUTE E BENESSERE	<p>1 : Le système HACCP.</p> <p>2 : La contamination des aliments : infections- toxi-infections- intoxications</p>

	alimentaires. 3 : La conservation des aliments. 4 : Les OGM. 5 : Les allergies et les intolérances alimentaires ...	
3. ECOSOSTENIBILITA'	1 :L'Agenda 2030 2 : Le Développement durable. 3 : Les énergies renouvelables et non renouvelables. 4 : Le recyclage. 5. : Le gaspillage alimentaire 6 : Le régime méditerranéen 7. : Les produits BIO	
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	1 : L'UE. 2 : Les institutions Françaises et Européennes. 3 : ONU	
EDUCAZIONE CIVICA TOT. ORE 3 TITOLO UDA: LA PACE, BENE UNIVERSALE Obiettivo 16 AGENDA 2030		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE	Les institutions Françaises et Européennes	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociali e le principali relazioni tra persona, famiglia, società e stato. Conoscere il significato e l'importanza del confronto tra culture differenti.
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		

UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<input type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<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 type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
DOCENTE: PIRRAZZO ANGELO	
TESTO ADOTTATO: EDUCARE AL MOVIMENTO SLIM	
AUTORI: FIORINI	
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

	<p>muscoli. Le articolazioni. La colonna vertebrale. I principali paramorfismi e dismorfismi. La postura.</p> <p>ALIMENTAZIONE E SPORT: Metabolismo. Principi nutritivi ed energia. Metabolismo aerobico ed anaerobico.</p> <p>L'ALLENAMENTO: Capacita motorie; la Super compensazione</p>	
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI	
1. GLOBALIZZAZIONE	1. "Radici" locali, "gusti" globali	
2. SALUTE E BENESSERE	1. Alimentazione, salute e benessere	
3. ECOSOSTENIBILITA'	1. Consumo e produzione responsabili: la sfida di un'economia circolare a misura di ambiente	
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	1. Istituzioni, strategie, azioni per una società sicura e inclusiva	
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	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<input type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<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"/> 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"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):
--	---	--

DISCIPLINA: IRC		
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		
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI	
1. GLOBALIZZAZIONE	1. LE RELAZIONI UMANE	
2. IGIENE E SICUREZZA	1. MALATTIA E SALUTE	
3. ECOSOSTENIBILITA'	1. SVILUPPO SOSTENIBILE 2. BENESSERE E CRISI	
EDUCAZIONE CIVICA TOT. ORE 3		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ,	SOLIDARIETA' E IMPEGNO	

SOLIDARIETÀ	CIVILE.	
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteria 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):

2.2. EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92)

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA : LA PACE, BENE UNIVERSALE		TOT. ORE 33
LA PACE, BENE UNIVERSALE	AGENDA 2030	
	<p>Obiettivo 16 AGENDA 2030 Promuovere società pacifiche e inclusive orientate allo sviluppo sostenibile, garantire a tutti l'accesso alla giustizia e costruire istituzioni efficaci, responsabili e inclusive a tutti i livelli</p>	<p><i>È dimostrato che senza società pacifiche e inclusive e in assenza dei principi di buon governo, lo sviluppo non può essere inclusivo.</i></p> <p><i>L'obiettivo 16 mira a ottenere società pacifiche e inclusive entro il 2030. Per raggiungere tale scopo l'obiettivo 16 chiede di ridurre tutte le forme di violenza, fermare la tortura e combattere tutte le forme di criminalità organizzata. Per raggiungere l'obiettivo di società pacifiche e inclusive, dovranno essere promossi lo Stato di diritto e il potenziamento di istituzioni partecipative e dovranno essere garantite pari opportunità nell'accesso alla giustizia</i></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>Competenze prevalenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza <p>Competenze correlate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale • competenza multilinguistica <p>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>		

