



*Ministero dell'Istruzione  
e del Merito*

**Istituto Omnicomprensivo "DE PANFILIS - DI ROCCO"**  
**Scuola dell'Infanzia –Primaria –Secondaria I grado –Secondaria II grado (IPSSEOA)**  
**S.S. 17 km 138.100 - 67037 Roccaraso (AQ)**  
**Tel: +39 0864 63259 -Email: aqrh010008@istruzione.it - PEC: aqrh010008@pec.istruzione.it**  
**Cod. Meccanografico AQRH010008 e C.F. 82000990661**

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

### **CLASSE 5A ENOGASTRONOMIA**

**Ai sensi dell'Articolo 10 dell'O.M. n.45 del 9/03/2023**  
**Delibera del Consiglio del 8/05/2023**

**ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

## Indice

<b>Prima parte.....</b>	<b>2</b>
<b>Scheda informativa generale.....</b>	<b>2</b>
Presentazione dell'Istituto.....	3
Profilo educativo, culturale e professionale dello studente (P.E.Cu.P.) .....	3
Quadro orario settimanale e annuo.....	5
<b>Seconda parte.....</b>	<b>6</b>
<b>La classe e le attività del Consiglio di classe.....</b>	<b>6</b>
Composizione del Consiglio di classe.....	6
Profilo della classe.....	6
Didattica Digitale Integrata. ....	6
<b>Terza parte.....</b>	<b>7</b>
<b>Linee guida della programmazione collegiale.....</b>	<b>7</b>
Obiettivi di apprendimento.....	7
Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali.....	9
Percorsi interdisciplinari.....	10
Progetti e percorsi di Educazione Civica.....	10
PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.....	16
Altri progetti e percorsi.....	18
Verifiche e valutazioni.....	18
Elementi e criteri per la valutazione finale.....	19
Parametri per la valutazione disciplinare .....	19
Griglia d'Istituto di osservazione e di valutazione per competenza delle attività di didattica a distanza.....	20
Attività di accompagnamento all'esame di Stato .....	21
Elenco allegati. ....	22
Appendice normativa.....	22
Il Consiglio di classe.....	23
<b>Allegato 1 Progettazioni disciplinari e interdisciplinari.....</b>	<b>24</b>
<b>Allegato 2 Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi. ....</b>	<b>77</b>

## **Prima parte**

### **Scheda informativa generale.**

#### ***Presentazione dell'Istituto***

L'Istituto Professionale Statale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera vanta una lunga tradizione nella preparazione di personale specializzato nel settore alberghiero e della ristorazione. Tale caratteristica, unita alla presenza dell'annesso convitto, ha permesso all'istituto di attrarre una utenza diversificata a livello socio-economico e geografico, accogliendo studenti provenienti dalle diverse regioni italiane, in particolare Campania, Puglia e Molise.

L'Istituto è un soggetto attivo dell'evoluzione territoriale e mira a sviluppare con successo la personalità dello studente contribuendo a formare il cittadino europeo, sia per quanto riguarda la dimensione sociale e culturale di riferimento, sia per quanto costituisce il mercato dei beni e del lavoro. In tal senso l'Istituto ha sviluppato partenariati territoriali con settori produttivi cui afferrisce l'indirizzo, organizzando eventi rivolti alla valorizzazione del patrimonio ambientale, paesaggistico, artistico, culturale, artigianale e non ultima delle tipicità dei prodotti locali.

Nell'anno scolastico 2012/2013, con la soppressione dell'Istituto Comprensivo Sante Di Rocco e con l'accorpamento delle scuole, l'IPSSEOA è divenuto parte dell'Istituto Omnicomprensivo De Panfilis - Di Rocco.

#### ***Profilo educativo, culturale e professionale dello studente (P.E.Cu.P.).<sup>1</sup>***

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali dell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo.

#### **Competenze comuni<sup>2</sup>.**

A tutti i percorsi di istruzione professionale:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- 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;
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);

<sup>1</sup>Decreto Legislativo del 13 aprile 2017, n. 61; Decreto Ministeriale 24 maggio 2018, n.92; Decreto Direttoriale del 25 settembre 2019, n.1400;

<sup>2</sup>Allegato 1 del Regolamento di cui al Decreto 24 maggio 2018, n.92

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze professionali generali.<sup>3</sup>**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

### Competenze professionali specifiche.

- In tale indirizzo 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 alla scuola di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all' "arte bianca".

