



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: tai03900v@istruzione.it; posta certificata: tai03900v@pec.istruzione.it



UNIVERSITY OF
CAMBRIDGE

ESAMI DI STATO

a.s. 2023-2024

Classe V sez. L

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "MAURO PERRONE"-CASTELLANETA
Prot. 0005053 del 14/05/2024
V (Entrata)

INDIRIZZO

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA - SETTORE: 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.45 del 09/03/2023

Per il consiglio di classe
Il coordinatore
(Prof. Domenico Caragnano)

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Vita Maria Surico)

Questo documento si compone di 60 pagine.

Il Piano triennale dell'offerta formativa 2021/2023 dell'IISS "M.Perrone" deve intendersi come parte integrante di questo documento.

Indice

PARTE 1:

- **INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO**
- **PROFILO PROFESSIONALE DI USCITA E PERCORSO DI STUDI**
- **QUADRO ORARIO**
- **DESCRIZIONE DELLA CLASSE**
- **INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

PARTE 2:

- **QUADRI SINTETICI DISCIPLINARI**
- **EDUCAZIONE CIVICA**
- **NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI**
- **CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**
- **CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**
- **PERCORSI DI PCTO NEL TRIENNIO**
- **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>
	n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze

Asse dei linguaggi	<p>comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenze intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>n. 2. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>n.5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. (1-3-4-5-6-7-8-9-10-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>n. 5. Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p> <p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>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.</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>n. 7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>
Asse storico-sociale	<p>n.1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. (3-6-7-8-10)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>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.</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>n. 3. Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>n. 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. (1-4-5-6-7-8-9-11)</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>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.</p> <p>n.9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p><u>Competenza intermedia del Quinto anno</u> (Allegato A delle Linee Guida)</p> <p>n. 9. Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente</p>

	<p><i>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) <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</p>

	<p>prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (1-4-5-6-7-11) Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) <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> <hr/> <p>n.7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. (1-2-4-5-6-7-8-9-11) Competenza intermedia del Quinto anno (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> <hr/> <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) Competenza intermedia del Quinto anno (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> <hr/> <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. Competenza intermedia del Quinto anno (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> <hr/> <p>n.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (1-2-3-7-8-9-10-11) Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) <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> <hr/> <p>n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. (3-5-6-7-8-9-10-11) Competenza intermedia del Quinto anno (Allegato A delle Linee Guida) <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> <hr/> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.</p> <hr/> <p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p>
	<p>COMPETENZE QUINTO ANNO (Allegato C delle LL.GG. D.M.92 24 maggio 2018)</p>
	<p>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>
	<p>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>
	<p>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
	<p>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>
	<p>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
	<p>COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO n.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>
Indirizzo: g) "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"	

	COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO 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> .
	COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO 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.
	COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO 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.
	COMPETENZA (IN USCITA) DI INDIRIZZO n.11 Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

1.3. QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

La struttura del curriculum è la seguente:

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

3. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 400 ore
- L'attività didattica si svolge in 5 giorni settimanali.

Enogastronomia

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

1.4. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Il consiglio di classe

Italiano	Prof. Domenico Caragnano
----------	--------------------------

Storia	Prof. Domenico Caragnano
Matematica	Prof. Vito Cristella
Lingua inglese	Prof.ssa Mariela Casamassima
Lingua francese	Prof.ssa Chiara Paolicelli
Diritto e tecn. Amm. della strutt. ricettiva	Prof. Domenico Santoro
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Maria Grazia Lombardi
Lab. dei serv. Enog.: settore Cucina	Prof. Gaetano Francesco Petraroli
Lab. dei serv. Enog. Settore: Sala e Vendita	Prof. Fabio Marraffa
Scienze Motorie e Sportive	Prof. Vito D'Auria
Religione Cattolica	Prof.ssa Maria Liberata Rota
Sostegno	Prof. Carlo Franchino
Sostegno	Prof. Aldo Massaro
Sostegno	Prof.ssa Antonella Verrelli

Continuità Docenti

MATERIA	DOCENTE	Continuità Si/No	
		3° ANNO	4° ANNO
Italiano	Prof. D. Caragnano	Si	Si
Storia	Prof. D. Caragnano	Si	Si
Matematica	Prof. V. Cristella	Si	Si
Lingua inglese	Prof.ssa M. Casamassima	No	No
Lingua francese	Prof.ssa C. Paolicelli	No	No
Diritto e tecn. Amm. della strutt. ricettive	Prof. D. Santoro	Si	Si
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa M. G. Lombardi	No	Si
Lab. dei serv. Enog.: settore Cucina	Prof. G. F. Petraroli	No	Si
Lab. dei serv. Enog. Settore: Sala e Vendita	Prof. F. Marraffa	No	No
Scienze Motorie e Sportive	Prof. V. D'Auria	Si	Si
Religione Cattolica	Prof.ssa M.L. Rota	Si	Si
Sostegno	Prof. C. Franchino	No	No
Sostegno	Prof. A. Massaro	No	No
Sostegno	Prof.ssa A. Verrelli	No	No

Composizione e profilo della classe

ISCRITTI		RIPETENTI		TRASFERIMENTI	
M	F	M	F	M	F
11	7	1			
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE					
<p>La classe 5[^]L di articolazione "Enogastronomia" è formata da 18 studenti, di cui 11 maschi e 7 femmine, tra i quali un alunno ripetente.</p> <p>L'ambiente socio-culturale, dal quale gli alunni provengono, è eterogeneo, come anche il bacino di utenza: Massafra, Mottola, Palagianello e Palagiano.</p> <p>La situazione iniziale degli alunni, testata attraverso colloqui e prove di ingresso, si attestava, in molte discipline, su livelli iniziali o di base. Si è riscontrata, infatti, una preparazione generale che necessitava di essere rafforzata nelle differenti abilità e competenze.</p> <p>La maggior parte della classe, durante tutto l'anno scolastico, ha assunto un atteggiamento superficiale e poco responsabile al fine di raggiungere il successo formativo, cercando di</p>					

ottenere il minimo indispensabile con il minimo sforzo. Questo *modus operandi* non ha permesso loro né di colmare le lacune pregresse, tra cui la mancanza di un metodo di studio organizzato e regolare, né di potenziare le competenze acquisite che si attestano quindi su livelli base.

Nonostante tutti i metodi usati per colmare queste carenze (Libri di testo, mappe concettuali, schemi, sintesi) permane una preparazione di base lacunosa sia nell'esposizione orale sia in quella scritta soprattutto in Italiano e nelle lingue straniere. Più soddisfacente per la totalità della classe il livello registrato nelle discipline di indirizzo, dove, pur in presenza delle inevitabili differenziazioni, gli alunni hanno conseguito una preparazione complessivamente più che sufficiente. Appena sufficiente il livello di conoscenze e abilità raggiunto in tutte le altre discipline.

