



Unione Europea



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"MAURO PERRONE"

Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera_Istituto Tecnico del Turismo

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

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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "MAURO PERRONE"-CASTELLANETA
Prot. 0005035 del 14/05/2024
V (Entrata)

ESAMI DI STATO

a.s. 2023-2024

Classe V sez. R CPIA II LIVELLO (ex corso serale)

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSP.ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE CUCINA

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.Gaetano Francesco Petraroli)

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Vita Maria Surico)

Questo documento si compone di 71 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 PROFESSIONALE

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

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

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

Asse dei linguaggi	<p>n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11) <u>Competenze intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <i>n. 2. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</i> <i>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</i> <i>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</i> <i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</i></p> <p>n.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.</i> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</i></p> <p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11) <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>
Asse storico-sociale	<p>n.1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. (3-6-7-8-10) <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) <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) <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.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. <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <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) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <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) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <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) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <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) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <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) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <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) <u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida) <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) <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.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.3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. (1-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</i></p>
	<p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</i></p>
	<p>n.7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. (1-2-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</i></p>
	<p>n.8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</i></p>
	<p>n.9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 9. Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</i></p>
	<p>n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (1-2-3-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 10. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</i></p>
	<p>n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. (3-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p><i>n. 11. Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</i></p>
I. R. C.	<p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p>

Indirizzo: g) “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”	COMPETENZE QUINTO ANNO <i>(Allegato C delle LL.GG. D.M.92 24 maggio 2018)</i>
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.5 Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
	<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.10 Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
<u>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO</u> n.11 Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	

1.3. QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

La struttura del curriculum è la seguente:

- | | | |
|----|-----------------------------------|--------------------|
| 1. | Area delle discipline comuni | 10 ore settimanali |
| 2. | Area delle discipline d’indirizzo | 12 ore settimanali |

Totale ore annuali organizzate in sede scolastica 726

3.

L’attività didattica si svolge in 5 giorni settimanali.

Enogastronomia

Materie d'insegnamento	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiane	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2
Lingua Francese	2	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	3	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore cucina	4	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala e vendita	–	2	2
TOTALE ORE	22	22	22

1.4. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Il consiglio di classe

Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Lomunno Rosalba Stefania
Storia	Prof.ssa Lomunno Rosalba Stefania
Matematica	Prof.ssa Maria Rosaria Lefemine
Lingua inglese	Prof.ssa Passarelli Rosa Maria
Lingua francese	Prof.ssa Roberta Bellino
Diritto e Tecn. Amm. della struttura ricettiva	Prof. Girolamo Mastronuzzi
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Matera Vita
Lab. dei serv. Enog.: settore Cucina	Prof. Gaetano Francesco Petraroli
Lab. dei serv. Enog.: settore Sala e Vendita	Prof. Gianfranco Castria

Continuità Docenti

MATERIA	DOCENTE	Continuità Si/No	
		3° ANNO	4° ANNO
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Lomunno R.S.	NO	NO

Storia	Prof.ssa Lomunno R.S.	NO	NO
Matematica	Prof.ssa Maria Rosaria Lefemine	SI	SI'
Lingua inglese	Prof.ssa Passarelli R.M.	NO	NO
Lingua francese	Prof.ssa Roberta Bellino	SI	SI
Dir. e Tec. Amm. della strutt. ric.	Prof. Girolamo Mastronuzzi	SI	SI
Scienza e Cultura dell'Alimentaz.	Prof.ssa Matera Vita	NO	NO
Lab. serv. Enog.: settore Cucina	Prof. Gaetano Francesco Petraroli	NO	SI
Lab. serv. Enog.: sett. Sala e Vendita	Prof. Gianfranco Castria	NO	SI'

Composizione e profilo della classe

ISCRITTI		RIPETENTI		TRASFERIMENTI	
M	F	M	F	M	F
4	7		1		

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5[^] R del percorso CPIA di II livello (ex corso serale per adulti) è composta da 11 alunni, 7 femmine e 4 maschi, provenienti per la maggior parte da paesi limitrofi, oltre che da Castellaneta, in particolare da Ginosa, Palagianello e Laterza. Nel corso degli anni il gruppo classe si è progressivamente assottigliato sia per effetto di presentazione di domande di ritiro, sia per la mancata ammissione di alcuni alunni alla classe successiva. È mutata nel tempo anche la composizione della classe per effetto dell'ingresso di nuovi studenti, alcuni dei quali, che già frequentavano corsi del diurno, per sopraggiunti impegni lavorativi, hanno chiesto il passaggio al percorso di istruzione di II livello. Attualmente solo tre alunni fanno parte del nucleo originario costituito all'inizio del percorso scolastico. Nel gruppo classe non sono presenti alunni diversamente abili.

Nel corso dell'anno scolastico, la maggior parte degli studenti, ha mostrato una certa eterogeneità per senso di responsabilità, impegno, interesse e partecipazione. La frequenza non è stata costante per tutti gli alunni. Alcuni non hanno frequentato con continuità, altri invece hanno partecipato in modo soddisfacente e responsabile alle attività proposte. Per tutti, si è cercato di proporre sempre nuove strategie per raggiungere gli obiettivi previsti dalla programmazione. Le lezioni si sono svolte in modo adeguato e costruttivo e gli studenti, che hanno avuto una frequenza più costante, sono stati rispettosi dei tempi e delle consegne sia in classe che a casa.

Il rapporto tra gli allievi è stato generalmente caratterizzato da relazioni accettabili; il rapporto con i docenti, nel complesso, è stato caratterizzato da un sostanziale rispetto reciproco. La classe ha avuto sempre un buon grado di socializzazione, ha sempre osservato le regole di convivenza scolastica e partecipato al dialogo educativo.

Analizzando gli esiti raggiunti, il gruppo classe non risulta omogeneo in un'ottica di crescita e di acquisizione di abilità, conoscenze e competenze. La maggiore o minore intensità dell'impegno, oltre che la presenza di lacune pregresse ha rappresentato la linea di demarcazione fra le diverse fasce di rendimento, differenziando i risultati raggiunti individualmente in ciascuna disciplina. La classe, in generale, resta suddivisa in tre fasce di livello:

- Gli studenti della prima fascia si sono distinti per impegno assiduo e sistematico, si sono avvalsi di un metodo di studio tendenzialmente autonomo, efficace e produttivo, acquisendo linguaggi specifici, esprimendosi con chiarezza e competenza, dimostrando

capacità di rielaborazione e approfondimento personale. Forniti di buoni strumenti di base, hanno lavorato con impegno, dimostrando curiosità ed interesse in diversi ambiti disciplinari, finalizzando lo studio alla propria formazione culturale e umana.

- Quelli della seconda fascia, lavorando con sufficiente impegno e senso di responsabilità, hanno raggiunto, in termini di competenza, livelli di preparazione più che buoni e sono in grado di rielaborare le conoscenze acquisite dimostrando di essere in grado di effettuare collegamenti pluridisciplinari; si esprimono con sufficiente padronanza di linguaggio.

- Gli alunni della terza fascia, a causa di lacune pregresse e di difficoltà nel metodo di studio o per la forte discontinuità nell'applicazione, presentano una situazione di rendimento appena sufficiente, sia nella padronanza delle conoscenze disciplinari di base, che nelle capacità rielaborative ed espositive.

La frequenza alle lezioni per diversi alunni non è stata assidua e spesso le assenze si sono concentrate in occasioni di verifiche orali e/o scritte. Solo verso la fine del secondo quadrimestre, il gruppo ha mostrato maggiore senso di responsabilità, impegnandosi attivamente per colmare le insufficienze.

PARTE 2:
SCHEDE DISCIPLINARI
CRITERI DI VALUTAZIONE

2. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

2.1 QUADRO SINTETICO DISCIPLINARE a.s. 2023-2

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
DOCENTE: MATERA VITA	
TESTO ADOTTATO: Scienza e cultura dell'alimentazione	
AUTORI : A.Machado	
EDIZIONE : Poseidonia scuola	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<p><u>Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori</u> La filiera alimentare Il sistema HACCP La contaminazione biologica degli alimenti La contaminazione fisico-chimica degli alimenti</p> <p><u>La trasformazione degli alimenti</u> I nuovi prodotti alimentari</p> <p><u>L'alimentazione in situazioni fisiologiche</u> L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Diete e stili alimentari Prescrizioni alimentari e religioni L'alimentazione nella ristorazione collettiva</p> <p><u>L'alimentazione in situazioni patologiche</u> L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari L'alimentazione nelle malattie metaboliche Allergie e intolleranze alimentari Alimentazione e tumori . Disturbi alimentari</p>

MACROAREA o SNODO		ARGOMENTI
GLOBALIZZAZIONE		<ol style="list-style-type: none"> 1. La dieta nelle malattie metaboliche 2. La ristorazione collettiva 3. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche 4. Cibo e religione
ECOSOSTENIBILITA'		<ol style="list-style-type: none"> 1. La dieta sostenibile. La dieta mediterranea 2. Sostenibilità delle diete: diete vegetariane. La dieta macrobiotica 3. Contaminazione fisico-chimica degli alimenti 4. Allergie e intolleranze alimentari. Disturbi alimentari
IGIENE E SICUREZZA		<ol style="list-style-type: none"> 1. Le frodi alimentari 2. La qualità della filiera agroalimentare 3. Il sistema HACCP 4. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
NUOVE TENDENZE PER UN'ALIMENTAZIONE SANA E CONTROLLATA		<ol style="list-style-type: none"> 1. La dieta nelle malattie cardiovascolari 2. I nuovi prodotti alimentari 3. Gli alimenti geneticamente modificati OGM 4. Gli alimenti funzionali
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
XLezione frontale XLezione partecipata XDiscussione guidata XSimulazione	XProva scritta XColloquio X Interventi da banco X Prove strutturate XElaborati individuali Elaborati di gruppo XSimulazione Piattaforma G-Suite for Education	XTesto/i di adozione XPiattaforma XRisorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete XAudiovisivi