NUCLEI TEMATICI	CONOSCENZE	ABILITA'
<u>COSTITUZIONE, LEGALITA', SOLIDARIETA'</u>	Storia della Costituzione Breve Storia dell'UE Le Istituzioni Europee IL "sogno" dei Padri Fondatori Artt. 11-78-87 Cost. Risoluzione ONU 33/73 art 1 La Qualità e la Sicurezza della filiera alimentare	Conoscere e comprendere i processi storici e sociali, le Istituzioni nel processo di affermazione della " <i>necessità della pace</i> " come strumento d'inclusione
<u>SVILUPPO SOSTENIBILE</u>	Obiettivo 16 Agenda 2030 Cibo, salute e inclusione Il benessere fisico e mentale come conseguenza di una sana alimentazione. Diete e stili alimentari Le carenze nutrizionali in situazioni ed aree di conflitto Sviluppo Economico e Consumistico Alimentare	Comprendere il valore aggiunto derivante dall'incontro e dalla conoscenza di altri sentieri culturali. Riconoscere il Valore delle libertà e delle differenze individuali, sociali, culturali e religiose come strumento di promozione della Pace Universale Riconoscere le caratteristiche di una sana alimentazione Valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica
<u>CITTADINANZA DIGITALE</u>	Calcolo percentuale ed analisi di grafici e statistiche descrittive, attraverso l'uso strumenti didattici digitali Social media e disturbi alimentari	Saper analizzare e valutare gli aspetti politici delle aree in situazioni di conflitto attraverso sistemi di misurazione matematici e statistici

Compito di realtà: Presentazione di un Menu inclusivo

Risultati di apprendimento in termini di competenze raggiunte:

Apprezzabili i risultati di apprendimento; buoni i livelli di competenze trasversali raggiunte in termini di:

- competenze personali e sociali
- competenze in materia di cittadinanza
- consapevolezza ed espressione culturale

2.6 CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE DI VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

2.7 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:

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

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

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

2.8. ATTIVITA' E PROGETTI

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

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

Attività di recupero anno scolastico in corso

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

Recupero curriculare articolato in:
RECUPERO IN ITINERE

ATTIVITA'/PROGETTI

Laboratorio di Orientamento-Punti Cardinali (5 ore) Giornata mondiale dell'ALIMENTAZIONE Momento di riflessione "Croce di Cutro" Laboratorio Orientamento in uscita Università Nelson Mandela Matera (1ora) Progetto legalità (3 ore) Laboratorio Orientamento in uscita Incontro con Uniba Bari Dipar. Jonico (1ora) Incontro Eures Puglia (2 ore) Attività Orientamento incontro Blu Serena e Alma (2ore) Attività Orientamento incontro ITS TURISMO PUGLIA (2 ore) Attività Orientamento ITS ACCADEMY PUGLIA (1 ora)
--

ATTIVITA' INTEGRATIVE APERTE ALLE CLASSI QUINTE

PROGETTI INTEGRATIVI DEL CURRICOLO (CURRICOLARI)

X Orientamento in uscita PNRR

X Giornata della Memoria

prevenzione e contrasto dell'alcolismo, del tabagismo e tossicodipendenze

X Progetto Martina: prevenzione delle malattie oncologiche giovanili

prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare

organizzazione di giornate di sensibilizzazione verso le problematiche ambientali

X Giornata per il contrasto alla violenza contro le donne

preparazione alle giornate FAI

X Progetto "Sessolosapessi"

PROGETTI INTEGRATIVI DEL CURRICOLO (EXTRACURRICOLARI)

X Partecipazione ad eventi

X Cene Telethon e Unicef

Il Treno della Memoria

- ERASMUS +
- X Giochi sportivi studenteschi**
- certificazioni di Lingua francese, inglese e tedesco
- X Laboratorio Mixology**
- LABORATORI CO-CURRICULARI PNRR.....
- X Visite guidate**
- Incontro con l'autore
- PON Orientamento
- PON Corso di preparazione all'ECDL
- Altro.....

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Classe V Sez N Indirizzo

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICO SALA E VENDITA

TITOLO PROGETTO

“OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE 2”
--

TUTOR: Minonne

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

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

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

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

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

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

I percorsi progettati prevedono di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;

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

PROGETTO TRIENNALE 2021-2024: "OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILEv2"

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

- avviare una riflessione sull'importanza dell'agire individuale e collettivo per la salvaguardia ambientale e la sostenibilità;
- aiutare i giovani a sviluppare un'attività concreta di progettazione ambientale, per maturare competenze quali: capacità di analisi, pensiero critico, decisione, confronto e cooperazione; informare gli studenti circa le opportunità professionali offerte dal settore ambientale, le prospettive occupazionali e le competenze richieste dai green job
- promuovere una cultura a enogastronomica essenziale, utilizzando e preservando preparazioni e culture agro alimentari locali;
- progettare e promuovere nuovi modelli di offerta turistica eco-sostenibili.