---

<sup>3</sup>Allegato 2 G del Regolamento di cui al Decreto 24 maggio 2018, n.92

*Quadro orario settimanale e annuo.*

<b>Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera</b>					
<b>Articolazione ENOGASTRONOMIA</b>					
<b>Asse / Area Generale</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Biennio 1° anno</b>	<b>Biennio 2° anno</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>
Linguaggi	Lingua italiana	4	4	4	4
	Lingua inglese	3	3	2	2
Storico-sociale	Storia	1	1	2	2
	Geografia	1	1	-	-
	Diritto e Economia	2	2	-	-
Matematico	Matematica	4	4	3	3
	Scienze motorie	2	2	2	2
	IRC / materia alternativa	1	1	1	1
Totale ore area generale	Settimanale	18	18	14	14
<b>Asse / Area Indirizzo</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Biennio 1° anno</b>	<b>Biennio 2° anno</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>
Linguaggi	Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3
Scientifico Tecnologico e Professionale	Scienze e cultura degli alimenti	2	2	3	3
	Scienze integrate	2	1	-	-
	TIC	2	1	-	-
	Diritto e Tecniche amministrative (A045)	-	-	3	4
	Lab. Accoglienza turistica	2	2	-	-
	Lab. Cucina	2	3	6	5
	Lab. Arte bianca e pasticceria	-	-	3	3
	Lab. Bar-Sala e vendita	2	3	-	-
Totale ore area indirizzo	Settimanali	14	14	18	18
<b>Totale ore</b>	<b>Settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
	<b>Annue</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

**Seconda parte**  
**La classe e le attività del Consiglio di classe.**  
***Composizione del Consiglio di classe.***

Docente	Disciplina	Continuità didattica per la classe 5A		
		3° anno	4° anno	5° anno
Quaglioni Agnese	Lingua italiana - Storia			X
Tamburro Gina	Lingua inglese			X
Perinetti Tullio	Matematica			X
Di Martino Ylenia	Scienze motorie			X
La Gatta Simona	IRC	X	X	X
De Francesco Salvatore Giovanni	Materia alternativa			X
Di Vitto Sara	Sostegno			X
Alotto Sonia J.	Seconda lingua straniera (francese)	X	X	X
Monterisi Savino	Diritto e Tecniche amministrative (A045)			X
Battagli Francesca	Scienza e cultura degli alimenti	X	X	X
Villani Giuliano	Lab. Cucina	X	X	X
Martino Angelo	Lab. Arte bianca e pasticceria	X	X	X

***Profilo della classe.***

La classe è composta da ventinove studenti, provenienti da diversi contesti territoriali e regionali. Alcuni discenti si sono spostati ogni giorno con i mezzi pubblici per raggiungere la scuola, mentre la maggior parte di loro ha vissuto in convitto. Per questi ultimi la scelta di frequentare l'Istituto di Roccaraso è stato non solo un momento di transizione da una scuola ad un'altra, ma anche di crescita, affrontando il distacco dagli affetti e la sfida di crescere in un contesto completamente nuovo. Le relazioni all'interno del gruppo classe sono state discrete, tale affermazione deve tener conto del fatto che la classe nella sua composizione si è formata solo quest'ultimo anno scolastico come risultanza dell'unione di due classi precedentemente distinte. Gli studenti sono riusciti a instaurare relazioni positive e di rispetto reciproco, pur permanendo la tendenza alla creazione di sottogruppi amicali. Un punto di forza che ha caratterizzato il gruppo classe è l'atteggiamento inclusivo e sempre pronto a sostenere i compagni con fragilità. Il rapporto con i docenti è stato generalmente rispettoso e aperto al confronto. La classe ha recepito favorevolmente le proposte progettuali della scuola, partecipandovi attivamente. Dal punto di vista del dialogo educativo la classe ha mostrato comportamenti disomogenei: un gruppo di studenti si è impegnato ed ha partecipato in maniera costante, contribuendo ad un proficuo dialogo educativo; altri hanno raggiunto livelli di apprendimento modesti dovuti a lacune pregresse e ad un impegno discontinuo. Il profitto complessivo risulta mediamente sufficiente.

***Didattica Digitale Integrata.***

Nel primo quadrimestre è stata attivata la didattica digitale integrata per due studenti in ottemperanza alle Linee guida del PTOF di Istituto. L'azione ha permesso di supportarli senza problemi nel momento del rientro garantendo loro il conseguimento delle competenze fissate per l'intera classe.

## Terza parte

### Linee guida della programmazione collegiale.

#### *Obiettivi di apprendimento.*

Il Consiglio di classe ha impostato la propria progettazione didattica tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli studenti una adeguata preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale e delle competenze chiave europee<sup>4</sup>:

**Competenza alfabetica funzionale:** l'allievo ha una padronanza della lingua italiana tale da consentirgli di comprendere e produrre enunciati e testi di una certa complessità, di esprimere le proprie idee, di adottare un registro linguistico appropriato alle diverse situazioni.

**Competenza multilinguistica:** l'allievo è in grado di esprimersi in maniera essenziale in lingua inglese e nelle lingue comunitarie.

**Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria:** l'allievo utilizza le sue conoscenze matematiche e scientifico-tecnologiche per analizzare dati e fatti della realtà e per verificare l'attendibilità di analisi quantitative proposte da altri; utilizza il pensiero logico-scientifico per affrontare problemi e situazioni sulla base di elementi certi; ha consapevolezza dei limiti, delle affermazioni che riguardano questioni complesse.

**Competenza digitale:** l'allievo utilizza con consapevolezza e responsabilità le tecnologie per ricercare, produrre ed elaborare dati e informazioni, per interagire con altre persone, come supporto alla creatività e alla soluzione di problemi.

**Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:** l'allievo possiede un metodo di studio e di lavoro autonomo ed efficace; ricerca, autonomamente, anche in contesti nuovi, fonti e informazioni mediante supporti di varia tipologia; riesce a collaborare e ad interagire col gruppo dei pari e con i docenti.

**Competenza in materia di cittadinanza:** l'allievo è in grado di esprimere le proprie idee e ascoltare quelle degli altri in condizione di reciproco rispetto; si impegna a portare a termine il lavoro iniziato, da solo o insieme ad altri.

**Competenza imprenditoriale:** l'allievo ha spirito di iniziativa ed è capace di produrre idee e progetti creativi, utilizza le conoscenze apprese anche in contesti nuovi.

**Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali:** l'allievo conosce e colloca nello spazio e nel tempo fatti ed eventi della storia della propria comunità, del Paese, delle civiltà. Utilizza conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo, per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli.

Il Consiglio di classe, sulla base delle Indicazioni Nazionali, delle Linee Guida per gli IP e le Raccomandazioni del Consiglio relative alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, ha individuato due obiettivi-guida:

- possedere una visione equilibrata e consapevole della società;
- sapersi orientare nel mondo del lavoro e dello studio.

L'attività educativa dell'intero Consiglio di Classe ha favorito il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

a) Obiettivi comportamentali:

- Promuovere la crescita culturale dello studente per imparare a decidere, comunicare, star bene con sé e con gli altri;
- Educare al rispetto di sé degli altri e dell'ambiente;
- Comprendere e rispettare le regole della vita comunitaria;
- Sviluppare un atteggiamento positivo verso le attività scolastiche;

<sup>4</sup>Raccomandazioni del Consiglio del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente;

- Sviluppare l'autonomia personale (educazione alla salute, alla legalità, al lavoro, a scelte consapevoli).

b) Obiettivi cognitivi:

- Acquisire la considerazione dell'attività scolastica, come processo di formazione della persona, privilegiando uno studio problematico piuttosto che nozionistico e mnemonico;
- Relazionare su argomenti all'interno di un discorso, distinguere criticamente i concetti;
- Esporre (scritto/orale) in modo chiaro, sintetico e pertinente, i dati assimilati;
- Operare deduzioni e induzioni, applicare procedimenti analitici e sintetici, individuare rapporto causa-effetto e le interrelazioni tra fenomeni, collocare un soggetto nel suo contesto, operare gli opportuni collegamenti a carattere interdisciplinare;
- Procedere ad una autovalutazione.

c) Obiettivi minimi di ciascuna disciplina:

- Possedere capacità logico-discorsive;
- Progettare ed organizzare la propria attività di lavoro e di studio;
- Esercitare l'autocontrollo e il senso critico;
- Possedere un'adeguata preparazione di base;
- Possedere un valido metodo di studio;
- Rielaborare autonomamente i contenuti delle discipline.

d) Obiettivi trasversali programmati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

A conclusione del triennale percorso, tenendo conto delle differenti situazioni di partenza e delle personali doti e capacità, gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi proposti dalle progettazioni generali elaborate nei vari dipartimenti, acquisendo, a diversi livelli:

**Spazi:** aula; sala conferenza; spazi outdoor, spazi impresa di settore.

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
Conoscere i contenuti specifici delle varie discipline	Sapersi esprimere con i linguaggi specifici	Saper essere chiaro e corretto nell'espressione del proprio pensiero
Conoscere la struttura logica delle varie discipline	Saper effettuare collegamenti e trasferimenti tra i vari contenuti delle discipline	Saper essere collaborativo nella risoluzione dei problemi
Conoscere le finalità di ogni disciplina in rapporto al percorso scolastico effettuato	Saper analizzare e sintetizzare le conoscenze proposte in rapporto al percorso formativo	Sapersi rapportare costantemente alle norme della democrazia e della convivenza
Individuare le varie possibilità d'interazione tra le diverse discipline	Saper utilizzare le proprie conoscenze in ambito pratico-professionale	Saper collocare le proprie conoscenze e competenze nella progettazione dell'attività e all'interno del mondo del lavoro e relativamente al settore alberghiero ristorativi
	Saper rielaborare in modo personale e critico le conoscenze acquisite nei diversi ambiti	
	Saper risolvere problemi pratici professionali grazie alle conoscenze acquisite.	