Solo un esiguo numero di alunni (4-5) si è distinto dal resto della classe. Questi alunni hanno palesato un atteggiamento serio e responsabile, dimostrando interesse e piena motivazione verso le attività scolastiche raggiungendo quindi un buon livello di abilità e competenze. Ad alcuni di loro va anche riconosciuto il merito di essersi messi a disposizione dell'Istituto per partecipare ad eventi e cerimonie anche fuori dall'orario curriculare.

Non si sono, infine, registrati nella classe episodi di violenza e/o di mancanza di rispetto nei confronti dei docenti e di altri alunni. anche se spesso si è sentita la necessità di richiamarla all'osservanza delle regole scolastiche, soprattutto circa l'utilizzo improprio del cellulare, cosa che ha ostacolato, a volte, il normale svolgimento delle lezioni. La frequenza degli alunni è stata piuttosto regolare e assidua, tranne per qualche discente di cui sono sempre state informate le famiglie con contatti telefonici.

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

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

- a) Colloqui che si sono svolti due volte nell'anno scolastico;
- b) Colloqui individuali su appuntamento;
- c) Le assemblee per le elezioni dei rappresentanti dei genitori;
- d) Comunicazioni del Coordinatore di Classe, per via telefonica e attraverso il Registro elettronico.

Nel complesso la partecipazione delle famiglie è stata piuttosto attiva e collaborativa nelle numerose occasioni in cui è stato necessario mettere al corrente la stessa della frequenza irregolare e dell'impegno incostante nello studio dei propri figli.

1.5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Nella classe sono presenti due alunni con Bisogni Educativi Speciali. Entrambi seguono una programmazione ministeriale personalizzata calibrata su livelli e obiettivi minimi di apprendimento per quanto attiene le competenze in uscita.

Per quanto attiene la descrizione degli alunni si rimanda al PEI ed alla relazione finale allegata al presente documento e redatta dai docenti di sostegno.

Ai fini dell'esame di Stato, così come illustrato nella relazione finale, si richiede per entrambi gli alunni la presenza dei docenti di sostegno per assistenza intesa a chiarire le richieste dei testi d'esame e per lo svolgimento delle prove scritte e orali, anche al fine di supportarli nella gestione della emotività; si richiedono inoltre tempi aggiuntivi per l'esecuzione delle prove scritte e l'uso di mappe concettuali per il colloquio orale.

PARTE 2:

2. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

2.1 QUADRI SINTETICI DISCIPLINARI a.s. 2023-2024

DISCIPLINA: Italiano	
DOCENTE: Caragnano Domenico	
TESTO ADOTTATO: La mia letteratura di A. Roncoroni-M. Capellini- A. Dendi- E. Sada- O. Tribulato, editrice Signorelli Scuola. Testi vari in uso e non .Testi e approfondimenti sono stati inoltre tratti da altre risorse, sia dal Web.	
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>Realismo e Positivismo</u> <u>Naturalismo e Verismo</u> Zola Verga</p> <p><u>Simbolismo e Poeti maledetti</u> Baudelaire</p> <p><u>Decadentismo</u> Pascoli D'Annunzio</p> <p><u>Futurismo</u> Marinetti</p> <p><u>Il romanzo della crisi</u> Pirandello Svevo</p> <p><u>Ermetismo</u> Saba Quasimodo Ungaretti Montale</p> <p><u>La letteratura memorialista</u> Levi</p>
MACROAREA o SNODO IL VIAGGIO DEL CIBO	ARGOMENTI

1. Enogastronomia tra internazionalizzazione e tradizione	Argomento 1: Le correnti letterarie del Novecento e gli autori più rappresentativi. Pascoli e la natura Argomento 2: Verga, la realtà sociale nella Sicilia di fine Ottocento Argomento 3: Il manifesto futurista sulla cucina. Argomento 4: Montale Veder mangiare
2. Salute e Benessere	Argomento 1 : Le correnti letterarie del Novecento e gli autori più rappresentativi. Pirandello e la follia. Argomento 2: Svevo e l'inetto. Argomento 3: La natura nella poesia d'annunziana Argomento 4: P. Levi e la vita nei lager.
3. La sostenibilità diventa Business	Argomento 1: Le correnti letterarie del Novecento e gli autori più rappresentativi. Montale e il male di vivere Argomento 2: D'Annunzio e il super uomo. Argomento 3: Futurismo e parole in libertà Argomento 4: Il lavoro minorile in Verga.
4. Istituzioni internazionali ed Europee	Argomento 1: Le correnti letterarie del Novecento e gli autori più rappresentativi. L'incomprensione collettiva verso i personaggi pirandelliani. Argomento 2 D'Annunzio Poeta Vate. Argomento 3 La voglia di vivere in G. Ungaretti. Argomento 4: La poetica di Saba e Quasimodo tra vita privata e impegno politico.

EDUCAZIONE CIVICA

Poteri e diritti Umani

NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	I diritti umani	Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli nella produzione letteraria

UdA dei P.C.T.O.: Si rimanda a scheda progetto PCTO quinto anno.

Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
XLezione frontale XLezione partecipata XDiscussione guidata XSimulazione	XProva scritta XColloquio XInterventi da banco XElaborati individuali XElaborati di gruppo XSimulazione Piattaforma G-Suite for Education	XTesto/i di adozione XPiattaforma XRisorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete XAudiovisivi

DISCIPLINA: STORIA	
DOCENTE: Caragnano Domenico	
TESTO Usato: Storia in corso 3. AUTORI: Giorgio De Vecchi – Giorgio Giovanetti EDIZIONE: Pearson Testi e approfondimenti sono stati inoltre tratti da altre risorse, sia dal Web che libri.	
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>Costume e società tra fine '800 e inizi '900 L'Italia giolittiana La grande emigrazione italiana</p> <p>Conflitti e rivoluzioni del primo '900 Colonialismo e imperialismo Prima Guerra Mondiale Rivoluzione Russa Il biennio rosso Il fascismo La crisi del '29 IL regime nazista Seconda Guerra Mondiale La guerra fredda e il mondo bipolare (Sintesi) Italia: Repubblica e Costituzione</p>
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. Enogastronomia tra internazionalizzazione e tradizione	Argomento1 L'Età Giolittiana. Argomento2 Il fascismo Argomento 3 La seconda guerra mondiale
2. Salute e Benessere	Argomento1 L'alimentazione durante le guerre Argomento2 La prima guerra mondiale Argomento 3 : I trattati di pace dopo la prima guerra mondiale.