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	
DOCENTE: Petraroli Gaetano Francesco	
TESTO ADOTTATO: Protagonisti in Cucina AUTORI: Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurilio Tallone EDIZIONE: Giunti Anno 2019	
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 ALIMENTARE E DEL LAVORATORE <ul style="list-style-type: none"> ● Il decreto legislativo 81/2008 ● I rischi specifici di questo settore ● La sicurezza alimentare ● Applicazione di un piano di autocontrollo 2. LE FORME DI RISTORAZIONE <ul style="list-style-type: none"> ● Le strutture ricettive ● La ristorazione commerciale ● La ristorazione collettiva (Catering e banqueting) ● Un settore in evoluzione 3. GLI EVENTI <ul style="list-style-type: none"> ● Il menu e le regole classiche 4. ALLERGIE ED INTOLLERANZE

	<ul style="list-style-type: none"> • i 14 allergeni Regolamento Europeo 1169/2011 • Le principali intolleranze alimentari 5.IL CONCETTO DI QUALITA' <ul style="list-style-type: none"> • La qualità degli alimenti • L'ecosostenibilità alimentare e le eccellenze locali • Legge Antispreco • Il made in Italy agroalimentare • le gamme alimentari 6.6 LA CREAZIONE DEL PIATTO <ul style="list-style-type: none"> • Preparare un piatto artigianale • La presentazione del piatto • Alcune tecniche di tendenza 7.LA GASTRONOMIA <ul style="list-style-type: none"> • la cucina etica e dietetica • le nuove tendenze culinarie • la cucina molecolare e destrutturata 8.MARKETING RISTORATIVO <ul style="list-style-type: none"> • Il business plan • il marketing mix • le tipologie di clientela 	
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI	
1. La globalizzazione	1.Gli stili gastronomici etici e dietetici 2.il catering ed il banqueting 3.la cucina fusion, la cucina etnica e le nuove offerte gastronomiche 4.La filiera e le qualità alimentari	
2. Ecosostenibilità	1.i marchi di qualità 2.le cucine sostenibili e legate a movimenti sociali e/o politici : cucina freegan, flexitariana, macrobiotica, micro territoriale , km0; 3.legge antispreco e modelli di sostenibilità 4.i menu, la cucina rivisitata e l' innovazione nei metodi di cottura;	
3. Igiene e sicurezza	1.Il manuale Haccp 2.TUSL D.lgs 81/08	
4. Nuove tendenze per una alimentazione sana e controllata	1.le nuove tendenze culinarie 2.le gamme alimentari: metodi di conservazione e produzione 3.I menu nelle diverse condizioni fisiologiche. Regole per la realizzazione corretta di un menu	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
"Cittadini del mondo"	La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; la cucina sostenibile e solidaristica; Analisi dell'agenda 2030;	Essere consapevoli del valore e della dignità di ogni uomo Esercitare i principi ed i diritti di cittadinanza attiva, nel rispetto dei criteri di

	Il cibo come unione tra popoli;	solidarietà, giustizia ed uguaglianza previsti dagli ordinamenti democratici. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Partecipare al dibattito culturale. Saper realizzare una proposta gastronomica differenziata;
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione partecipata Metodo induttivo <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata <input checked="" type="checkbox"/> Simulazione Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio Interventi da banco <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate Elaborati individuali <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati di gruppo Simulazione Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Testo/i di adozione Piattaforma Biblioteca <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):

DISCIPLINA:		SALA E VENDITA	
DOCENTE:		CASTRIA GIANFRANCO	
TESTO ADOTTATO:		SALA BAR SMART	
AUTORI:		OSCAR GALEAZZI	
EDIZIONE:		HOEPLI	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA		1. Imparare ad imparare;	
		2. Progettare;	
		3. Comunicare;	
		4. Collaborare e Partecipare;	
		5. Agire in modo autonomo e responsabile;	
		6. Risolvere problemi;	
		7. Individuare collegamenti e relazioni;	
		8. Acquisire e interpretare l'informazione.	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE		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. Enologia e viticoltura, caratteristiche dell'enografia nazionale 2. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. 3. La birra.	
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI	
1. La globalizzazione	1. La legislazione vitivinicola in Italia, in Europa nel mondo. 2. Testo unico della vite e del vino Legge 238 del 12/12/2016. 3. L'importanza dei vini pugliesi sul mercato internazionale. ...	
2. Salute e benessere	1. Ripercussioni della molecola alcool sulla salute, dovute al consumo del vino della birra e delle bevande alcoliche. 2. L'importanza dell'igiene, durante i processi di vinificazione, fermentazione e conservazione del vino.	
3. Ecosostenibilità	1. Tutela del consumatore e sostenibilità alimentare. 2. Vini a km zero. 3. ...	
4. Le Istituzioni europee	1. I marchi di qualità e di garanzia agroalimentari (IGT, DOC, DOCG), (DOP e IGP). 2.	
5.		
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	SCELTE ALIMENTARI E DIRITTI DELLA PERSONA.	Far conoscere l'importanza dell'ordinamento giuridico che pone delle norme di disciplina relative alle caratteristiche del cibo immesso in commercio, tali da garantire agli

		acquirenti degli alimenti conformi a determinati precetti alimentari.
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata Metodo induttivo X Lavoro di gruppo Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali Elaborati di gruppo Simulazione X Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione X Piattaforma Biblioteca Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete X Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
DOCENTE: MASTRONUZZI GIROLAMO	
TESTO ADOTTATO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3	
AUTORI: S. RASCIONI – F. FERRIELLO	
EDIZIONE: RIZZOLI EDUCATION	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale;

	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<p>MODULO A – IL MERCATO TURISTICO Il mercato turistico internazionale; Gli organismi e le fonti normative internazionali; Il mercato turistico nazionale; Gli organismi e fonti normative interne; Le nuove tendenze del turismo (turismo inclusivo, turismo sostenibile, turismo slow, turismo esperienziale).</p> <p>MODULO B – IL MARKETING Aspetti generali del marketing; Il marketing strategico; Il marketing operativo; Il web marketing; Il marketing plan.</p> <p>MODULO C – PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE La pianificazione e la programmazione aziendale; Redazione del budget di un’impresa ristorativa e analisi degli scostamenti; Il Business plan.</p> <p>MODULO D – LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RICETTIVO Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.</p> <p>MODULO E – LE ABITUDINI ALIMENTARI E L’ECONOMIA DEL TERRITORIO Le abitudini alimentari; Nuove tendenze in campo alimentare; I marchi di qualità alimentare; Itinerari enogastronomici per la valorizzazione del territorio.</p>
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. La globalizzazione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il turismo enogastronomico 2. I marchi di qualità
2. Ecosostenibilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il turismo sostenibile 2. Le abitudini alimentari 3. I marchi di qualità alimentare
3. Salute e benessere	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro 2. Nuove tendenze in campo alimentare 3. I prodotti a km zero 4. Il marketing quale strumento di promozione dell’enogastronomia del territorio
4. nuove tendenze per una sana e corretta alimentazione	<ol style="list-style-type: none"> 1. La pianificazione e la programmazione aziendale 2. Redazione del budget di un’impresa ristorativa 3. L’analisi degli scostamenti 4. Il Business plan

EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	<ul style="list-style-type: none"> • UE: storia, obiettivi, organi, atti • La struttura e i caratteri della Costituzione italiana • I principi fondamentali della Costituzione italiana • Organi costituzionali dell'Italia: Il Presidente della repubblica, il Parlamento e il Governo 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli organi dell'UE e le fonti normative. • Conoscere la legge fondamentale della repubblica, i suoi principi ideali e le sue applicazioni • Conoscere l'organizzazione dello Stato italiano e come è nato • Comprendere quale sia l'importanza della Costituzione e delle istituzioni dello Stato italiano • Comprendere i principi che regolano la vita civile di uno Stato democratico
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
xLezione frontale xLezione partecipata Metodo induttivo xLavoro di gruppo xDiscussione guidata xSimulazione Altro/i (specificare):	xProva scritta xColloquio xInterventi da banco xProve strutturate xElaborati individuali xElaborati di gruppo xSimulazione Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	xTesto/i di adozione xPiattaforma Classroom Biblioteca xRisorse documentali a stampa xRisorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: FRANCESE
DOCENTE: BELLINO ROBERTA
TESTO ADOTTATO: "Saveurs de France"
AUTORI: Medeuf I.
EDIZIONE: Eureka

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> ● La Bretagne et la Normandie Géographie et gastronomie Galette et crêpes Les fruits de mer: les huîtres Le cidre ● L'Alsace et la Lorraine Géographie et gastronomie La choucroute Le foie gras La bière, le nectar des Gaulois ● Ouvrir un restaurant en France Conditions et formalités Licences de débit de boissons La Franchise Les enseignes franchisées : Mc Donald ● L'hygiène et la sécurité La cuisson et la conservation La date de péremption HACCP: mieux vaut prévenir que guérir L'agriculture biologique Les labels Le Slow-food ● Les Institutions Européennes Les différentes étapes de la construction européenne Le Parlement Européen, la Commission Européenne, la Cour des Comptes et la Cour de Justice L'agenda 2030 : les 17 objectifs
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI

1. LA GLOBALIZZAZIONE	La Franchise La restauration franchisée : Mc Donald Les produits mondialisés Les Institutions Européennes	
2. L'ECOSOSTENIBILITA'	L'agriculture biologique Le Labels L'Agenda 2030	
3. IGIENE E SICUREZZA	Ouvrir un restaurant en France : conditions, formalités et licences HACCP : mieux vaut prévenir que guérir La réglementation sur l'hygiène et la sécurité	
4. NUOVE TENDENZE PER UN'ALIMENTAZIONE SANA E CONTROLLATA	Les méthodes de cuisson les plus saines Se nourrir plus sain et plus responsable Les labels bio	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE	- Le Institutions Européennes - La coopération internationale pour la solidarité - L'Agenda 2030	-Savoir reconnaître les principaux domaines d'actions des organisations humanitaires non gouvernementales -Savoir reconnaître la valeur de la solidarité
CITTADINANZA DIGITALE		
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<ul style="list-style-type: none"> ■ Lezione frontale ■ Lezione partecipata <li style="padding-left: 20px;">Metodo induttivo ■ Lavoro di gruppo ■ Discussione guidata <li style="padding-left: 20px;">Simulazione Altro/i (specificare): 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prova scritta ■ Colloquio ■ Interventi da banco ■ Prove strutturate ■ Elaborati individuali ■ Elaborati di gruppo <li style="padding-left: 20px;">Simulazione <li style="padding-left: 20px;">Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare): 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Testo/i di adozione <li style="padding-left: 20px;">Piattaforma <li style="padding-left: 20px;">Biblioteca ■ Risorse documentali a stampa ■ Risorse documentali su rete ■ Audiovisivi <li style="padding-left: 20px;">■ Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):

SCHEDA DISCIPLINARE 5[^]R a.s. 2023-24

DISCIPLINA: MATEMATICA	
DOCENTE: LEFEMINE MARIA ROSARIA	
TESTO ADOTTATO: "Matematica in cucina, in sala, in albergo" AUTORI: Massimo Bergamini- Graziella Barozzi- Anna Trifone EDIZIONE: con TUTOR	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<p>1. FUNZIONI Ripasso di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Le relazioni e loro rappresentazioni. Definizione di funzione. Le funzioni numeriche. Classificazione delle funzioni. Definizione di dominio e codominio di una funzione. Determinazione del dominio delle funzioni algebriche. Calcolo delle immagini. Zeri e segno di funzioni razionali intere e fratte. Funzioni pari e dispari. Funzioni crescenti e decrescenti dal grafico. Problemi di realtà.</p> <p>2. LIMITI Gli intervalli. Gli intorni completi e circolari di un punto. Gli intorni di infinito. Dal grafico di una funzione il concetto di limite finito per x che tende a un valore finito, limite destro e sinistro, limite più o meno infinito per x che tende a un valore finito, limite finito per x che tende a più o meno infinito, limite più o meno infinito per x che tende a più o meno infinito.</p>

	<p>Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali intere o fratte. Limite della somma, del prodotto e del quoziente di funzioni. Forma indeterminata $+\infty - \infty$ di una funzione polinomiale. Forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ di una funzione razionale fratta per $x \rightarrow \infty$ con il grado del numeratore maggiore, uguale o minore del grado del denominatore. Definizione di funzione continua in x_0 Punti di discontinuità di prima, di seconda o terza specie di una funzione. Ricerca di asintoti verticali, orizzontali o obliqui in funzioni razionali fratte. Individuazione degli asintoti dal grafico assegnato. Grafico probabile di una funzione razionale intera, fratta con numeratore e denominatore di primo o secondo grado. Problemi di realtà</p> <p>3. DAL GRAFICO DELLE FUNZIONI Dominio e codominio. Intervalli positivi e negativi e intersezioni con gli assi. Punti di discontinuità e asintoti. Intervalli di crescita e intervalli di decrescenza. Massimi e minimi relativi e assoluti La concavità e punti di flesso Lettura e interpretazione del grafico di una funzione. Problemi di realtà.</p>
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. La globalizzazione	<p>1. Zeri e segno di funzioni razionali intere e fratte: " Il confronto che fa la differenza"</p> <p>2. Lettura e interpretazione del grafico di una funzione, massimi, minimi e flessi di una funzione:" Dolcezza a scadenza"</p> <p>3. Lettura e interpretazione del grafico di una funzione, limiti:" Chi si è già ammalato?"</p>
2. Ecosostenibilità	<p>1. Zeri e segno di funzioni razionali intere e fratte: " Temperature al passo"</p> <p>2. Lettura e interpretazione del grafico di una funzione, massimi, minimi relativi e assoluti:" Trekking tra massimi e minimi"</p> <p>3.Grafico probabile di una funzione: "Previsioni economiche"</p>
3. Igiene e sicurezza	<p>1. Classificazione di funzioni, calcolo di immagini, asintoti:" L'abbattitore"</p> <p>2. Lettura e interpretazione del grafico di una funzione, intervalli di crescita e decrescenza: "Il frigorifero ha il suo perché"</p>

		3. Calcolo di immagini, forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ di una funzione razionale fratta per $x \rightarrow \infty$ "Batteri"
4. Nuove tendenze per un'alimentazione sana e controllata		1. Calcolo delle immagini, forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ di una funzione razionale fratta per $x \rightarrow \infty$: "Dieta infinita" 2. Funzioni e loro rappresentazioni: "Piatti tipici" 3. Funzioni e calcolo delle immagini: "Un pranzo con i fiocchi"
EDUCAZIONE CIVICA "Cittadini del mondo"		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE	Grafici, tabelle e analisi del dato. "Cittadini del mondo"	Imparare ad analizzare e valutare criticamente il dato statistico.
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata X Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco X Prove strutturate Elaborati individuali Elaborati di gruppo Simulazione Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione Piattaforma Biblioteca Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete X Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: STORIA	
DOCENTE: LOMUNNO ROSALBA STEFANIA	
TESTO ADOTTATO: "STORIA IN CORSO"	
AUTORI: De Vecchi, Giovannetti	
EDIZIONE: Bruno Mondadori	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile;

	6. Risolvere problemi;
	7. Individuare collegamenti e relazioni;
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;
	2. Competenza multilinguistica;
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
	4. Competenza digitale;
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
	6. Competenza in materia di cittadinanza;
	7. Competenza imprenditoriale;
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. La seconda rivoluzione industriale 2. Colonialismo e Imperialismo 3. L'emigrazione del primo Novecento 4. L'Età Giolittiana e la società di massa 5. La Prima Guerra Mondiale 6. I regimi totalitari 7. Il Biennio Rosso 8. Il Fascismo 9. La Rivoluzione Russa 10. La crisi del '29 11. Il Nazismo 12. La Seconda Guerra Mondiale 13. Il Secondo Dopoguerra. L'Italia. La Costituzione. 14. La guerra fredda 15. L'industria alimentare e il consumismo
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
NODO 1: La globalizzazione	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'emigrazione del primo Novecento e il primo dopoguerra 2. Regimi totalitari di massa - i Fascismi nel mondo 3. La crisi del '29 e la 2^ guerra mondiale 4. Guerra Fredda e mondo bipolare
NODO 2: Ecosostenibilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Questione meridionale 2. Industria - Colonialismo/Imperialismo e sfruttamento delle risorse nel Primo Novecento 3. La I guerra mondiale 4. La II guerra mondiale

<p>NODO 3:</p> <p>Igiene e sicurezza</p>	<p>1. Industrializzazione e crisi nella Seconda metà dell'Ottocento: l'alienazione dell'operaio</p> <p>2. La nascita dei partiti di massa - La nascita dei sindacati - Giolitti</p> <p>3. La I Repubblica italiana e la Costituzione</p>	
<p>NODO 4:</p> <p>Nuove tendenze per un'alimentazione sana e controllata</p>	<p>1. Periodo di guerra e regime alimentare</p> <p>2. Fame e povertà a fine Ottocento</p> <p>3. Cibi globali, industria alimentare e consumismo negli Anni '50</p>	
<p>EDUCAZIONE CIVICA</p>		
<p>NUCLEO TEMATICO</p>	<p>ARGOMENTI TRATTATI</p>	<p>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)</p>
<p>COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ</p>	<p>Diritti umani La Dichiarazione dei Diritti umani</p>	<p>Comprendere la complessità dei rapporti internazionali Distinguere i diritti umani e loro violazioni nei vari contesti storico-politici</p>
<p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p>		
<p>CITTADINANZA DIGITALE</p>		
<p>UdA dei P.C.T.O.:</p>		
<p>Metodologie</p>	<p>Criteri e Strumenti di valutazione</p>	<p>Strumenti utilizzati</p>
<p>X Lezione frontale X Lezione partecipata Metodo induttivo Lavoro di gruppo X Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare):</p>	<p>Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco Prove strutturate Elaborati individuali Elaborati di gruppo Simulazione Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):</p>	<p>X Testo/i di adozione Piattaforma Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):</p>

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
DOCENTE: LOMUNNO ROSALBA STEFANIA	
TESTO ADOTTATO: LA MIA NUOVA LETTERATURA AUTORI: A. RONCORONI, M.M. CAPPELLINI, A. DENDI, E. SADA, O. TRIBOLATO	
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. Inquadramento storico, sociale e culturale di fine Ottocento 2. Naturalismo e Verismo Zola Verga 3. Simbolismo 4. Decadentismo Pascoli D'Annunzio 5. Futurismo Marinetti 6. Il romanzo della crisi Pirandello Svevo 7. Ermetismo Ungaretti Montale 8. La letteratura memorialista Levi 9. La letteratura neorealista Calvino