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

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

DESCRIZIONE ATTIVITA' SVOLTE

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

Modulo di Orientamento

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

Mission del progetto
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. <p>In particolare il progetto avrà la mission di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aiutare gli alunni a consolidare e/o affermare la conoscenza di se stessi, le proprie capacità, le proprie attitudini, le proprie difficoltà, i propri limiti ed individuare insieme ad essi strategie per migliorarsi. ➤ Sviluppare negli alunni capacità progettuali e di scelta consapevole. ➤ Far conoscere agli alunni i possibili sbocchi professionali e le relative mutazioni dei profili professionali, le opportunità di proseguire gli studi. ➤ Rafforzare una rete operativa territoriale tra tutte le attività finalizzate alla promozione dell'orientamento. ➤ Stimolare gli allievi a conoscere gli ambienti in cui vivono e i cambiamenti culturali e socioeconomici, sviluppare idee imprenditoriali per la promozione del territorio. ➤ Motivare gli alunni allo studio per favorire l'acquisizione di un corretto metodo di lavoro.

MODULO CLASSI V: "CHE COSA VOGLIO FARE?"

Finalità:

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

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

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

Sviluppo delle azioni

Le tre macroaree:

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

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

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

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

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

ALLEGATO A GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

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

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

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

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

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

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA ESAME DI STATO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	L1	Inadeguata e disorganica trattazione non aderente alla traccia	1/3
	L2	Superficiale imprecisa, aderente in modo sommario	1,5	
	L3	Essenziale e corretta. La traccia è aderente nei contenuti essenziali	2	
	L4	Buona e corretta trattazione, completa ma non approfondita	2,5	
	L5	Sicura e completa, risponde in maniera pertinente e approfondita	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	L1	Non presenta conoscenze necessarie /Presenta frammentarie conoscenze	1-2/6
	L2	Presenta conoscenze parziali	3	
	L3	Presenta conoscenze complete, ma non approfondite	4	
	L4	Presenta conoscenze complete e approfondite	5	
	L5	Presenta conoscenze esauriente e precise	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	L1	Assenza padronanza delle competenze tecnico professionali	0/8
	L2	Padronanza delle competenze tecnico professionali scarsa e con frequenti errori di elaborazione	1-2	
	L3	Padronanza delle competenze tecnico professionali mediocri e con alcuni errori di elaborazione	3-4	
	L4	Padronanza delle competenze tecnico professionali esauriente, corretta ma generica senza errori di elaborazione	5-6	
	L5	Padronanza delle competenze tecnico professionali, corretta, personale e approfondita senza errori di elaborazione	7-8	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	L1	Non sa argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	1/3
	L2	Sa argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo parziale o imprecise utilizzando linguaggi specifici non appropriati	1,5	
	L3	Sa argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, utilizzando i linguaggi specifici sempre inerenti	2	
	L4	Sa argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo corretto, utilizzando in modo comprensibile i linguaggi specifici	2,5	
	L5	E' in grado di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo coerente ed efficace, utilizzando corretti e appropriati linguaggi specifici	3	

ALUNNO _____

Totale: _____/20

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

PROVE D'ESAME E SIMULAZIONI

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

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

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

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

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

La simulazione della seconda prova, della durata di 4 ore, è stata svolta il giorno 09/05/2024

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

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

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

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

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

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

SIMULAZIONE COLLOQUIO

La simulazione del colloquio d'esame si è svolta il 15/05/2024 davanti ai docenti della commissione e ad un docente di altro corso che ha avuto il ruolo di Presidente, almeno n. 2 alunni per classe (Circ. nr 279), scelto su base volontaria e/o sorteggio. Affinché la simulazione della prova orale potesse orientare per la gestione della preparazione, tutti gli altri studenti della classe sono stati invitati ad assistere alla simulazione del proprio compagno.

ALLEGATO ES. DI SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

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

TIPOLOGIA B

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

NUCLEO N. 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

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

- Competenza in uscita n. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- Competenza in uscita n. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- Competenza in uscita n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- Competenza in uscita n. 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- Competenza in uscita n. 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA B

L'area professionale ristorativa ha sempre costituito un settore impegnativo e dinamico, caratterizzato da intense attività quotidiane che richiedono una profonda conoscenza del settore al fine di garantire la massima efficienza ed efficacia nello svolgimento delle attività.

In questo contesto operativo, sono presenti diverse problematiche che possono influire in modo significativo sulle prestazioni dell'organizzazione. Tuttavia, con una corretta analisi e soluzione delle problematiche, è possibile migliorare la qualità del servizio e ottenere una maggiore soddisfazione dei clienti.