3. La sostenibilità diventa Business	1. Le leggi razziali 2. Il Bilancio della Seconda Guerra Mondiale 3. La nascita dell'Unione Europea.	
4. Istituzioni internazionali ed Europee	1. I Totalitarismi: fascismo e nazismo 2. La nascita della Repubblica 3. La nascita dell'Europa	
EDUCAZIONE CIVICA Poteri e diritti Umani		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Dalla società delle nazioni all'ONU ● Diritti umani nel tempo Diritti umani nello spazio Recenti violazioni dei diritti umani 	Comprendere la complessità dei rapporti internazionali Distinguere i diritti umani e loro violazioni nei vari contesti storico-politici
UdA dei P.C.T.O.: Si rimanda a scheda progetto PCTO quinto anno.		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
XLezione frontale XLezione partecipata XDiscussione guidata XSimulazione	XColloquio XInterventi da banco X Simulazione X Piattaforma G-Suite for Education	XPiattaforma X Risorse documentali a stampa XRisorse documentali su rete

DISCIPLINA: Matematica	
DOCENTE: Vito Cristella	
TESTO ADOTTATO: Matematica in cucina, in sala, in albergo AUTORI: Massimo Bergamini, Graziella Barozzi, Anna Trifone EDIZIONE: Zanichelli	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ol style="list-style-type: none"> 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 matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
CONTENUTI	<p>Funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinazione del dominio di funzioni algebriche razionali e irrazionali, intere e fratte. • Zeri e segno di funzioni algebriche razionali e irrazionali intere e fratte. • Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche. • Funzione inversa • Proprietà delle funzioni • Funzioni composte <p>Limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di limite: approccio grafico al limite di una funzione. • Definizione di funzione continua in un punto e nel suo dominio • Limite destro e limite 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. • Calcolo del limite di funzioni algebriche razionali e irrazionali, intere e 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. • Forma indeterminata $\frac{0}{0}$ • Asintoti verticali, orizzontali e obliqui. • Individuazione degli asintoti dal grafico assegnato. • Grafico probabile di una funzione.

	<p>Derivate</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il problema della tangente ● Il rapporto incrementale ● Significato geometrico della derivata di una funzione in un punto del suo dominio. ● Definizione di funzione derivabile. ● Continuità e derivabilità. ● Le derivate fondamentali: derivata della funzione costante, della funzione identità, della funzione potenza. ● Calcolo delle derivate: derivata del prodotto di una costante per una funzione, derivata della somma di funzioni, derivata del prodotto, derivata del quoziente, derivata di una funzione composta. ● Le derivate di ordine superiore al primo. <p>Studio delle funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Determinazione degli intervalli di crescita e degli intervalli di decrescenza di funzioni algebriche razionali attraverso lo studio del segno della derivata prima. ● Punti stazionari ● La ricerca dei massimi, minimi e flessi orizzontali di funzioni algebriche razionali con la derivata prima. ● Lo studio di una funzione algebrica razionale e la sua rappresentazione grafica. ● Lettura e interpretazione del grafico di una funzione. 	
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI	
1. Enogastronomia tra Internazionalizzazione e Tradizione	Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici.	
2. Salute e Benessere	Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici.	
3. La sostenibilità diventa business	Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici.	
4. Istituzioni internazionali ed europee	Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici.	
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.:		
Si rimanda ad apposito allegato redatto dal tutor della classe		
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 Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Prova scritta <input checked="" type="checkbox"/> Colloquio <input checked="" type="checkbox"/> Interventi da banco <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati individuali <input checked="" type="checkbox"/> Elaborati di gruppo Simulazione <input checked="" type="checkbox"/> 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: LINGUA INGLESE		
DOCENTE: PROF.SSA MARIELA CASAMASSIMA		
TESTO ADOTTATO: Materiale fornito dal docente (Testi: Mastering Cooking & Service PREMIUM-ELI; Flavours-RIZZOLI)		
AUTORI:		
EDIZIONE:		
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;	
	2. Progettare;	
	3. Comunicare;	
	4. Collaborare e Partecipare;	
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;	
	6. Risolvere problemi;	
	7. Individuare collegamenti e relazioni;	
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;	
	2. Competenza multilinguistica;	
	3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;	
	4. Competenza digitale;	
	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;	
	6. Competenza in materia di cittadinanza;	
	7. Competenza imprenditoriale;	
	8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
CONTENUTI	<p>HEALTH AND SAFETY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Nutrition and food culture <ul style="list-style-type: none"> ● Healthy eating ● The Mediterranean and other types of diet ● Alternative diets ● Religious dietary requirements ● Special diets for food allergies and intolerances ● International cuisines ● Safety procedures <ul style="list-style-type: none"> ● Food safety and food quality ● HACCP ● Food contamination ● Risks and preventive measures ● Food preservation 	

	<ul style="list-style-type: none"> ● Workplace safety <p>2. CITIZENSHIP</p> <ul style="list-style-type: none"> ● The United Nations ● Human rights ● The Universal Declaration of Human Rights <p>3. WORKING IN CATERING</p> <ul style="list-style-type: none"> ● MARKETING AND PROMOTION <ul style="list-style-type: none"> ● Business image ● Customer profiling ● Marketing strategies ● The effects ofn the Internet on the catering industry ● “Tik Tok Marketing” ● The most famous Italian products in the world and the “Italian sounding phenomenon” <p>4. THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hunger according to FAO (causes and consequences); two institutions fighting hunger: FAO and WFP - Sustainable diet - Sustainable food and organic food - GMOs - Slow food and slow food projects - Food waste reduction - 0 km food <p>5. THE 20TH CENTURY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● HISTORY AND SOCIETY: <ul style="list-style-type: none"> ● Food rationing in Great Britain during WW2 <p>https://www.iwm.org.uk/history/what-you-need-to-know-about-rationing-in-the-second-world-war</p>
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. ENOGASTRONOMIA TRA INTERNAZIONALIZZAZIONE E TRADIZIONE	1. Slow food and slow food projects– 0 km Food 2. International cuisines 3. Marketing and promotion

	<p>4.The « Italian Sounding Phenomenon »</p> <p>5. Religious dietary requirements</p>
2. SALUTE E BENESSERE	<p>1. Food safety and food quality</p> <p>2. The HACCP system</p> <p>3. Food contamination</p> <p>4. Risks and preventive measures</p> <p>5. Food preservation</p> <p>6. Special diets for food allergies and intolerances</p> <p>7. Alternative diets</p> <p>8. Workplace safety</p>
3. LA SOSTENIBILITA' DIVENTA BUSINESS	<p>1. Healthy eating</p> <p>2.The Mediterranean and other types of diets</p> <p>3. Sustainable food and organic food – Sustainable diet</p> <p>4. GMOs</p> <p>6. Food waste reduction</p>
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	<p>1. The United Nations</p> <p>2. Hunger according to FAO</p> <p>3. Two institutions fighting hunger : FAO and WFP</p>