MACROAREA o SNODO		ARGOMENTI
NODO 1: La globalizzazione		1. Svevo e la cultura mitteleuropea 2. Il futurismo e l'esaltazione della modernità 3. La tragedia mondiale della I Guerra :G. Ungaretti 4. P. Levi e la tragedia umana della Shoah
NODO 2: Ecosostenibilità		1. Il Panismo di D'Annunzio 2. G. Pascoli la Natura e il mondo delle piccole cose 3. E. Montale: legame tra paesaggio, territorio e intimo disagio umano 4. G. Verga: Mezzogiorno e lavoro minorile
NODO 3: Igiene e sicurezza		1. G. Verga: la marea del progresso e la sconfitta dei più deboli 2. P. Levi: Villaggio Lager. Tornare animali 3. L. Pirandello e la crisi dell'uomo moderno – la follia del mondo 4. L'inetto di Svevo – la fragilità dell'individuo
NODO 4: Nuove tendenze per un'alimentazione sana e controllata		1. Il Positivismo: scienza, ragione e progresso 2. Il Manifesto del Futurismo 3. I. Calvino e lo sperimentalismo letterario
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	1. I diritti umani 2. La Dichiarazione dei Diritti umani	1. Promuovere il rispetto reciproco, la solidarietà, l'ascolto e la tolleranza al fine di rafforzare la coesione sociale.
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
UdA dei P.C.T.O.:		

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

DISCIPLINA: INGLESE	
DOCENTE:	Rosa Passarelli
TESTO ADOTTATO:	Mastering cooking & service
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	The 2030 Agenda -17 Goals <ul style="list-style-type: none"> ● Goals 1 and 2 - End poverty and hunger ● Goal 3 - Health and well-being ● Goal 4 - Quality education ● Goal 5 - Gender quality

- Goal 6 - Clear water and sanitation
- Goal 7 - Affordable and clean energy
- Goal 8 - Decent work and economic growth
- Goal 9 - Industry, innovation and infrastructure
- Goal 10 - Reduced inequalities
- Goal 11 - Sustainable cities and communities
- Goal 12 - Responsible consumption and production
- Goal 13 - Climate action
- Goal 14 - Life below water
- Goal 15 - Life on land
- Goal 16 - Peace, justice and strong institutions
- Goal 17 - Partnerships for the goals

MARKETING AND PROMOTION

- Business image
- Customer profiling
- Marketing strategies
- The effects of the Internet on the catering industry
- “TikTok Marketing”

HEALTH & SAFETY

NUTRITION AND FOOD CULTURE

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diets
- Alternative diets
- Religious dietary requirements
- Teen and sport diets

- Special diets for food allergies and intolerances
- International cuisines

HEALTH & SAFETY

SAFETY PROCEDURES

- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

CITIZENSHIP

CONSTITUTIONS, LAWS AND INSTITUTIONS

The state

Government

- Types of government
- Democracy
- Constitution
- Laws
- Freedom and the law

THE EUROPEAN UNION

- A brief history of the EU
- EU institutions
- Issues facing the EU

HUMAN RIGHTS

- What are human rights?

	<ul style="list-style-type: none"> • Migrants' rights • Why do people migrate? • Migration data • Women's right • Gender equality
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. La globalizzazione	<p>AGENDA 2030 17 Sustainable Development Goals (SDGs)</p> <p>HUMAN RIGHTS What are human rights? Migrants' rights Why do people migrate? Migration data Women's right Gender equality</p>
2. Salute e benessere	<p>HEALTH & SAFETY NUTRITION AND FOOD CULTURE Healthy eating The Mediterranean diet Other types of diets Alternative diets Religious dietary requirements Teen and sport diets Special diets for food allergies and intolerances International cuisines</p> <p>SAFETY PROCEDURES Food safety and food quality HACCP HACCP principles Food contamination Risks and preventive measures Food preservation Workplace safety</p>
3. Ecosostenibilità	<p>MARKETING AND PROMOTION Business image Customer profiling Marketing strategies The effects of the Internet on the catering industry "TikTok Marketing"</p> <p>NUTRITION AND FOOD CULTURE Healthy eating The Mediterranean diet Other types of diets Alternative diets</p>

4. Le Istituzioni europee	1. CITIZENSHIP CONSTITUTIONS, LAWS AND INSTITUTIONS The state Government Types of government Democracy Constitution Laws Freedom and the law THE EUROPEAN UNION A brief history of the EU EU institutions Issues facing the EU	
5.		
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	HUMAN RIGHTS	What are human rights? Migrants' rights Why do people migrate? Migration data Women's right Gender equality
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata Metodo induttivo X Lavoro di gruppo Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio Interventi da banco X Prove strutturate X Elaborati individuali Elaborati di gruppo Simulazione X Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione X Piattaforma Biblioteca Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete X Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):

2.2. EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92)

▪ NORMATIVA di RIFERIMENTO

Legge 20 Agosto 2019 n. 92.

“1. L’educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

2. L’educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell’Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona” (art. 1 commi 1-2)

TEMATICHE
Costituzione
Sviluppo sostenibile
Cittadinanza digitale

L’educazione Civica riveste un ruolo fondamentale nel processo dell’insegnamento-apprendimento, contribuendo alla formazione dei futuri cittadini. Per un lungo periodo, questa materia è stata vista come un’appendice alle altre materie scolastiche. Con l’entrata in vigore della Legge del 20 agosto 2019, l’insegnamento dell’Educazione civica è diventato obbligatorio in tutte le scuole. In particolare, la Legge 92 ha introdotto l’insegnamento trasversale dell’educazione civica dal 2020/2021 sia nel primo che nel secondo ciclo d’istruzione. L’educazione civica rappresenta una scelta fondamentale nel sistema educativo, “mirando a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione consapevole nella vita civica, culturale e sociale, nel rispetto delle norme, dei diritti e dei doveri.” La Legge pone come fondamento l’importanza della conoscenza della Costituzione Italiana, identificandola come guida per i diritti, i doveri e il comportamento personale e istituzionale per favorire lo sviluppo individuale e la partecipazione alla vita politica ed economica del Paese. Gli obiettivi principali dell’educazione civica includono la promozione della legalità e lo sviluppo di una responsabilità etica, che implicano l’impegno a elaborare idee e a promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo di se stessi, degli altri e dell’ambiente, mettendo in atto forme di cooperazione e di solidarietà.

La missione dell’IISS Mauro Perrone è quella di formare individui in grado di agire autonomamente e responsabilmente nella società, coinvolgendo studenti, famiglie, insegnanti e la comunità in un progetto globale che valorizzi l’autonomia come strumento per la crescita personale e il miglioramento del contesto di appartenenza.”

▪ UDA : “Cittadini del Mondo”

Competenze e Traguardi

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	Traguardi
<p> COMUNICAZIONE ALFABETICA FUNZIONALE COMPETENZA MULTILINGUISTICA COMPETENZA IN SCIENZA TECNOLOGIA E INGEGNERIA COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE COMPETENZA IMPRENDITORIALE COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI </p>	<p>Promuovere la cittadinanza attiva e la partecipazione diretta dei giovani alla vita civile della loro comunità e al sistema della democrazia partecipativa.</p> <p>Promuovere il rispetto reciproco, la solidarietà, l'ascolto e la tolleranza tra i giovani al fine di rafforzare la coesione sociale.</p> <p>Favorire l'incontro tra il mondo dei giovani, quello degli adulti e quello delle realtà istituzionali.</p> <p>Incentivare la creazione di reti tra differenti livelli istituzionali.</p> <p>Sviluppare, condividere e disseminare "buone pratiche". Agire per promuovere e sensibilizzare azioni trasversali sulle tematiche di: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015; educazione alla cittadinanza digitale; elementi fondamentali di diritto e educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, educazione alla legalità e al contrasto delle mafie; educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni; formazione di base in materia di protezione civile ma anche di sicurezza stradale, educazione alimentare e allo sport, educazione alle relazioni e prevenzione del disagio, educazione all'integrazione e all'interculturalità.</p> <p>Promuovere lo sviluppo delle competenze di cittadinanza digitale, focalizzandosi sull'acquisizione di specifiche conoscenze ed abilità.</p>

<p>IISS "MAURO PERRONE - CASTELLANETA</p> <p>Classe 5R</p> <p>a.s. 2023/24</p>	<p>Titolo UDA "Cittadini del Mondo"</p>	<p>Periodo: da dicembr e a maggio</p>
<p>(Allegato C – Linee guida DM 35/2020) 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>		

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
 Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
 Partecipare al dibattito culturale.