In merito al raggiungimento degli obiettivi individuati in ambito pluridisciplinare, si osserva quanto segue:

- a) nell'Area Generale - Asse linguistico-storico-sociale-matematico, gli obiettivi previsti dalla programmazione pluridisciplinare sono stati mediamente raggiunti per la maggior parte della classe;
- b) nell'Area di Indirizzo - Asse scientifico, tecnologico e professionale, gli obiettivi previsti dalla programmazione pluridisciplinare sono stati mediamente raggiunti per la maggior parte della classe.

In merito allo svolgimento dei contenuti previsti dalla programmazione disciplinare e agli obiettivi specifici disciplinari, si rimanda alle schede inerenti alle singole discipline oggetto di studio (Quarta parte: schede disciplinari analitiche).

### ***Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali.***

Ciascun docente ha individuato il metodo di insegnamento più adatto al raggiungimento degli obiettivi prefissati, tenendo conto delle caratteristiche proprie della classe, mirando alla prevenzione della dispersione scolastica, al controllo della frequenza scolastica e all'accertamento dell'impegno anche domestico (o, nello specifico, convittuale).

Metodologie.

- lezioni frontali e dialogate, per introdurre in modo sistematico gli argomenti;
- lezioni interattive, per favorire la partecipazione dell'intera classe;
- lavori di gruppo, per sviluppare negli studenti l'abitudine ad un atteggiamento collaborativo nell'affrontare e risolvere problemi anche autonomamente dalla figura del docente;
- mappe concettuali, per focalizzare i contenuti principali di ciascun argomento disciplinare e promuovere una didattica inclusiva;
- interventi mirati di recupero curricolare e *in itinere* su quei segmenti di programma che hanno richiesto chiarimenti o potenziamenti;
- didattica laboratoriale (esercitazioni, attività laboratoriali/produzioni), per rendere gli alunni protagonisti del loro processo di apprendimento;
- didattica assistita pomeridiana per il supporto alle fragilità;
- didattica orientante.

I docenti del Consiglio di classe hanno praticato una costante interazione con gli educatori che seguono gli allievi in Convitto, onde favorire al massimo la collaborazione delle due componenti; infatti, come già emerso all'inizio del percorso scolastico, mediante i test e le prove d'ingresso somministrati agli allievi, la maggior parte degli studenti ha presentato lacune gravi dovute al fatto di non essere abituati ad uno studio proficuo e continuativo, ma saltuario e dispersivo, spesso non seguito da un adeguato lavoro domestico.

Come previsto in sede di progettazione didattica, sono stati attivati gruppi di lavoro che, sotto la guida dell'insegnante, hanno effettuato in classe attività di studio, di recupero, di potenziamento o di approfondimento.

Strumenti.

- libri di testo;
- attrezzature e sussidi (sala informatica, Lim, audiovisivi);
- altro: materiale fornito dal docente (dispense, presentazioni multimediali);
- materiali per lo svolgimento di esercitazioni pratiche;
- utilizzo laboratori di settore.

Strategie.

a) Potenziamento/arricchimento delle conoscenze e delle competenze:

- lavori/ricerche individuali e/o di gruppo;
- attività di approfondimento.

b) Sostegno, consolidamento delle conoscenze e delle competenze:

- attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- peer tutoring e apprendimento cooperativo.

c) Recupero delle conoscenze e delle competenze:

- sportello didattico pomeridiano;
- studio assistito in classe;
- impiego di materiali adattati e/o semplificati;
- allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari;
- coinvolgimento in attività collettive.

### ***Percorsi interdisciplinari***

Seguendo le indicazioni contenute nelle Linee Guida, sono stati sviluppati i seguenti percorsi di apprendimento pluridisciplinari, dal titolo:

- “Tracciabilità e sicurezza alimentare”;
- “Made in Italy”.

### ***Progetti e percorsi di Educazione Civica***

Nell’anno di celebrazione del centenario dei due parchi più antichi d’Italia, ed in particolare del Parco Nazionale d’Abruzzo Lazio e Molise, il Consiglio di classe ha ritenuto opportuno affrontare un percorso di Educazione Civica legato a tale tematica, per cui il titolo dell’unità di apprendimento è stato *Tutela ambientale, aree naturali protette ed enogastronomia*.