EDUCAZIONE CIVICA

NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Human Rights Universal Declaration of Human Rights	Prendere coscienza del valore della dignità dell'uomo e riconoscere il valore della solidarietà. Leggere e tradurre materiali autentici, essere in grado di fornire collegamenti interdisciplinari.
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		

UdA dei P.C.T.O.:

Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<ul style="list-style-type: none"> ● XLezione frontale ● XLezione 	<ul style="list-style-type: none"> ● XProva scritta 	<ul style="list-style-type: none"> ● Testo/i di adozione ● XPiattaforma

<p>partecipata</p> <ul style="list-style-type: none"> ● XMetodo induttivo ● XLavoro di gruppo ● XDiscussione guidata ● XSimulazione ● Altro/i (specificare): 	<ul style="list-style-type: none"> ● XColloquio ● XInterventi da banco ● XProve strutturate ● XElaborati individuali ● XElaborati di gruppo ● Simulazione ● Piattaforma G-Suite for Education ● Altro/i (specificare): 	<ul style="list-style-type: none"> ● Biblioteca ● XRisorse documentali a stampa ● XRisorse documentali su rete ● XAudiovisivi ● Software didattico / applicativo ● Altro/i (specificare):
---	--	---

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE	
DOCENTE: PAOLICELLI CHIARA	
TESTO ADOTTATO: SAVEURS DE FRANCE AUTORI: I. Médeuf - B. Monaco – A. Bailly EDIZIONE: DUCROZ	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare;
	2. Progettare;
	3. Comunicare;
	4. Collaborare e Partecipare;
	5. Agire in modo autonomo e responsabile;
	6. Risolvere problemi;
	7. Individuare collegamenti e relazioni;
	8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale;
	2. Competenza multilinguistica;
	3. Competenza matematica e competenza in 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.Des régions françaises et leurs spécialités enogastronomiques :</p> <p>La Bretagne et la Normandie ; Le DROM-COM.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L'huile d'olive ; ● Les coquilles Saint-Jaques ; ● Les huitres ; ● Le rhum ; ● Le pain ; ● Le chocolat ; ● Les vins : le Beaujolais ; ● Le Champagne ; ● Le cidre ; ● L'absinthe ; ● La viande ;

	<ul style="list-style-type: none"> ● Les pommes de terre ; ● La moutarde ; ● Les fromages ; ● Slow food <p>2. Hotellerie et restauration L'hygiene et la securité alimentaire ; Le système HACCP ; La contamination des aliments et les maladies d'origine alimentaire, Les allergies et les intolérances alimentaires ; La conservation des aliments ;</p> <p>3.Regard sur la formation</p> <p>Savoir élaborer des données ; Savoir rediger une lettre de motivation ; Savoir rédiger un CV européen ; Savoir passer un entretien d'embauche;</p> <p>5. Les Institutions Européennes : Strasbourg capitale européenne</p> <p>Les flux migratoires dans la Méditerranée et le passé colonial</p> <p>...</p>
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
<p>1. ENOGASTRONOMIA TRA INTERNAZIONALIZZAZIONE E TRADIZIONE</p>	<p>1 : Fast food – Slow food – World-Food</p> <p>2. : les Produits BIO</p> <p>3 : Des régions françaises et leurs spécialités oeno-gastronomiques : La Bretagne, la Normandie</p> <p>4 : Le débarquement en Normandie.</p> <p>5 : M. Proust : A' la recherche du temps perdu</p>

		...
2. SALUTE E BENESSERE		1 : Le système HACCP. 2 : La contamination des aliments : infections- toxi-infections-intoxications alimentaires. 3 : La conservation des aliments. 4 : Les OGM. 5 : Les allergies et les intolérances alimentaires ...
3. LA SOSTENIBILITA' DIVENTA BUSINESS		1 : Le Développement durable. 2 : Les énergies renouvelables et non renouvelables. 3 : Le recyclage. 4 : Le gaspillage alimentaire 5 : Le régime méditerranéen
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE		1 : Le procès de formation de l'UE. 2 : Les institutions Européennes. 3 : Strasbourg, capitale européenne.
EDUCAZIONE CIVICA		
TITOLO UDA: POTERI E DIRITTI UMANI		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	La Déclaration universelle des Droits de l'homme et du citoyen (ONU) G7- G8 –G20 Les flux migratoires dans	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

	la Méditerranée et le rôle des ONG	scientifici e formulare risposte personali; Argomentare e partecipare al dibattito culturale
SVILUPPO SOSTENIBILE		
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 ● Metodo induttivo ● Lavoro di gruppo ● Discussione guidata ● Simulazione ● Altro/i (specificare): 	<ul style="list-style-type: none"> ● Prova scritta ● Colloquio ● Interventi da banco ● Prove strutturate ● Elaborati individuali ● Elaborati di gruppo ● Simulazione ● Piattaforma a G-Suite for Education ● Altro/i (specificare): 	<ul style="list-style-type: none"> ● Testo/i di adozione ● Piattaforma ● Biblioteca ● Risorse documentali a stampa ● Risorse documentali su rete ● Audiovisivi ● Software didattico / applicativo ● Altro/i (specificare):

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

CONTENUTI	<p>1. IL MERCATO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • il mercato turistico internazionale • gli organismi e le fonti normative internazion • il mercato turistico nazionale <p>2. IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> • il marketing strategico • il marketing operativo • il marketing plan <p>3. PIANIFICAZIONE, PROGRAMMA-ZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • la pianificazione e la programmazione -il budget -il business plan <p>4. LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> - le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro - le norme sull'igiene alimentare e di protezione dei dati personali - i contratti delle imprese ristorative.
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. ENOGASTRONOMIA TRA INTERNAZIONALIZZAZIONE E TRADIZIONE	<p>Il turismo e la sua tendenze evolutive Il turismo esperienziale Il web marketing</p> <p>Le nuove tendenze del turismo L'analisi swot Il mercato turistico nazionale</p>
2. SALUTE E BENESSERE	<p>La sicurezza nei luoghi di lavoro La normativa sull'igiene alimentare L'analisi dei costi</p>

3. LA SOSTENIBILITA' DIVENTA BUSINESS	<p>Il marketing plan Il budget Il business plan</p>
4. ISTITUZIONI INTERNZIONALI ED	<p>Le istituzioni europee</p>