Ambito	Obiettivi di apprendimento		Disciplina	Numero di ore
	Conoscenze	Abilità		
Costituzione e diritto internazionale: Organi costituzionali organizzazioni internazionali	I diritti umani nelle Costituzione; La Convenzione sui diritti dell'infanzia e dell'adolescenza Dichiarazione Universale dei Diritti Umani	Individuare le interrelazioni tra i soggetti giuridici che intervengono nello sviluppo economico, sociale e territoriale. Individuare nella normativa nazionale e comunitaria le opportunità socio-economiche fornite dagli enti locali, nazionali e internazionali. Distinguere i principali diritti umani e gli organi di tutela Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze	Diritto e tec. amm./ Italiano	7 ore 6 ore
Complessità dei problemi: rapporti internazionali e diritti umani	Dalla società delle nazioni all'ONU Diritti umani nel tempo Diritti umani nello spazio Recenti violazioni dei diritti umani Storia del pensiero ed evoluzione dei diritti umani.	Comprendere la complessità dei rapporti internazionali Distinguere i diritti umani e loro violazioni nei vari contesti storico-politici	Storia	3 ore
	Onu Istituzioni europee Agenda 2030	Distinguere le varie organizzazioni internazionali Riconoscere l'evoluzione dei diritti umani nella storia dell'umanità	Inglese	6 ore
	G7, G8 , Istituzioni europee	Distinguere le varie organizzazioni internazionali	Francese	3 ore
	I diritti umani nella letteratura	Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli nella produzione letteraria	Italiano	3 ore
	Il codice mondiale di etica del turismo Le varie culture enogastronomiche	Conoscere i tratti salienti del codice mondiale di etica del turismo” (OMT) I principali piatti della cucina Europea ed Internazionale I marchi di tutela sostenibile	Cucina /Sala	7 ore
Totale ore				35 ore

Disciplina	Attività curriculari	Materiali/fonti	Compito di realtà
Prima lingua (inglese) e seconda lingua straniera (francese)	Webquest relativa alle istituzioni europee e organismi internazionali	Internet, giornali e riviste, supporti informatici	<ul style="list-style-type: none"> elaborazione di una presentazione riguardante le principali organizzazioni mondiali per il bene comune (ed esposizione anche nelle lingue straniere)
Italiano/ Storia	Lo Statuto albertino e la Costituzione Ordinamento della Repubblica Dalla società delle nazioni all'ONU Diritti umani nel tempo e nello spazio Recenti violazioni dei diritti umani Storia del pensiero ed evoluzione dei diritti umani. I diritti umani nella letteratura	Internet Giornali e riviste Supporti informatici Testi per integrare	
Diritto e Tec. Amm.	Gli organi dell'Unione Europea Fonti normative internazionali e comunitarie La Carta europea dei diritti fondamentali I diritti inviolabili previsti dalla Costituzione italiana Il principio di uguaglianza	Internet Carta europea dei diritti fondamentali Costituzione Video	
Lab. Cucina e Sala	"Codice Mondiale di Etica del Turismo" Le ricette Internazionali	Internet Lab. di cucina e sala	

VALUTAZIONE

L'insegnamento di ed. civica è stato oggetto di valutazioni periodiche e finali, con l'attribuzione di un voto in decimi proposto per lo scrutinio da parte del docente coord. di Educazione Civica sulla base della rilevazione visibile a Registro Elettronico tenendo conto del percorso svolto dallo studente, ivi compresa la condotta.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della legge n. 92 del 2019

Voti 10-9 8-7 6 5 4-1					
Indicatori	10-9	8-7	6	5	4-1
Conoscenze Conosce gli argomenti proposti in modo	Ampio e approfondito	Corretto e chiaro	Corretto	Superficiale	Superficiale e lacunoso
Competenze Individua i concetti principali in modo	Preciso e Abbastanza articolato approfondito		Completo	Impreciso	Impreciso e incompleto
Capacità di riflessione critica Sa esprimere giudizi	Pertinenti e argomentati con efficacia	Pertinenti	In modo schematico	Generici	Non coerenti con gli argomenti proposti
Partecipazione Partecipa alle attività proposte in modo	Costruttivo e costante	Proficuo	Adeguito	Discontinuo	Inadeguato o Discontinuo
Rispetto delle regole Rispetta le regole	Sempre, in modo consapevole e attivo	Sempre e in modo consapevole	In modo regolare	Raramente	Quasi mai
Altri elementi individuati dal Consiglio di classe					

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 e gravi errori	Incerta, stentata, povera e impropria	Frammentario, spesso errato e con gravi lacune di base
4	Insufficiente	Limitate	Difficoltosa e con molti errori	Imprecisa, confusa, carente e impropria	Superficiale e a volte errato e con lacune di base
5	Mediocre	Modeste	Difficoltosa e con errori diffusi non gravi	Imprecisa, non chiara e poco appropriata	Parziale e superficiale
6	Sufficiente	Rispondente agli obiettivi minimi	Semplice ma senza gravi errori	Semplice, corretta ma non sempre adeguato	Adeguatezza rispetto agli obiettivi minimi
7	Discreto	Adeguate	Autonoma ma con alcune imperfezioni	Relativamente corretta e quasi appropriata	Completo e non superficiale
8	Buono	Appropriate	Autonoma e abbastanza corretta	Chiara, corretta e appropriata	Completo e ben organizzato
9	Ottimo	Efficaci	Autonoma e corretta	Chiara, corretta, ricca e appropriata	Completo e organico
10	Eccellente	Notevoli	Autonoma, corretta e originale	Fluida, corretta, ricca e appropriata	Completo, approfondito e

Le rubriche valutative delle UdA, che rilevano la dimensione dell'apprendimento sia relativo prodotto che al processo, saranno strutturate su quattro livelli:

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

2.7 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

7	Frequenza	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza non sempre regolare Scarsa puntualità in classe - Irregolare giustificazione di assenze e ritardi
	Partecipazione e impegno	<p>Interesse e partecipazione discontinui</p> <p>Impegno opportunistico e non costante</p> <p>Svolgimento delle consegne scolastiche non puntuale e poca approfondito e mancanza a volte del materiale scolastico</p>
	Capacità organizzativa	Limitata capacità e accettabile autonomia nell'organizzazione del lavoro
	Cittadinanza attiva	<p>Ruolo poco collaborativo nel gruppo classe con atteggiamenti rispettosi degli altri e dei loro diritti</p> <p>Comportamento non sempre corretto in classe e sanzionato con un numero limitato di richiami scritti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Infrazioni del regolamento della scuola che comportino irrogazione di sospensioni per un numero complessivo non superiore a sei giorni - Utilizzo non sempre consoni dei materiali e delle strutture della scuola
6	Frequenza	<p>Frequenza irregolare</p> <p>Assenze e ritardi non giustificati che determinino la necessità di intervento del coordinatore di classe e/o degli Uffici di Dirigenza</p>
	Partecipazione e impegno	<p>Partecipazione disinteressata al dialogo educativo e fonte di disturbo durante le lezioni</p> <p>Impegno discontinuo e partecipazione passiva alle lezioni</p> <p>Discontinuo svolgimento delle consegne scolastiche e mancanza del materiale scolastico</p>
	Capacità organizzativa	Parziale capacità e necessità di guida nell'organizzazione del lavoro
	Cittadinanza attiva	<p>Atteggiamenti poco corretti e irriverenti nei confronti dei docenti, del personale, degli altri compagni</p> <p>Comportamento spesso scorretto e sanzionato con numerosi richiami scritti dei docenti e/o degli Uffici di Dirigenza assunti dal Consiglio di Classe in sede di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Infrazioni del regolamento della scuola che comportino

		irrogazione di sospensioni per un numero complessivo superiore a sei giorni Mancanza di rispetto nei confronti delle strutture, degli arredi e delle dotazioni scolastiche
5	Frequenza	Frequenza saltuaria Assenze e ritardi non giustificati che determinino ripetuti interventi del coordinatore di classe e/o degli Uffici di Dirigenza
	Partecipazione e impegno	Scarsa attenzione e partecipazione nulla alle attività scolastiche Svolgimento spesso disatteso dei compiti assegnati
	Capacità organizzativa	Parziale capacità e necessità di guida nell'organizzazione del lavoro
	Cittadinanza attiva	Reiterazione di atteggiamenti poco corretti e irriverenti nei confronti dei docenti, del personale, degli altri compagni di classe Incuranza dei richiami scritti e verbali dei docenti di classe e della Dirigenza Comportamenti di particolare gravità per i quali il Regolamento di Istituto e lo Statuto delle Studentesse e degli Studenti preveda l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo per periodi pari o superiori a 15 giorni
4		Comportamento irresponsabile che abbia rilevanza penale

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

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

2.8. ATTIVITA' E PROGETTI

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

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

Attività di recupero anno scolastico in corso

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

Recupero curriculare articolato in:
RECUPERO IN ITINERE

ATTIVITA' INTEGRATIVE APERTE ALLE CLASSI QUINTE

PROGETTI INTEGRATIVI DEL CURRICOLO (EXTRACURRICOLARI)

x partecipazione ad eventi e concorsi
x Cene Telethon
x Cena ERASMUS +

Modulo di Orientamento

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

Mission del progetto

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

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

In particolare il progetto avrà la mission di:

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

MODULO CLASSI V: "CHE COSA VOGLIO FARE?"

Finalità:

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> ● progettare, risolvere problemi ● Individuare collegamenti e relazioni 	<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	enogastronomia /cucina 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	Italiano /tutor	Ore 2
1	A	Strumenti per la ricerca attiva del lavoro in chiave social: LinkedIn, Facebook	Consiglio di classe	Docenti del Consiglio di Classe/ Tutor	Italiano/ tutor	Ore 3

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

Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia A					Puntaggio 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 superficiali critici	
Punteggio finale parte generale					... / 12
Griglia di valutazione Prima Prova					Puntaggio 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

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 superficiali critici	
Punteggio finale parte generale					... / 12

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

	... / 8
PUNTEGGIO GENERALE TIPOLOGIA B (Somma punteggio parte generale + parte specifica)	... / 20

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

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

	... /8
PUNTEGGIO GENERALE TIPOLOGIA C (Somma punteggio parte generale + parte specifica)	... / 20

GRIGLIA SECONDA PROVA

Griglia di valutazione della seconda prova scritta – Indirizzo professionale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Comprende parzialmente testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Comprende il testo / il caso professionale/ dati del contesto operativo nelle linee essenziali	2	
	IV	Comprende il testo in modo corretto ed appropriato / il caso professionale/ i dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprensione completa e approfondita del testo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 – 3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 – 6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	E' in grado di rilevare problematiche in modo gravemente scorretto e non elabora soluzioni	1 - 2	
	II	E' in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate	2.50 – 4	
	III	E' in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	4.5	
	IV	E' in grado di rilevare le problematiche in modo appropriato ed elabora soluzioni coerenti	5 – 6.5	
	V	E' in grado di rilevare le problematiche in modo articolato e motivato ed elabora soluzioni efficaci , anche con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	

	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

PROVE D'ESAME E SIMULAZIONI

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

La prima prova scritta nazionale di lingua italiana accerta le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con

differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.