**UDA " TUTELA AMBIENTALE. AREE NATURALI PROTETTE, BIODIVERSITÀ ED ENOGASTRONOMIA".**

<b>NUCLEI TEMATICI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<p>COSTITUZIONE</p> <p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>CITTADINANZA DIGITALE</p>	<p align="center"><b><u>Conoscere</u></b></p> <p>Gli Artt. 9 e 41 della Costituzione.</p> <p>Aspetti storico sociali delle aree protette d'Abruzzo.</p> <p>Agenda 2030 nello specifico obiettivi 11, 12, 13, 15</p> <p>Le aree naturali protette.</p> <p>La federazione EUROPARC e i parchi Nazionali europei.</p> <p>La tutela della biodiversità: flora e fauna e la sua importanza per l'uomo.</p> <p>I marchi di qualità e i prodotti a km 0.</p> <p>Le specie protette e la geolocalizzazione.</p> <p>Le Tecnologie che tutelano l' ambiente : le app green.</p> <p>Marketing territoriale.</p> <p>Alcuni obiettivi dell'Agenda 2030 a discrezione del CdC.</p>	<p align="center"><b><u>Comprendere</u></b></p> <p>Le caratteristiche essenziali delle norme relative alla tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>L'importanza di assumere comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali.</p> <p>Come agire per la difesa degli habitat e degli ecosistemi affinché lo sfruttamento delle risorse naturali non debba più costituire una minaccia per l'ambiente.</p> <p>Il rapporto tra biodiversità, risorse territoriali e prodotti tipici.</p> <p>L'importanza del riciclo e come una corretta gestione dei rifiuti incida positivamente sull'ambiente.</p> <p>L'importanza di uno stile di vita sostenibile attraverso l'ausilio degli strumenti tecnologici.</p>
<p><b>PRODOTTO FINALE : da concordare con il CdC</b></p>		

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

Lezione frontale dialogata.  
 Lavoro di gruppo.  
 Lavoro individuale.  
 Attività di laboratorio.  
 Ricerca in internet.  
 Brainstorming.  
 Cooperative Learning.  
 Utilizzo di slide.  
 Articoli, interviste, immagini, parole chiave.  
 Problem solving.  
 Debate.  
 Flipped classroom.  
 Visione film, video YouTube.  
 Manuali di testo, materiale fornito dal docente.

**STRUMENTI DI VERIFICA**

Verifica orale/ scritta.  
 Compiti di realtà.  
 Lavori di gruppo.  
 Power Point.  
 Relazioni / ricerche individuali o di gruppo.

**PIANO DI LAVORO UDA- DIAGRAMMA DI GANTT**

<b>DISCIPLINE</b>	<b>Tempi</b>
	<b>1° QUADRIMESTRE</b>
ITALIANO	2
STORIA	1
LINGUA INGLESE	1
LINGUA FRANCESE	1
SCIENZE MOTORIE	1
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA /SALA	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA /ENOLOGIA	1
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA	3
RELIGIONE	1
MATEMATICA	1
ORE TOTALI	16

<b>DISCIPLINE</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>ORE</b>
ITALIANO	Le Laudi di D'Annunzio e la Maiella	4
STORIA	La storia del PNALM. La gloriosa storia della Brigata Maiella	2
LINGUA INGLESE	Yellowstone, Native Americans and their eating habits; European Charter for Sustainable Tourism	2

LINGUA FRANCESE	Les grands parcs nationaux français	2
SCIENZE MOTORIE	Attività fisica in ambiente naturale.	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	I prodotti biologici; Novel food	4
Lab. CUCINA	I marchi di qualità biodiversità e prodotti tipici.	5
Lab. PASTICCERIA	Consumo e produzione responsabili (obiettivo 12).	2
DIRITTO	Marketing territoriale: il marchio del PNALM e la biodiversità come opportunità per il territorio.	6
RELIGIONE	Enciclica "Laudato si'".	2
Materi alternativa	Alberghi diffusi; Turismo responsabile	
MATEMATICA ED INFORMATICA	Schedatura prodotti tipici; Gestione di magazzino	2
		33

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE UDA – PRODOTTO		
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	LIV 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
	LIV 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
	LIV 3	Il prodotto contiene tutte le parti le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro
	LIV 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica
<b>Correttezza</b>	LIV 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza d'esecuzione.
	LIV 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto
	LIV 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità
	LIV 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione

<b>VALUTAZIONE UDA – PROCESSO</b>		
<b>Rispetto dei tempi</b>	LIV 1	Il periodo necessario per la realizzazione è considerevolmente più ampio rispetto a quanto indicato e lo studente ha affrontato con superficialità la pianificazione delle attività disperdendo il tempo a disposizione
	LIV 2	Il periodo necessario per la realizzazione è leggermente più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha svolto le attività minime richieste
	LIV 3	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione
	LIV 4	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione anche svolgendo attività ulteriori
<b>Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	LIV 1	L'allievo utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
	LIV 2	L'allievo usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
	LIV 3	L'allievo usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione
	LIV 4	L'allievo usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione
<b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>	LIV 1	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 3	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura
	LIV 4	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.
<b>Autonomia</b>	LIV 1	L'allievo non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato
	LIV 2	L'allievo ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida
	LIV 3	L'allievo è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
	LIV 4	L'allievo è completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni

<b>VALUTAZIONE UDA - DIMENSIONE METACOGNITIVA</b>		
<b>Consapevolezza riflessiva e critica</b>	LIV 1	L'allievo presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)
	LIV 2	L'allievo coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico
	LIV 3	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico
	LIV 4	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico
<b>Capacità di trasferire le conoscenze acquisite</b>	LIV 1	L'allievo applica saperi e saper fare acquisiti nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti
	LIV 2	L'allievo trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza
	LIV 3	L'allievo trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
	LIV 4	L'allievo ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
<b>Creatività</b>	LIV 1	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività
	LIV 2	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto
	LIV 3	L'allievo trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali
	LIV 4	L'allievo elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali
<b>Autovalutazione</b>	LIV 1	La valutazione del lavoro da parte dell'allievo avviene in modo lacunoso
	LIV 2	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione
	LIV 3	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni
	LIV 4	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo
<b>Curiosità</b>	LIV 1	L'allievo sembra non avere motivazione all' esplorazione del compito
	LIV 2	L'allievo ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
	LIV 3	L'allievo ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
	LIV 4	L'allievo ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande

La valutazione sarà espressa in livelli:

- Livello base non raggiunto (Punteggio <60)
- Livello base (60-75)
- Livello intermedio (76-90)
- Livello Avanzato (91-100)

## **Progetti – Prevenzione.**

- Progetto *In-dipendenti*: incontro con la Comunità “Figli di Sion”, visione film “La mia seconda volta”, incontro con Giorgia Benusiglio;
- *Libriamoci*, giornate di lettura a scuola;
- Commemorazione dei caduti *Eccidio dei Limmari*;
- Progetto *Crescere con responsabilità*: incontro con referenti ADMO;
- Progetto *Crescere con responsabilità*: incontro con referenti AVIS;
- Progetto *Crescere con responsabilità*: incontro con le referenti del Centro anti-violenza *Io-Donna*;
- Sportello psicologico.

## ***PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.***

L'Istituto De Panfilis è da sempre impegnato nella promozione di un comportamento autonomo e responsabile degli alunni, anche attraverso un loro immediato inserimento nel mondo del lavoro attraverso i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento. Tali percorsi hanno permesso agli studenti una piena maturazione di competenze tecnico-professionali mai disgiunte da quelle di cittadinanza europea.

La classe ha realizzato PCTO entrati nel nostro sistema educativo con la legge 28 marzo 2003, n.53. Il loro ruolo strategico è stato successivamente confermato e consolidato con i Regolamenti emanati con i D.P.R. nn. 87, 88 e 89 del 2010 e le relative direttive del 2012, prima dell'entrata in vigore della Legge 107/2015. Infine, la legge di bilancio 2019<sup>5</sup> ha introdotto un cambiamento in relazione a questi percorsi, dal rinominarli in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, PCTO, ad una riduzione del monte ore da 400 a 210.

In riferimento al monte ore previste per il PCTO, si sottolinea come per quest'anno scolastico queste non costituiscano requisito di ammissione agli esami di Stato, e che le esperienze di tirocinio potranno essere parte della prova orale<sup>6</sup>.

Durante il terzo ed il quarto anno del corso di studi, compatibilmente con periodi di sospensione del PCTO dovuti alla pandemia, gli studenti hanno svolto periodi di stage formativi presso strutture ricettive locali e non, dove hanno fatto emergere e rafforzato le loro competenze laboratoriali di settore.

Stando alle valutazioni espresse dai tutor aziendali attraverso un'apposita scheda fatta compilare a conclusione del periodo di stage, si può affermare che alcuni allievi si distinguono per un'eccellente esperienza; altri, per una buona propensione per il settore; altri ancora si attestano invece su un livello accettabile. Complessivamente i risultati raggiunti sono buoni.

La scuola, oltre a convenzioni sottoscritte con esperti esterni, ha anche lavorato in sinergia con enti e associazioni che hanno affidato al nostro Istituto l'organizzazione di eventi, confluiti in esperienze di tirocinio interne alla scuola stessa. Sono state portate avanti anche attività di orientamento post-diploma

I PCTO si pongono le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili anche sul mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile;

---

<sup>5</sup>Legge 30 dicembre 2018, n.145.

<sup>6</sup>Legge 24 febbraio 2023, n. 14, conversione in legge, con modifica del decreto-legge 29 dicembre 2022, n. 198, il cosiddetto Milleproroghe;



- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

La valutazione dei PCTO di ciascuno studente è stata effettuata dal tutor aziendale tramite un'apposita scheda di valutazione confluita nei curricula degli studenti e nelle valutazioni disciplinari.