EUROPEE	Le norme internazionali sul turismo Gli organismi internazionali del turismo	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
Gli organismi istituzionali internazionali	Gli organi dell'Unione Europea	Conoscenza: Saper riconoscere le istituzioni europee e le rispettive funzioni, nonché il proprio diritto di voto
Il diritto internazionale	Le fonti normative internazionali e comunitarie La Carta europea dei diritti fondamentali	Saper riconoscere i propri diritti internazionali e come si rendono concreti nel proprio paese
Le fonti del diritto nazionale	I diritti inviolabili previsti dalla Costituzione italiana Il principio di uguaglianza	Conoscere gli articoli più importanti della Costituzione posti a tutela dei diritti inviolabili della persona.
UdA dei P.C.T.O.: /		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input type="checkbox"/> Elaborati individuali <input type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione <input type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete <input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: Sala e Vendita	
DOCENTE: Marraffa Fabio	
TESTO ADOTTATO: SALABAR SMART CUCINA - TECNICA E PRATICA DI SALA, BAR E VENDITA. AUTORI: GALEAZZI OSCAR EDIZIONE: HOEPLI	
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<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. ENOLOGIA <ul style="list-style-type: none"> ● La vite e la produzione del vino ● Spumante, champagne e classificazione dei vini 2. DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO <ul style="list-style-type: none"> ● Aspetti teorici ● La degustazione e l'abbinamento 3. LA BIRRA <ul style="list-style-type: none"> ● La produzione e le tipologie ● Il servizio ● La degustazione e gli abbinamenti 4. LE ACQUE I LIQUORI 5. I COCKTAIL <ul style="list-style-type: none"> ● La preparazione dei cocktail ● Le ricette
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. ENOGASTRONOMIA TRA INTERNAZIONALIZZAZIONE E TRADIZIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. PRODUZIONE DELLE BIRRE ARTIGIANALI 2. DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI 3. UTILIZZO DEI DISTILLATI IN CUCINA, TRA STORIA E ATTUALITA'
2. SALUTE E BENESSERE	<ol style="list-style-type: none"> 1. BIRRA ARTIGIANALE 2. CONSUMO RESPONSABILE DELLA BIRRA 3. LA BIRRA NELLA DIETA MEDITERRANEA

3. LA SOSTENIBILITA' DIVENTA BUSINESS	1. I VINI BIOLOGICI 2. PRODUZIONE E CONSUMAZIONE DELLA BIRRA 3. CLASSIFICAZIONE DEI VINI 4. PRODUZIONE DEI VINI SOSTENIBILI CONFRONTO TRA PASSATO E PRESENTE	
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	1. METODO DI CONSERVAZIONE DEL VINO 2. LE FRODI SUL VINO 3. TUTELA DELLA QUALITA' E DEL GUSTO: IBA E AIS	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	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
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo X Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco <input type="checkbox"/> Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione <input type="checkbox"/> Piattaforma <input type="checkbox"/> Biblioteca <input type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete X Audiovisivi <input type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione		
DOCENTE: Maria Grazia Lombardi		
TESTO ADOTTATO: Scienza e cultura dell'alimentazione AUTORI: A. Machado EDIZIONE: Mondadori education S.P.A. 2022		
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
MACROAREA O SNODO	CONTENUTI	
1.ENOGASTRONOMIA TRA INTERNAZIONALIZZAZIONE E TRADIZIONE	1.Stili alimentari 2. Cibo e religione 3. Prodotti alimentari innovativi	
2. SALUTE E BENESSERE	1.Il sistema HACCP 2. Le diete nelle varie condizioni fisiologiche 3.Le diete nelle varie condizioni patologiche 4.Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche 5. I disturbi alimentari	
3. LA SOSTENIBILITA' DIVENTA BUSINESS	1.La dieta mediterranea 2.La dieta sostenibile 3.Impatto ambientale della filiera agroalimentare	
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	1.La sicurezza alimentare nella filiera produttiva 2.La qualità certificata e la filiera 3.Le frodi nella filiera agroalimentare	
EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)

COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ		
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
<input 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 Prove strutturate <input checked="" type="checkbox"/> 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: 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare; 2. Progettare; 3. Comunicare; 4. Collaborare e Partecipare; 5. Agire in modo autonomo e responsabile; 6. Risolvere problemi; 7. Individuare collegamenti e relazioni; 8. Acquisire e interpretare l'informazione.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACC. UE 22/05/2018)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza alfabetica funzionale; 2. Competenza multilinguistica; 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 4. Competenza digitale; 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. Competenza in materia di cittadinanza; 7. Competenza imprenditoriale; 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
CONTENUTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. LA 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. 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.ENOGASTRONOMIA TRA INTERNAZIONALIZZAZIONE E TRADIZIONE		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. SALUTE E BENESSERE		1. Il manuale Haccp 2. TUSL D.lgs 81/08 3. Allergie ed intolleranze 4. I menu nelle varie condizioni fisiologiche
3. LA SOSTENIBILITA' DIVENTA BUSINESS		1. i marchi di qualità 2. le cucine sostenibili e legate a movimenti sociali e/o politici; 3. modelli di sostenibilità in cucina 4. i menu, la cucina rivisitata e l' innovazione nei metodi di cottura;
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE		1..i marchi di qualità 2. la qualità certificata e la filiera 3. le gamme alimentari: metodi di conservazione e produzione 4. I menu, la storia e le regole per la realizzazione
Metodologie	Criteria e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata Metodo induttivo X Lavoro di gruppo X Discussione guidata X Simulazione Altro/i (specificare):	X Prova scritta X Colloquio Interventi da banco Prove strutturate X Elaborati individuali X Elaborati di gruppo Simulazione Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione Piattaforma Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive	
DOCENTE: D'Auria Vito	
TESTO ADOTTATO: <i>EDUCARE AL MOVIMENTO SLIM (consigliato)</i> AUTORI: FIORIMI	
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. Il sistema muscolare (funzione e organizzazione del muscolo, i vari tipi di contrazione muscolare, l'energetica muscolare e l'Atp, i benefici dell'allenamento sul sistema muscolare) 2. Il sistema nervoso (funzione e organizzazione del sistema nervoso centrale e periferico, l'area motoria cerebrale, i movimenti volontari automatici e riflessi, la lateralità, gli effetti dell'allenamento sul sistema nervoso) 3. l'apprendimento motorio e le capacità motorie 4. le capacità coordinative generali e speciali, 5. teoria tecnica e didattica della pallavolo, pallacanestro, calcio a 5 e badminton 6. attività in ambiente naturale
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. Enogastronomia tra internazionalizzazione e tradizione	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. ...
2. Salute e benessere	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gli effetti dell'allenamento sul sistema muscolare 2. Gli effetti dell'allenamento sul sistema nervoso 3. L'importanza di apprendere gesti motori e fare quante più esperienze motorie possibili per il benessere psicofisico

	...
3. La sostenibilità diventa business	1. Attività ludiche e motorie in ambiente naturale 2. 3. ...
4. Istituzioni internazionali ed europee	1. 2. 3. ...