La seconda prova scritta, predisposta secondo le modalità indicate all'art. 20 dell'O.M. 45/2023, non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

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

La simulazione della prima prova, della durata di 4 ore, è stata svolta il giorno 10/05/2024.

SI ALLEGA ES. DI SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA (Allegato 2)

La simulazione della seconda prova, della durata di 4 ore, è stata svolta il giorno 08/05/2024.

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 davanti ai docenti della commissione e ad un docente di altro corso che ha avuto il ruolo di Presidente, n. 3 alunno per classe, 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 1 SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA

Simulazione prima prova svolta in data 10/05/2024

Prima prova scritta - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO - TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Luigi Pirandello, Uno, nessuno e centomila (1926) Edizione di riferimento: Oscar Mondadori, Milano 1992

«Io non potevo vedermi vivere. Potei averne la prova nell'impressione dalla quale fui per così dire assaltato, allorché, alcuni giorni dopo, camminando e parlando col mio amico Stefano Firbo, mi accadde di sorprendermi all'improvviso in uno specchio per via, di cui non m'ero prima accorto. Non poté durare più d'un attimo quell'impressione, ché subito seguì quel tale arresto e finì la spontaneità e cominciai lo studio. Non riconobbi in prima me stesso. Ebbi l'impressione d'un estraneo che passasse per via conversando. [...] Era proprio la mia quell'immagine intravista in un lampo? Sono proprio così, io, di fuori, quando - vivendo - non mi penso? Dunque per gli altri sono quell'estraneo sorpreso nello specchio: quello, e non già io quale mi conosco: quell'uno lì che io stesso in prima, scorgendolo, non ho riconosciuto. Sono quell'estraneo che non posso veder vivere se non così, in un attimo impensato. Un estraneo che possono vedere e conoscere solamente gli altri, e io no. E mi fissai d'allora in poi in questo proposito disperato: d'andare inseguendo quell'estraneo ch'era in me e che mi sfuggiva; che non potevo fermare davanti a uno specchio perché subito diventava me quale io mi conoscevo; quell'uno che viveva per gli altri e che io non potevo conoscere; che gli altri vedevano vivere e io no. Lo volevo vedere e conoscere anch'io così come gli altri lo vedevano e lo conoscevano. Ripeto, credevo ancora che fosse uno solo questo estraneo: uno solo per tutti, come uno solo credevo d'esser io per me. Ma presto l'atroce mio dramma si complicò: con la scoperta dei centomila Moscarda, ch'io ero non solo per gli altri ma anche per me, tutti con questo solo nome di Moscarda, brutto fino alla crudeltà, tutti dentro questo mio povero corpo ch'era uno anch'esso, uno e nessuno ahimè, se me lo mettevo davanti allo specchio e me lo guardavo fisso e immobile negli occhi, abolendo in esso ogni sentimento e ogni volontà.

Quando così il mio dramma si complicò, cominciarono le mie incredibili pazzie.»

Luigi Pirandello, (Agrigento 1867 - Roma 1936), tra i più grandi autori della letteratura del Novecento, compose numerose opere narrative (Il Fu Mattia Pascal, Uno nessuno e centomila, Quaderni di Serafino Gubbio operatore, Novelle per un anno) e rivoluzionò il teatro italiano (Sei personaggi in cerca d'autore, Questa sera si recita a soggetto, Enrico IV etc.). In tutta la sua produzione si delinea la visione relativistica del mondo e della vita.

1. Comprensione del testo

Riassumi il contenuto del testo.

2. Analisi del testo

2.1 Analizza l'aspetto formale (linguistico, lessicale, sintattico) del testo proposto.

2.2 "Lo volevo vedere e conoscere anch'io così come gli altri lo vedevano e lo conoscevano" (righe 16-17). Soffermati sul significato di tale affermazione del protagonista.

2.3 Che cosa intende Moscarda con "la scoperta del centomila Moscarda, ch'io ero non solo per gli altri ma anche per me"? (righe 19-20)

2.4 Analizza la conclusione del brano, soffermandoti sulla valenza che i due termini "dramma" e "pazzia" assumono nel brano e nel romanzo in questione.

2.5 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva del testo, ed approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi di Pirandello e/o di altri autori conosciuti.

Dopo la crisi del 1929

TIPOLOGIA B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

Di fronte alle conseguenze drammatiche della crisi economica del 1929, il presidente americano Franklin Delano Roosevelt (1889-1945), eletto nel 1933, avviò una serie di riforme di natura sociale ed economica che vanno sotto il nome di *New Deal*. I provvedimenti e le scelte di Roosevelt ebbero successi, insuccessi e critiche, ma il loro avvento è considerato come il principio di una nuova epoca per gli Stati Uniti, come racconta in questo brano lo storico tedesco Horst Dippel (1942-).

I primi "cento giorni" [dell'amministrazione Roosevelt] furono caratterizzati da una quantità fino ad allora sconosciuta [...] di provvedimenti legislativi [...]. Essi includevano rigorosi controlli alle banche, progetti per la tutela del patrimonio naturale, per la realizzazione di parchi naturali e per la costruzione di dighe e ponti, nuovi incarichi amministrativi, crediti per l'acquisto della propria casa o della fattoria, misure di sostegno e di soccorso a livello locale così come piani di potenziamento della produzione energetica e di miglioramento della struttura economica nelle aree svantaggiate [...]. I "cento giorni" non misero in luce nessun progetto organico e in qualche caso le misure adottate si rivelarono controproducenti. Eppure, diffusero una nuova atmosfera e dimostrarono che si andava avanti e che si poteva tornare padroni del destino e del futuro se solo si teneva duro e si guardava in avanti [...]. Nel complesso, si trattava di una politica

favorevole alle imprese; sarebbero stati corretti soltanto i peggiori eccessi del sistema economico, ma il sistema in sé stesso non sarebbe stato messo in discussione o riorganizzato da cima a fondo. In effetti al termine dei "cento giorni", nell'estate del 1933, fu registrata una ripresa economica che tuttavia si rivelò un fuoco di paglia. Anche l'anno successivo gli indicatori economici risultarono perlopiù sfavorevoli e il *New Deal* fu sottoposto a un fuoco incrociato di critiche [...]. Ciò nonostante, il *New Deal* e Roosevelt continuarono ad avere il consenso di larga parte della popolazione [...]. Peraltro, alle aspre critiche [...], Roosevelt [...] rispose [...] con un insieme di provvedimenti che sarebbero stati designati come il secondo *New Deal*.

Già nel gennaio del 1935 egli annunciò riforme sociali su larga scala. Con l'aiuto di diversi provvedimenti, tra i quali la popolarissima *Work Progress Administration*, a milioni di americani giunsero aiuti statali diretti e ovunque nel paese fu incoraggiata la realizzazione di opere pubbliche per miliardi di dollari che, in conformità alle teorie di John Maynard Keynes, venne finanziata con il vistoso aumento del debito pubblico. Anche i piccoli *farmers* e i fittavoli furono aiutati e [...] furono notevolmente ampliati i diritti dei lavoratori e dei sindacati [...]. A uno sguardo retrospettivo, l'entrata in carica di Roosevelt il 4 marzo 1933 corrisponde quindi all'inizio di una nuova epoca. [...]. Tra gli effetti della sua politica ci furono la ridefinizione del rapporto fra economia e società e la fondazione dello stato sociale americano.

- H. Dippel, *Storia degli Stati Uniti*, Carocci, Roma 2002

Comprensione e analisi

1. Da quali provvedimenti furono caratterizzati i primi cento giorni di governo dell'amministrazione Roosevelt?
2. Quali reazioni e conseguenze ebbero i primi provvedimenti di Roosevelt?
3. Delinea come il presidente americano rispose a partire dal 1935 alle reazioni negative e alle critiche nei confronti del *New Deal*.

Produzione

L'autore del brano afferma che: «a uno sguardo retrospettivo, l'entrata in carica di Roosevelt il 4 marzo 1933 corrisponde quindi all'inizio di una nuova epoca». In base alle conoscenze da te acquisite durante lo studio e a quanto letto nel testo qui sopra esponi le conseguenze della crisi del 1929 negli Stati Uniti e in che modo il paese seppe riprendersi nel corso degli anni Trenta.

PROPOSTA C

Gabriella Turnaturi, **Tradimenti. L'imprevedibilità nelle relazioni umane**, Feltrinelli, Milano 2014, pp. 81-83.

«Condividere un segreto è uno dei modi per rafforzare e creare intimità. Tutti coloro che condividono un segreto si sentono protagonisti di un rapporto privilegiato e speciale che esclude quanti non ne siano a conoscenza. Includere e al tempo stesso escludere contrassegna di ambivalenza il segreto e lo trasforma spesso in uno strumento di potere. Intorno al segreto, proprio grazie a questa duplice natura, è sempre in agguato il tradimento: chi conosce l'esistenza di un segreto e sa di esserne escluso sarà tentato di venirne a parte, inducendo al tradimento. Chi invece custodisce il segreto può tradirlo usandolo come strumento di potere per escludere o includere altri.