DESCRIZIONE DEL NUCLEO N. 8

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

DOCUMENTO N. 1

SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI

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

DOCUMENTO N. 2

L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME NELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ

Premessa

La forza della ristorazione italiana sta dentro due concetti: qualità e segmentazione. Qualità perché è indiscutibile il prestigio raggiunto dalla nostra ristorazione nel mondo. Segmentazione perché può contare su una molteplicità di formule adatte alle esigenze e alle tasche dei milioni di consumatori che ogni giorno la frequentano. Limitandoci alle tradizionali espressioni dell'offerta non crediamo di esagerare affermando che in nessun altro Paese al mondo convivono migliaia di piccole trattorie legate alla cultura agro-alimentare del territorio e centinaia di grandi ristoranti "stellati" che della reinterpretazione di quella cultura hanno fatto il proprio punto di forza. Ma la ristorazione italiana, si sa, è ristorazione di territorio a testimonianza del filo che la lega alla cultura contadina di cui rappresenta una chiara estensione. Nel caso della ristorazione di qualità, tuttavia, il territorio non è uno spazio semplicemente contiguo al luogo nel quale il ristorante è collocato ma un mondo di conoscenza, di valori e di tradizioni ben più ampio. Il ristorante di qualità è aperto alla sperimentazione e all'innovazione senza mai abbandonare la propria storia. E' così anche per le "stelle" della ristorazione. L'approvvigionamento delle materie prime nei ristoranti di qualità

Premessa 4 E la ristorazione italiana è soprattutto ristorazione di prodotto. Anche nelle cucine dei ristoranti di qualità competenze e tecnica raffinate sono sempre rispettose dei "valori" del prodotto.

Ma prima della trasformazione c'è la delicatissima fase dell'approvvigionamento che richiede un elevato numero di competenze: merceologiche, economiche, geografiche, produttive e commerciali. Garantire al ristorante la necessaria disponibilità di prodotto, standard qualitativi adeguati al livello dell'offerta, condizioni economiche sostenibili è una sfida che quasi quotidianamente i ristoranti di qualità si trovano a dover affrontare. Sull'argomento c'è poca letteratura, anzi non ce n'è affatto. Da questa consapevolezza nasce l'idea di avviare un'indagine sulle politiche di approvvigionamento delle materie prime da parte della ristorazione di qualità con l'obiettivo di capire quali i prodotti utilizzati, quanto costano, dove vengono acquistati e quali i problemi che si incontrano. Un'indagine complessa per l'ampio assortimento delle "referenze" acquistate dalla ristorazione e, soprattutto, per la diversificazione dei canali che, come si vedrà appresso, è piuttosto spinta. Questa attività ha l'ambizione di costruire le basi per andare oltre le intrinseche finalità conoscitive costituendo un punto di partenza volto a favorire migliori relazioni di filiera tra agricoltura e ristorazione per rafforzarne l'integrazione. L'approvvigionamento delle materie prime nei ristoranti di qualità

5 La consapevolezza che i cambiamenti intervenuti nel modello alimentare vedono crescere il ruolo della ristorazione impone a tutti i protagonisti della filiera ed anche alle istituzioni di valorizzare la ristorazione per valorizzare la filiera e il territorio.

DOCUMENTO N. 3

“ENOGASTRONOMIA E CULTURA: DUE FACCE DELLA STESSA MEDAGLIA”

AUTRICE: Roberta Garibaldi

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

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

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

Il turismo enogastronomico è una forma di turismo culturale

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

Grazie alla partecipazione diretta agli usi e alle abitudini dei territori rurali visitati, il turista entra pienamente in contatto con la realtà del luogo e partecipa a un'esperienza di vita che lo arricchisce. Il turismo enogastronomico prende così la forma del turismo culturale: **il turista è alla ricerca del cibo locale da abbinare alla cultura del luogo** e l'enogastronomia diviene così 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.”

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.

le modalità organizzative e di realizzazione del servizio ristorativo e la gestione del wine cost.

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

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

I docenti

DOCENTE	Firma
Prof.ssa Roberta Cirielli	
Prof.ssa Luisa Piarulli	
Prof.ssa Giovanna Nocco	
Prof.ssa Annunziata D'Amato	
Prof.ssa Vincenza Galatone	
Prof.ssa Annunziata Caldaralo	
Prof. Egidio Raffaele De Padova	
Prof. Tiziano Minonne	
Prof. Angelo Pirrazzo	
Prof.ssa Carmela Giannico	
Prof.ssa Nicoletta Pinto	
Prof.ssa Maria Simone	
Prof.ssa Ester Ambra Giannelli	
Prof.ssa Adriana Gentile	

I rappresentanti di classe

Silvia Celestiano	
Biagio Putignano	