## **Percorsi e progetti PCTO**

Durante l'ultimo triennio gli studenti hanno partecipato a:

A.S. 2020-2021

Trasmissione *Buongiorno Regione* in collaborazione con la sede RAI regionale;  
Video di presentazione per l'orientamento dell'IPSSEOA De Panfilis;  
Evento *Insolito Dante: il cibo nella Divina Commedia* in occasione del *DanteDay*;  
Progetto on-line *Essenza Spreco* con lo chef Massimo Malantruccio;  
Incontro con Don Andrea Ciucci dal titolo *Il cibo nella religione* ;

A.S. 2021-2022

Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;  
Evento di presentazione *Storia della Cucina Italiana a fumetti* della Accademia Italiana della Cucina delegazione di Sulmona;  
5° Concorso Regionale *Il miglior allievo di cucina degli Istituti Alberghieri*;  
6^ edizione Concorso Didattico Nazionale del *Cooking Quiz*;  
Orientamento presso l'Istituto Comprensivo Colozza di Campobasso;  
Orientamento presso l'Istituto Mazzini-Capograssi plesso di Pacentro e Scanno;  
Open day *Fiera dell'Orientamento* presso IISS Patini-Liberatore Castel di Sangro  
Corso di lingua inglese per la certificazione linguistica Cambridge;  
Partecipazione all'evento per i Mondiali di Hockey Inline 2021 a Roccaraso;  
Preparazione buffet Concorso AIBES Pescara;  
Partecipazione al XIV Festival Nazionale dei Borghi più belli d'Italia a Pettorano sul Gizio;  
Pranzo di beneficenza presso la sede Caritas diocesana di Sulmona;  
Partecipazione al 4° Campionato Italiano di Pasticceria degli Istituti Alberghieri D'Italia;  
Evento moda *Roccaraso Fashion Week* a Roccaraso;

A.S. 2022-2023

Convegno *La bistecca del pastore* promossa dall'Accademia Italiana della Cucina delegazione di Sulmona;  
Convegno tenuto dalla Federazione Cuochi presso la struttura Aqua Montis a Rivisondoli;  
Organizzazione momento conviviale di Halloween in convitto;  
Orientamento presso IC G. Tedeschi di Pratola Peligna;  
Orientamento presso IC Giovanni XXIII di Isernia;  
Orientamento presso IC Navelli di Capestrano;  
Open Day *Fiera dell'Orientamento* presso IISS Patini-Liberatore di Castel di Sangro;  
Open Day del IPSSEOA De Panfilis;  
Evento moda *Roccaraso Fashion Week* a Roccaraso con concorso interno di cucina;  
Evento manifestazione *Sustainability Corner* a Sulmona  
Concorso di cucina presso Camera di Commercio a San Benedetto del Tronto;  
Organizzazione del pranzo per la Caritas di Sulmona;  
Organizzazione della Festa di Natale in convitto;  
Organizzazione e supporto per le Celebrazioni del conferimento della cittadinanza onoraria alla Base Logistica-Addestrativa di Roccaraso;  
Progetto di orientamento professionale presso la struttura ristorativa *Casadonna Reale* a Castel di Sangro;

Progetto di orientamento professionale presso l'Azienda Le Tartufaie ad Ateleta;  
 Progetto di orientamento professionale presso il Bio agriturismo Valle Scannese e laboratorio di pasticceria Di Masso a Scanno;  
 Visita al salone internazionale *Vinitaly 2023* a Verona  
 Orientamento lavoro, Incontro con ex studenti affermatasi nel settore;  
 Incontro formativo *La sostenibilità delle filiere agro-alimentari*;  
 Incontro formativo *Select Belluno*;  
 Orientamento *FareTurismo* presso l'Università Europea di Roma;  
 Progetto di orientamento professionale presso l'Azienda La Bandiera a Civitella Casanova;  
 Progetto di orientamento professionale presso la cantina Tenuta Secolo IX a Torre dei Passeri;  
 Incontro formativo su transumanza e agnello IGP con gli esperti Nunzio Marcelli e Giampaolo Tardella direttore del Consorzio tutela Agnello del Centro Italia;  
 Partecipazione alle Convittiadi, Olimpiadi Nazionali dei Convitti italiani;

### ***Altri progetti e percorsi***

- Progetto Potenziamento: Preparazione agli Esami di Stato e Studio assistito pomeridiano.
- PON - *Cucina sostenibile e biodiversità*;
- PON - Corso di lingua inglese per la certificazione linguistica Cambridge;
- PON – Musica;
- PON – attività sportiva Calcio;
- PON – attività sportiva *Tennis per tutti*.

Le molteplici partecipazioni ad eventi e concorsi sono stati declinati nei rispettivi Curricula.