Il segreto crea intimità e condivisione, e insieme la possibilità del tradimento: confidare un segreto è una scelta che contempla il rischio di essere traditi. Il piacere di condividere un segreto può spingere a superare incautamente il rischio contenuto nella condivisione. E il piacere, legato al potere, di rivelare, allargare la cerchia di condivisione può far superare ogni remora nei confronti del tradimento. È per questo che svelare un segreto è, forse, una delle forme più diffuse di tradimento. [...] Svelando un segreto lo si disconosce come tale, lo si svaluta declassandolo da qualcosa di sacro a qualcosa di ordinario che può essere reso pubblico. [...]

Già la differenza di percezione e valutazione dell'importanza di mantenere un segreto da parte di chi tradisce e da parte di chi è tradito, infligge una ferita alla relazione. [...] Il tradimento del segreto, quindi, implica anche la distanza percettiva e valutativa fra chi tradisce e chi ha confidato. Insieme alla segretezza, si spezza l'andamento armonico della relazione e il rivelare irrompe come una dissonanza.»

La sociologa Gabriella Turnaturi in questo libro si occupa del tradimento. Centrale nella storia e nella letteratura di tutti i tempi, il tradimento di un segreto, spesso vincolato da patti impliciti, è anche un evento comune, che non di rado causa svolte radicali nel nostro rapporto con gli altri, spezzando legami che si credevano profondi con familiari, amici, innamorati o soci.

Esponi il tuo punto di vista sulla questione, arricchendo il tuo elaborato con riferimenti tratti dai tuoi studi, dalle tue letture personali, dalle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo

elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

ALLEGATO SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Simulazione seconda prova esame di Stato 2024-05-07

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA E SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

L' alimentazione: per uno stile di vita sano ed ecosostenibile

PRIMA PARTE

Documento 1

“ Mangiare è un atto ricco di significati che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico.

Come e cosa si mangia dipende sia dalle risorse offerte dal territorio, sia dalle abitudini familiari che dal rapporto che si crea tra le persone e il cibo.

La sana dieta alimentare, ovvero una corretta alimentazione, è l' insieme dei comportamenti e dei rapporti nei confronti del cibo che permettono il mantenimento della propria salute nel rispetto dell' ambiente e degli altri. È opportuno ricordare che il termine “dieta” indica una selezione ragionata di alimenti, e non necessariamente un regime alimentare finalizzato ad ottenere una perdita di peso (ovvero una “dieta” ipocalorica”).

L' assunzione errata di alimenti, sia nella qualità che nella quantità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici quali ipertensione, malattie dell' apparato cardiocircolatorio, obesità diabete e alcune forme di tumori.”

(fonte: archivio.pubblica.istruzione.it/essere-benessere/allegati/linee-guida.pdf) Impatto ambientale: diete a base di alimenti di origine animale e vegetale

Documento 2

Impatto ambientale: diete a base di alimenti di origine animale e vegetale

Diversi studi hanno dimostrato come un aumento della quantità di carne nella dieta contribuisca in modo significativo ad un aumento della richiesta di terreno agricolo, dell'emissione di gas serra e del consumo d'acqua (Gerbens-Leenes and Nonhebel, 2005; Peters et al., 2007). In particolare, uno studio ha esaminato 42 diete con differenti contenuti di carne (0-340 g/giorno) e di grassi (20-45%/giorno) e ha stimato, nello specifico, la richiesta di terreno agricolo procapite all'anno necessario per ogni tipologia di dieta. Gli autori concludono che un aumento della richiesta di terreno coincide con un aumento del contenuto di carne nella dieta anche se la richiesta di terreno è variabile poiché dipende dal tipo di coltivazione (per es. coltivazioni annuali o quelle perenni come il pascolo). Baroni et al (2007) hanno esaminato tre profili diete-tici

(vegetariano, vegano e onnivoro) combinati con differenti sistemi di produzione. Gli autori concordano nell'asserire che all'interno dello stesso metodo di produzione (convenzionale o biologico), un profilo dietetico con un elevato consumo di alimenti di origine animale ha un maggiore impatto sulle risorse ambientali e la qualità dell'ecosistema e, che all'interno dello stesso profilo dietetico, i metodi di produzione convenzionali hanno un impatto ambientale maggiore di quelli biologici.

De Carvalho et al (2013) hanno valutato il consumo di carne rossa e trasformata in termini di qualità della dieta e di emissione dei gas serra. Dallo studio emerge che il consumo di carne sopra le raccomandazioni era inversamente associato all'indice di qualità della dieta valutato attraverso il BHEI-R (Brazilian Healthy Eating Index Revised) (Previdelli et al., 2011). Inoltre, gli autori affiancano all'aspetto qualitativo della dieta anche l'elevato impatto in termini di emissione di gas serra che la produzione di carne provoca sull'ambiente.

Uno studio inglese (Aston et al., 2012) ha esaminato un gruppo di consumatori tra i 19 e i 64 anni e ha dimostrato che diminuire il consumo di carne rossa ed in genere di carne trasformata previene il rischio di malattie croniche, malattie coronariche, diabete mellito e cancro del colon-retto di una percentuale che varia dal 3 al 12% ed è in grado di migliorare la qualità dell'ambiente in termini di riduzione dell'emissione dei gas serra del 3%. Secondo questo studio, la dose massima giornaliera di questo alimento dovrebbe essere di 53 g/giorno per gli uomini e di 30 g/giorno per le donne, in realtà i consumi registrati sono risultati più elevati e pari a 91 gr/giorno e 54 gr/giorno, rispettivamente.

Alcuni ricercatori austriaci (Vanham et al., 2013) hanno analizzato l'impronta idrica di diversi profili dietetici: quello rilevato dai consumi alimentari della popolazione, quello consigliato dalle linee guida nazionali, quello di tipo vegetariano e una combinazione tra questi ultimi due. Il profilo consigliato dalle linee guida è risultato con una impronta idrica più bassa rispetto a quello calcolato sui consumi reali costituiti prevalentemente da zuccheri semplici, carne, grassi animali, latte e latticini con un basso quantitativo di cereali, riso, frutta e verdura. A questi dati si aggiunge il dato dei consumi alimentari italiani con un'impronta idrica il 70% più elevata rispetto a quello della dieta mediterranea (DM) (Capone et al., 2013): la totale aderenza della popolazione italiana alla DM consentirebbe un risparmio stimato di circa 152.749 milioni di m³ di acqua.

Gli studi descritti rafforzano l'evidenza che profili dietetici a base di prodotti vegetali e quelli consigliati dalle linee guida nazionali presentano un impatto ambientale ridotto in termini di emissione di gas serra, di utilizzo di terreno agricolo e di consumo d'acqua rispetto ad altri profili con alti contenuti di prodotti di origine animale. In accordo con quanto espresso da van Doreen et al (2014), il parallelismo tra sostenibilità ambientale e aspetti salutari nelle diverse diete potrebbe essere raggiunto attraverso un consumo limitato di carne, di prodotti latticini, dei prodotti extra come gli snacks e delle bevande zuccherine così come da una riduzione generale di tutto il consumo degli alimenti. Questo studio, mette in evidenza come la Dieta Mediterranea rappresenti un modello sostenibile in tal senso per un benefico effetto salutare in associazione con favorevole impatto ambientale.

(fonte: Linee Guida per una sana alimentazione Dossier Scientifico edizione 2017)

Il candidato ipotizzi che il Dirigente Scolastico del suo Istituto abbia promosso un Convegno dal titolo: "Il cibo tra storia, cultura e scienza" e che sia stato incaricato di tenere una delle relazioni. A tal fine egli dovrà, da un lato, sviluppare considerazioni di carattere scientifico, dall'altro fornire esempi di menu tipici e salutari.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle

consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- cosa indica il termine “dieta”?
- cosa comporta un elevato consumo di carne nella dieta?
- secondo i ricercatori austriaci quale profilo dietetico presenta l’ impronta idrica più bassa? Quanta acqua consentirebbe di risparmiare la totale aderenza alla dieta mediterranea?
- come potrebbe essere raggiunto il parallelismo tra sostenibilità ambientale e aspetti salutari nelle diverse diete?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i passaggi principali della sua relazione sull’ alimentazione per uno stile di vita sano e sostenibile.

In particolare:

- Descriva la storia della dieta mediterranea, le caratteristiche della dieta mediterranea e quali vantaggi per la salute derivano dall’ aderenza ad essa.
- Definisca e descriva la piramide della dieta mediterranea sostenibile.
- Nell’ alimentazione dell’ adulto in condizioni fisiologiche e rispetto al fabbisogno energetico totale, come devono essere distribuiti i macronutrienti?
- Descriva la dieta latte-ovo-vegetariana, che se ben equilibrata può considerarsi pienamente accettabile e ne evidenzi i vantaggi.
- Dia la definizione di dieta sostenibile e indichi quali sono, secondo la FAO, le caratteristiche di una dieta sostenibile. Definisca, inoltre, gli indicatori utilizzati per valutare l’ impatto ambientale di un qualunque prodotto alimentare.
- Formuli un menu sostenibile e salutare aderente alla dieta mediterranea e contenente almeno un prodotto alimentare con certificazione PAT. Indichi cosa è una certificazione PAT e motivi le sue scelte.