EDUCAZIONE CIVICA

NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	Lo sport nella Costituzione (analisi dell'art.33)	Saper riconoscere il ruolo educativo e sociale dello sport.
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		

UdA dei P.C.T.O.:

Si rimanda a scheda progetto per le classi Quinte

Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
Lezione frontale Lezione partecipata Metodo induttivo Lavoro di gruppo Discussione guidata	Colloquio Prove strutturate Elaborati individuali	Risorse documentali su rete Audiovisivi

DISCIPLINA: IRC	
DOCENTE: ROTA MARIA LIBERATA	
TESTO ADOTTATO: A LAUTO CONVITO AUTORI: MASSIMO SALANI EDIZIONE:EDB 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1. Un'etica per la persona 2. La Chiesa nel XX secolo 3. Le sfide del mondo contemporaneo ...
MACROAREA o SNODO	ARGOMENTI
1. ENOGASTRONOMIA TRA INTERNAZIONALIZZAZIONE E TRADIZIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. ...
2. SALUTE E BENESSERE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un' economia per l'uomo 2. Non tutto il cibo è uguale! 3. Povertà e lavoro ...
3. LA SOSTENIBILITÀ DIVENTA BUSINESS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lo sviluppo è sostenibile? ...
4. ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. ...

EDUCAZIONE CIVICA		
NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI TRATTATI	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (conoscenze e abilità)
COSTITUZIONE, LEGALITÀ, SOLIDARIETÀ	“I diritti umani non sono sufficientemente universali” per tutti Lettura dell’Enciclica “Fratelli Tutti” nn.15,17,22,23,24. Dichiarazione Universale dei diritti dell’Uomo art. 1, 13-14	L’avvento del Cristianesimo ed il riconoscimento della dignità dell’uomo Educazione alla fratellanza e alla solidarietà Riconoscere l’importanza del Cristianesimo nell’evoluzione dei rapporti sociali e nell’affermazione dei diritti dell’uomo
SVILUPPO SOSTENIBILE		
CITTADINANZA DIGITALE		
UdA dei P.C.T.O.:		
Metodologie	Criteri e Strumenti di valutazione	Strumenti utilizzati
X Lezione frontale X Lezione partecipata X Metodo induttivo Lavoro di gruppo X Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare):	Prova scritta X Colloquio X Interventi da banco Prove strutturate Elaborati individuali Elaborati di gruppo Simulazione Piattaforma G-Suite for Education Altro/i (specificare):	X Testo/i di adozione Piattaforma Biblioteca X Risorse documentali a stampa X Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare):

2.2. EDUCAZIONE CIVICA

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.

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, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e territorio.
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 PROPOSTA DAL CONSIGLIO DI CLASSE: “Cittadini del Mondo”

Competenze e Traguardi	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	Traguardi
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>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>

IIS "MAURO PERRONE - CASTELLANETA Classe 5L a.s. 2023/24	Titolo UDA "Cittadini del Mondo"	Periodo: da dicembre a maggio
--	---	--

(Allegato C – Linee guida DM 35/2020)

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitarli con consapevolezza

i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

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.	Diritto e tec. amm.	7 ore
		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	Italiano	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	2 ore
	Onu Istituzioni europee Agenda 2030	Distinguere le varie organizzazioni internazionali Riconoscere l'evoluzione dei diritti umani nella storia dell'umanità	Inglese	4 ore
	G7, G8 , Istituzioni europee	Distinguere le varie organizzazioni internazionali	Francese	3 ore
	Educazione alla fratellanza ed alla solidarietà	Conoscere ed analizzare l'enciclica Pacem in Terris di papa Giovanni XXIII	IRC	1 ore

	Statistica	Ricerca fonti e leggere dati statistici	Matematica	2 ore
	Lo sport nella Costituzione (analisi dell'art.33)	Saper riconoscere il ruolo educativo e sociale dello sport.	Sc. motorie	1 ora
	I prodotti del Mediterraneo/ I marchi di qualità	Calcolo calorico/qualità dei prodotti	Sc. degli alimenti	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	4 ore 2 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). • Realizzazione di ricette Internazionali
Italiano/ Storia	Lo Statuto albertino e la Costituzione Ordinamento della Repubblica Dalla società delle nazioni all'ONU Diritti umani nel tempo 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	
Sc. degli alimenti	Calcolo calorie/qualità dei prodotti tipici	Internet Manuale didattico Video Carta dei Marchi di qualità	
Matematica	Analisi di situazioni reali attraverso la lettura di dati statistici	Piattaforme digitali, dispense, appunti del docente e testi normativi	
Sc. motorie	Lettura e discussione dell' art.33 Cost.	Supporti informatici piattaforma digitale “ https://www.senato.it/istituzion e/la-costituzione ”	
IRC	Enciclica “Pacem in Terris” di Papa Giovanni XXIII”	Supporti digitali Enciclica Giornali e riviste	
Diritto e Tec. Amm.	Gli organi dell'Unione	Internet	

	Europea Fonti normative internazionali e comunitarie La Carta europea dei diritti fondamentali I diritti inviolabili previsti dalla Costituzione italiana Il principio di uguaglianza	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 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.

Si inseriranno i voti nella colonna dedicata alla disciplina alla quale potranno accedere tutti i docenti coinvolti nella realizzazione del curriculum, con la possibilità di valutare in collegamento con il singolo voto anche alcune competenze trasversali osservate nel corso dell'attività didattica o della singola prova.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA **In applicazione della legge n. 92 del 2019**

Valutazioni					
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 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					
--	--	--	--	--	--

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

SNODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTI TRATTATI (Es.: titoli delle unità didattiche tratti dai libri di testo, esperienza proposta, ecc.)
SNODO 1: ENOGASTRONOMIA TRA INTERNAZIONALIZZAZIONE E TRADIZIONE	Disciplina 1 Italiano	Argomenti: <ol style="list-style-type: none"> Le correnti letterarie del Novecento e gli autori più rappresentativi. Pascoli e la natura Verga, la realtà sociale nella Sicilia di fine Ottocento Il manifesto futurista sulla cucina. Montale Veder mangiare
	Storia	Argomenti <ol style="list-style-type: none"> L'Età Giolittiana. Il fascismo La seconda guerra mondiale
	Disciplina 2 Inglese	Argomenti: <ol style="list-style-type: none"> Slow food and slow food projects– o km Food: International cuisines Marketing and promotion The « Italian Sounding Phenomenon » Religious dietary requirements.
	Disciplina 3 Sala e vendita	Argomenti: <ol style="list-style-type: none"> produzione delle birre artigianali degustazioni e abbinamenti utilizzo dei distillati in cucina tra storia ed attualità
	Disciplina 4 Cucina	Argomenti: <ol style="list-style-type: none"> Gli stili gastronomici etici e dietetici il catering ed il banqueting la cucina fusion, la cucina etnica e le nuove offerte gastronomiche La filiera e le qualità alimentari
	Disciplina 5 Scienza e cultura dell'alimentazione	<ol style="list-style-type: none"> Stili alimentari Cibo e religione Prodotti alimentari innovativi
Disciplina 6 Matematica	Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici	

SNODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTI TRATTATI (Es.: titoli delle unità didattiche tratti dai libri di testo, esperienza proposta, ecc.)
SNODO 2: SALUTE E BENESSERE	Disciplina 1 Italiano Storia	Argomenti: 1. Le correnti letterarie del Novecento e gli autori più rappresentativi. Pirandello e la follia. 2. Svevo e l'inetto. 3. La natura nella poesia d'annunziana 4. P. Levi e la vita nei lager. Argomenti 1. L'alimentazione durante le guerre 2. La prima guerra mondiale 3. I trattati di pace dopo la prima guerra mondiale.
	Disciplina 2 Inglese	Argomenti 1. Food safety and food quality 2. The HACCP system 3. Food contamination 4. Risks and preventive measures 5. Food preservation 6. Special diets for food allergies and 7. intolerances 8. Alternative diets 9. Workplace safety.
	Disciplina 3 Sala e vendita	Argomenti 1. birre artigianali 2. consumo responsabile della birra 3. la birra nella dieta Mediterranea
	Disciplina 4 Cucina	Argomenti 1. Il manuale Haccp 2. TUSL D.lgs 81/08 3. Allergie ed intolleranze 4. I menu nelle varie condizioni fisiologiche
	Disciplina 5 Scienza e cultura dell'alimentazione	Argomenti 1. Il sistema HACCP 2. Le diete nelle varie condizioni fisiologiche 3. Le diete nelle varie condizioni patologiche 4. Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche 5. I disturbi alimentari
	Disciplina 6 Matematica	Argomenti Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici

SNODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTI TRATTATI (Es.: titoli delle unità didattiche tratti dai libri di testo, esperienza proposta, ecc.)
SNODO 3: LA SOSTENIBILITA' DIVENTA BUSINESS	Disciplina 1 Italiano	Argomenti 1. Le correnti letterarie del Novecento e gli autori più rappresentativi. Montale e il male di vivere 2. D'Annunzio e il super uomo. 3. Futurismo e parole in libertà 4. Il lavoro minorile in Verga.
	Storia	Argomenti 1. Le leggi razziali 2. Il Bilancio della Seconda Guerra Mondiale 3. La nascita dell'Unione Europea.
	Disciplina 2 Inglese	Argomenti: 1. Healthy eating 2. The food pyramid and food groups 3. The Mediterranean and other types of diets 4. Sustainable food and organic food – Sustainable diet 5. GMOs 6. Food waste reduction
	Disciplina 3 Sala e vendita	Argomenti: 1. i vini biologici 2. produzione e consumazione della birra 3. classificazione dei vini 4. produzione dei vini sostenibili confronto tra passato e presente
	Disciplina 4 Cucina	Argomenti: 1. I marchi di qualità 2. Le cucine sostenibili e legate a movimenti sociali e/o politici; 3. Modelli di sostenibilità in cucina 4. I menu, la cucina rivisitata e l'innovazione nei metodi di cottura;
	Disciplina 5 Scienza e cultura dell'alimentazione	Argomenti: 1. La dieta mediterranea 2. La dieta sostenibile 3. Impatto ambientale della filiera agroalimentare
Disciplina 6 Matematica	Argomenti: Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici	

SNODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE COINVOLTE	ARGOMENTI TRATTATI (Es.: titoli delle unità didattiche tratti dai libri di testo, esperienza proposta, ecc.)
Snodo 4 ISTITUZIONI INTERNAZIONALI ED EUROPEE	Disciplina 1 Italiano Storia	Argomenti <ol style="list-style-type: none"> 1. Le correnti letterarie del Novecento e gli autori più rappresentativi. L'incomprensione collettiva verso i personaggi pirandelliani. D'Annunzio Poeta Vate. 2. La voglia di vivere in G. Ungaretti. 3. La poetica di Saba e Quasimodo tra vita privata e impegno politico Argomenti <ol style="list-style-type: none"> 1. I Totalitarismi: fascismo e nazismo 2. La nascita della Repubblica 3. La nascita dell'Europa
	Disciplina 2 Inglese	Argomenti <ol style="list-style-type: none"> 1. The European Union ; 2. The Universal Declaration of Human Rights 3. Hunger according to FAO –Two institutions fighting hunger : FAO and WFP
	Disciplina 3 Sala e vendita	Argomenti <ol style="list-style-type: none"> 1. metodo di conservazione del vino 2. le frodi sul vino 3. tutela della qualità e del gusto : IBA e AIS
	Disciplina 4 Cucina	Argomenti <ol style="list-style-type: none"> 1. I marchi di qualità 2. la qualità certificata e la filiera 3. le gamme alimentari: metodi di conservazione e produzione 4. I menu, la storia e le regole per la realizzazione
	Disciplina 5 Scienza e cultura dell'alimentazione	Argomenti <ol style="list-style-type: none"> 1. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva 2. La qualità certificata e la filiera 3. Le frodi nella filiera agroalimentare
	Disciplina 6 Matematica	Argomenti Analisi di situazioni reali attraverso la lettura e l'interpretazione di grafici

2.4 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	Adeguate 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 al prodotto che al processo, saranno

strutturate su quattro livelli:

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

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

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

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

2.6 ATTIVITA' E PROGETTI

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

ATTIVITA'/PROGETTI

Festival del Turismo e dell'Enogastronomia (Palagianello e Matera)
Visita alla Mostra di Anatomia Bodies Experience
Visita al Salone Nautico regionale
Progetto Cinema Scuola
Gara di Cucina tra le classi V
PON Happy Code: Coding e robotica educativa
Giornata Internazionale della Matematica: competizione-PI-Talk presso il Dipartimento di Matematica dell'Università degli Studi di Bari
Viaggio di Istruzione Napoli
Preparazione buffet per l'evento "Cittadinanza onoraria Alfredo Mantovano"
Partecipazione all'evento "Identità Golose"

ATTIVITA' INTEGRATIVE APERTE ALLE CLASSI QUINTE

PROGETTI INTEGRATIVI DEL CURRICOLO (CURRICOLARI)

Orientamento in uscita
Giornata 4 novembre

PROGETTI INTEGRATIVI DEL CURRICOLO (EXTRACURRICOLARI)

- Partecipazione ad eventi e concorsi
- Cene Telethon
- Giochi sportivi studenteschi

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

ATTIVITA' 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 curricolare articolato in:

RECUPERO IN ITINERE

Recupero in orario extra curricolare articolato in:

SPORTELLO DIDATTICO- CORSI DI RECUPERO

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

Classe V Sez. L Indirizzo Enogastronomia ed osp.Alberghiera

TITOLO PROGETTO

“OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE 2”

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

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

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

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

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

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

I percorsi progettati prevedono di perseguire le seguenti finalità:

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

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

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

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

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

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

DESCRIZIONE ATTIVITÀ SVOLTE

CLASSE	ATTIVITÀ	ORE	RISORSE/MODALITÀ
TERZ A	Presentazione del progetto, sensibilizzazione, orientamento, registrazione su piattaforme dedicate*	2	Referenti PCTO , ANPAL servizi
	Corso sicurezza	4	Piattaforma MIUR
	Corso HACCP	4	Esperto esterno
	Attività orientanti 1. Indagine orientativa piattaforma "We Can JoB" (Test psico-attitudinali, orientamento al lavoro) 2. Carta dei diritti e dei doveri degli studenti 3. Corso e-learning "Gocce di Sostenibilità"	20	Piattaforme dedicate
	Stage/eventi/partecipazione open days/visite guidate/seminari	30	
	TOTALE ORE TERZO ANNO DI P.C.T.O.	60 ore	
QUARTA	Presentazione delle attività		Tutor interno
	Stage/eventi/partecipazione open days/visite guidate*	120	Visite guidate, stage in azienda, Istituto Tutor interno ed esterno
	TOTALE ORE QUARTO ANNO DI P.C.T.O.	120 ore	
QUINTA	Attività orientanti (Visite guidate, incontri con esperti del mondo del lavoro, partecipazione a seminari, eventi etc.)	20	Istituto, visite guidate, tutor interno, esperti esterni
	Elaborazione/aggiornamento CV Europass, anche il L2	5	Tutor interno
	Rielaborazione percorso PCTO per redazione relazione Esami di Stato	3	Tutor interno
	Aggiornamento CV studente (Decreto legislativo 62 del 2017)	2	Tutor interno
	TOTALE ORE QUINTO ANNO DI P.C.T.O.	30 ore	

TOTALE ORE	210 ore	
-------------------	----------------	--

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

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

PARTE 3:

ALLEGATO A GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA A

Griglia di valutazione Prima Prova Tipologia A					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 e corretto; punteggiatura adeguata	Testo corretto, ma con imprecisioni; punteggiatura essenziale	Testo impreciso con errori diffusi ma non gravi; punteggiatura non appropriata	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Riferimenti ricchi, contestualizzati e approfonditi	Riferimenti corretti e contestualizzati	Riferimenti essenziali e sommari riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
Punteggio finale parte generale					... / 12
<u>Griglia di valutazione Prima Prova</u>					Punteggio assegnato
INDICATORI SPECIFICI tipologia A	INDICATORI (Max 8 punti)				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Rispetto di tutti i vincoli, consegna svolta in modo approfondito	Consegna svolta in modo completo	Consegna rispettata nelle linee generali	Consegna rispettata solo in parte	
Comprensione e analisi del testo dato, comprensione globale e locale; analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	3/2.6	2.4/2	1.8/1.2	1/0.8	... / 3
	Comprensione e analisi complete, accurate e approfondite	Comprensione e analisi corrette e approfondite	Comprensione e analisi pertinenti	Comprensione e analisi parziali	
Ricchezza e padronanza lessicale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Lessico preciso, ricco e adeguato alla situazione comunicativa	Lessico pertinente e adeguato	Lessico semplice ma pertinente	Lessico generico	
Punteggio finale parte specifica					... / 8
PUNTEGGIO GENERALE TIPOLOGIA A (Somma punteggio parte generale + parte specifica)					

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B

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

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 sommari riferimenti culturali	Riferimenti superficiali e incompleti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	2/1.8	1.6/1.4	1.2	1/0.8	... / 2
	Giudizi critici personali, opportunamente motivati, originali ed efficaci	Giudizi critici personali ed efficaci	Giudizi critici chiari e semplici	Giudizi critici superficiali	
Punteggio finale parte generale					... / 12
<u>Griglia di valutazione Prima Prova</u>					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 e 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	Riferimenti culturali sufficientemente	Riferimenti culturali superficiali	

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

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	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 ≤ 7	da 8 a 9	da 9 a 10	da 10 a 11
7 < M ≤ 8	da 9 a 10	da 10 a 11	da 11 a 12
8 < M ≤ 9	da 10 a 11	da 11 a 12	da 13 a 14
0 < M ≤ 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,
2. con frequenza di almeno $\frac{3}{4}$ delle lezioni/incontri (fatte salve le deroghe deliberate dal Collegio dei docenti) ;
3. frequenza di corsi di lingua straniera per il conseguimento delle certificazioni linguistiche;
4. certificazioni linguistiche;
5. ECDL ed altre certificazioni informatiche;
6. forme motivate di volontariato presso associazioni riconosciute, certificato nei tempi, nelle modalità e nella frequenza;
7. studio della musica/canto con carattere di continuità in istituti statali o equiparati;
8. partecipazione ad iniziative ed eventi organizzati dall'istituto;
9. partecipazione a concorsi e gare di settore coerenti con il percorso di studi;
10. pratica sportiva a livello agonistico c/o federazioni riconosciute dal CONI o disciplina sportiva associata.

PROVE D'ESAME E SIMULAZIONI

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

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

La seconda prova scritta, predisposta secondo le modalità indicate all'art. 20 dell'O.M. 45/2023, non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164);

b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

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

La simulazione della seconda prova, della durata di 6 ore, è stata svolta il giorno 10 Maggio 2024.
SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO a.s 2023/2024

TIPOLOGIA B

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

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

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

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

DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA B

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

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

DESCRIZIONE DEL NUCLEO N. 8

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

DOCUMENTO N. 1

SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI

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

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

DOCUMENTO N. 2

L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME NELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ

Premessa

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

https://www.fipe.it/files/ricerche/2012/19-06-12rapporto_ISMEA

DOCUMENTO N. 3

“ENOGASTRONOMIA E CULTURA: DUE FACCE DELLA STESSA MEDAGLIA”

AUTRICE: Roberta Garibaldi

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

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

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

Il turismo enogastronomico è una forma di turismo culturale

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

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

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

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

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

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

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

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. 1 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.

Il presente Documento del Consiglio della classe 5[^] sezione L è stato elaborato e approvato dai docenti nelle riunioni dei Consigli di classe del 05/05/2023

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

I docenti

DOCENTE	Firma
Prof. Domenico Caragnano	
Prof.ssa Maria Grazia Lombardi	
Prof. Vito Cristella	
Prof.ssa Mariela Casamassima	
Prof.ssa Chiara Paolicelli	
Prof. Domenico Santoro	
Prof. Gaetano Francesco Petraroli	
Prof. Fabio Marraffa	
Prof. Vito D'Auria	
Prof.ssa Maria Liberata Rota	
Prof. Carlo Franchino	
Prof. Aldo Massaro	
Prof.ssa Antonella Verrelli	

I rappresentanti di classe

Marzia Ilenia	
Semeraro Giuseppe	