ALLEGATO 3: NODI CONCETTUALI PER IL COLLOQUIO ORALE

ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NELLA DIMENSIONE INTERDISCIPLINARE DAL CONSIGLIO DI CLASSE RISPETTO AI TRAGUARDI DI COMPETENZA UTILI ALLO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D’ESAME

(ai sensi dell’ Ordinanza MIUR n. 65 del 14 marzo 2022 , art.22,c.3)

NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTI TRATTATI (Es.: Titoli delle unità didattiche tratti dai libri di testo, materiali forniti dai docenti, esperienza proposta, ecc.)	
NODO 1: La globalizzazione	Italiano	Argomento 1	Svevo e la cultura mitteleuropea
		Argomento 2	Il futurismo e l’esaltazione della modernità

		Argomento 3	La tragedia mondiale della I Guerra: G. Ungaretti
		Argomento 4	P. Levi e la tragedia umana della Shoah
	Storia	Argomento 1	L'emigrazione del primo Novecento e il primo dopoguerra
		Argomento 2	Regimi totalitari di massa –i Fascismi nel mondo
		Argomento 3	La crisi del '29 e la 2 ^a guerra mondiale
		Argomento 4	Guerra Fredda e mondo bipolare
	Matematica	Argomento 1	Zeri e segno di funzioni razionali intere e fratte: " Il confronto che fa la differenza"
		Argomento 2	Lettura e interpretazione del grafico di una funzione, massimi, minimi e flessi di una funzione:" Dolcezza a scadenza"
		Argomento 3	Lettura e interpretazione del grafico di una funzione, limiti:" Chi si è già ammalato?"
	Inglese	Argomento 1	AGENDA 2030 17 Sustainable Development Goals (SDGs)
		Argomento 2	HUMAN RIGHTS What are human rights? Migrants' rights Why do people migrate? Migration data Women's right Gender equality
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Argomento 1	Cibo e Religione
		Argomento 2	la dieta nelle malattie metaboliche
		Argomento 3	la ristorazione collettiva
		Argomento 4	la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
	Laboratorio dei Servizi enogastronomici Settore Cucina	Argomento 1	Gli stili gastronomici etici e dietetici
		Argomento 2	il catering ed il banqueting
		Argomento 3	la cucina fusion, la cucina etnica e le nuove offerte gastronomiche
		Argomento 4	La filiera e le qualità alimentari
	Laboratorio dei Servizi enogastronomici Settore Sala e vendita	Argomento 1	La legislazione vitivinicola in Italia e in Europa
		Argomento 2	Vino: i disciplinari di produzione

		Argomento 3	Il menu: un importante strumento di vendita e comunicazione
		Argomento 4	I marchi di tutela italiani ed europei

NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTI TRATTATI (Es.: Titoli delle unità didattiche tratti dai libri di testo, materiali forniti dai docenti, esperienza proposta, ecc.)	
NODO 2: Ecosostenibilità	Italiano	Argomento 1	Il Panismo di D'Annunzio
		Argomento 2	G. Pascoli la Natura e il mondo delle piccole cose
		Argomento 3	E. Montale: legame tra paesaggio, territorio e intimo disagio umano
		Argomento 4	G. Verga: Mezzogiorno e lavoro minorile
	Storia	Argomento 1	Questione meridionale
		Argomento 2	Industria -Colonialismo/Imperialismo e sfruttamento delle risorse nel Primo Novecento
		Argomento 3	La I guerra mondiale
		Argomento 4	La II guerra mondiale
	Matematica	Argomento 1	Zeri e segno di funzioni razionali intere e fratte: "Temperature al passo"
		Argomento 2	Lettura e interpretazione del grafico di una funzione, massimi, minimi relativi e assoluti:" Trekking tra massimi e minimi"
		Argomento 3	Grafico probabile di una funzione: "Previsioni economiche"
	Inglese	Argomento 1	MARKETING AND PROMOTION <ul style="list-style-type: none"> ● Business image ● Customer profiling ● Marketing strategies ● The effects of the Internet on the catering industry ● "TikTok Marketing"
		Argomento 2	NUTRITION AND FOOD CULTURE <ul style="list-style-type: none"> ● Healthy eating ● The Mediterranean diet ● Other types of diets ● Alternative diets
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Argomento 1	La dieta sostenibile. La dieta mediterranea
		Argomento 2	sostenibilità delle diete: la dieta vegetariana; la dieta macrobiotica
Argomento 3		contaminazione fisico-chimica degli alimenti	

		Argomento 4	Allergie e intolleranze alimentari Disturbi alimentari
	Laboratorio dei Servizi enogastronomici Settore Cucina	Argomento 1	i marchi di qualità
		Argomento 2	le cucine sostenibili e legate a movimenti sociali e/o politici : cucina freegan, flexitariana, macrobiotica, micro territoriale , km0;
		Argomento 3	legge antispreco e modelli di sostenibilità
		Argomento 4	i menu, la cucina rivisitata e l'innovazione nei metodi di cottura;
	Laboratorio dei Servizi enogastronomici Settore Sala e vendita	Argomento 1	La tipicità come elemento strategico
		Argomento 2	Pianificare l'offerta enogastronomica
		Argomento 3	Comunicare attraverso il menu
		Argomento 4	La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio

NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTI TRATTATI (Es.: Titoli delle unità didattiche tratti dai libri di testo, materiali forniti dai docenti, esperienza proposta, ecc.)	
NODO 3: Igiene e sicurezza	Italiano	Argomento 1	G. Verga: la marea del progresso e la sconfitta dei più deboli
		Argomento 2	P. Levi: Villaggio Lager. Tornare animali
		Argomento 3	L. Pirandello e la crisi dell'uomo moderno -la follia del mondo
		Argomento 4	L'inetto di Svevo -la fragilità dell'individuo
	Storia	Argomento 1	Industrializzazione e crisi nella Seconda metà dell'Ottocento: l'alienazione dell'operaio
		Argomento 2	La nascita dei partiti di massa - La nascita dei sindacati
		Argomento 3	La I Repubblica italiana e la Costituzione
	Matematica	Argomento 1	Classificazione di funzioni, calcolo di immagini, asintoti: "L'abbattitore"
		Argomento 2	Lettura e interpretazione del grafico di una funzione, intervalli di crescita e decrescenza: "Il frigorifero ha il suo perché"

		Argomento 3	Calcolo di immagini, forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ di una funzione razionale fratta per $x \rightarrow \infty$ "Batteri"
	Inglese	Argomento 1	HEALTH & SAFETY NUTRITION AND FOOD CULTURE Healthy eating The Mediterranean diet Other types of diets Alternative diets Religious dietary requirements Teen and sport diets Special diets for food allergies and intolerances International cuisines
		Argomento 2	SAFETY PROCEDURES Food safety and food quality HACCP HACCP principles Food contamination Risks and preventive measures Food preservation Workplace safety
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Argomento 1	Le frodi alimentari
		Argomento 2	La qualità della filiera agroalimentare
		Argomento 3	Il sistema HACCP
		Argomento 4	La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
	Laboratorio dei Servizi enogastronomici Settore Cucina	Argomento 1	Il manuale Haccp
		Argomento 2	TUSL D.lgs 81/08
	Laboratorio dei Servizi enogastronomici Settore Sala e vendita	Argomento 1	Le fasi di produzione del vino
		Argomento 2	L'arte di assaggiare il vino
		Argomento 3	I processi di fermentazione
		Argomento 4	Consigli per pianificare al meglio il menu

NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTI TRATTATI (Es.: Titoli delle unità didattiche tratti dai libri di testo, materiali forniti dai docenti, esperienza proposta, ecc.)
--	-----------------------------	--

<p>NODO 4:</p> <p>Nuove tendenze per un'alimentazione sana e controllata</p>	Italiano	Argomento 1	Il Positivismo: scienza, ragione e progresso
		Argomento 2	Il manifesto del Futurismo
		Argomento 3	I Calvino e lo sperimentalismo letterario
	Storia	Argomento 1	Periodo di guerra e regime alimentare
		Argomento 2	Fame e povertà a fine Ottocento
		Argomento 3	cibi globali, industria alimentare e consumismo negli Anni '50
	Matematica	Argomento 1	Calcolo delle immagini, forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ di una funzione razionale fratta per $x \rightarrow \infty$:“Dieta infinita”
		Argomento 2	Funzioni e loro rappresentazioni: “Piatti tipici”
		Argomento 3	Funzioni e calcolo delle immagini: “Un pranzo con i fiocchi”
	Inglese	Argomento 1	CITIZENSHIP CONSTITUTIONS, LAWS AND INSTITUTIONS The state Government Types of government Democracy Constitution Laws Freedom and the law
		Argomento 2	The European UNION A brief history of the Eu EU institutions Issue Facing the EU
		Argomento 1	La dieta nelle malattie cardiovascolari
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Argomento 2	I nuovi prodotti alimentari
		Argomento 3	Gli alimenti geneticamente modificati OGM
		Argomento 4	Gli alimenti funzionali
	Laboratorio dei Servizi enogastronomici	Argomento 1	le nuove tendenze culinarie
		Argomento 2	le gamme alimentari: metodi di conservazione e produzione

Settore Cucina	Argomento 3	I menu nelle diverse condizioni fisiologiche.
	Argomento 4	Regole per la realizzazione corretta di un menu
Laboratorio dei Servizi enogastronomici Settore Sala e vendita	Argomento 1	Il valore del prodotto tipico
	Argomento 2	Prodotti tipici della Puglia
	Argomento 3	Il turismo enogastronomico e il made in Italy
	Argomento 4	Champagne e spumanti

Il presente Documento del Consiglio della classe 5[^] sezione 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 Lomunno Rosalba Stefania	
Prof.ssa Passarelli Rosa	
Prof.ssa Lefemine Maria Rosaria	
prof.ssa Matera Vita	
Prof.ssa Bellino Roberta	
Prof. Mastronuzzi Girolamo	
Prof. Castria Gianfranco	
Prof. Petraroli Gaetano Francesco	

I rappresentanti di classe

CURCI ANNARITA	
BITETTI DAMIANA	