### ***Verifiche e valutazioni***

#### Verifiche

Frequenza	Almeno due prove scritte per quadrimestre Almeno due prove orali per quadrimestre Prove pratiche molteplici
Tipologia prove orali	Colloquio guidato Simulazione della prova orale d'esame.
Tipologia prove scritte	Produzione di testi scritti di varia natura : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema argomentativo</li> <li>• Analisi del testo</li> <li>• Relazione</li> <li>• Problema sperimentale</li> <li>• Prove strutturate e semi strutturate</li> </ul> Questionari a risposte brevi Prove di comprensione, Traduzione e rielaborazione di testi in lingua Risoluzione di problemi Esercizi applicativi Prove di realtà

## *Elementi e criteri per la valutazione finale*

La valutazione intermedia e finale di ciascuna disciplina scaturisce dall'analisi dei fattori relativi al processo di apprendimento dello studente. Essa è prioritariamente determinata dai risultati ottenuti dai discenti nelle varie prove di verifica scritte, orali e pratiche effettuate, ma è sostanzialmente l'espressione di un giudizio che si fonda su vari elementi ed è quindi influenzata dall'impegno, dalla motivazione, dall'autonomia, dalla costanza dei risultati, dai progressi - regressi, dai miglioramenti - peggioramenti, dalle attitudini e capacità personali e dal grado complessivo di maturazione. Pertanto, la valutazione non è solo la media dei risultati ottenuti, ma si avvale dell'analisi e della considerazione di tutti questi fattori. Nella votazione è stata usata la scala numerica da uno a dieci, come da tabella allegata al PTOF e qui di seguito riportata. Si inserisce anche, a seguire, la tabella relativa alla valutazione e attribuzione giudizio della materia Religione e Attività alternativa all'IRC e la griglia d'istituto di osservazione e valutazione per competenze delle attività di didattica a distanza.

### *Parametri per la valutazione disciplinare*

<b>VOTO1/10</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CAPACITÀ</b>
<b>1</b>	Nessuna	Nessuna	Nessuna
<b>2</b>	Non riesce ad orientarsi anche se guidato.	Nessuna	Nessuna
<b>3</b>	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori. Si esprime in modo scorretto e improprio. Compie analisi errate	Nessuna
<b>4</b>	Lacunosa e parziale	Applica le conoscenze minime se guidato, ma con gravi errori. Si esprime in modo scorretto ed improprio	Compie sintesi scorrette
<b>5</b>	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezioni. si esprime in modo impreciso	Gestisce con difficoltà situazioni nuove semplici
<b>6</b>	Conoscenze di base	Uso mnemonico dei contenuti acquisiti, uso impreciso del linguaggio disciplinare, appropriazione dei saperi di base	Applicazione meccanica delle conoscenze acquisite, comprensione parziale dei temi proposti, presenza di analisi e sintesi discontinue
<b>7</b>	Complete.	Uso organico ma essenziale dei contenuti disciplinari, uso del linguaggio disciplinare essenziale ma preciso appropriazione dei saperi non sempre logica	Applicazione non sempre precisa delle competenze acquisite. Comprensione dei temi proposti, analisi e sintesi inserite in contenuti disciplinari di base
<b>8</b>	Conoscenze chiare con qualche approfondimento autonomo	Uso delle conoscenze disciplinari articolato ed organico, utilizzo del linguaggio tecnico preciso, appropriazione logica dei saperi.	Applicazione consapevole delle competenze acquisite, comprensione dei temi proposti, analisi e sintesi inserite in contesti ampi

9	Complete, organiche. e con approfondimenti autonomi	Riconoscimento di relazioni nell'ambito disciplinare, uso delle conoscenze articolato ed organico, utilizzo del linguaggio tecnico preciso, appropriazione dei saperi organica e rielaborata.	Applicazione consapevole ed autonoma delle competenze acquisite, comprensione dei temi proposti, analisi e sintesi condotte in termini pluridisciplinari.
10	Organiche, approfondite, ed ampliate in modo del tutto personale	Riconoscimento di relazioni in ambito disciplinare e pluridisciplinare, rielaborazione personale delle conoscenze acquisite, utilizzo del linguaggio tecnico puntuale, appropriazione dei saperi organica e rielaborata.	Applicazione consapevole, autonoma, ed approfondita delle competenze acquisite. Comprensione dei temi proposti, analisi e sintesi corrette e rielaborate in maniera personale

**Griglia d'Istituto di osservazione e di valutazione per competenza delle attività di didattica a distanza**

**GRIGLIA DI RILEVAZIONE/OSSERVAZIONE PER COMPETENZE DELLE ATTIVITA' DI DIDATTICA A DISTANZA**

METODO ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	Livelli raggiunti				
	Non rilevati per assenza	Non adeguati	Adeguati	Intermedi	Avanzati
Partecipazione alle attività sincrone proposte, come video-conferenze ecc. e alle attività asincrone					
Coerenza: puntualità nella consegna dei materiali o dei lavori assegnati in modalità (a)sincrona, come esercizi ed elaborati.					
Disponibilità: collaborazione alle attività proposte, anche in lavori differenziati assegnati ai singoli o a piccoli gruppi					
<b>COMUNICAZIONE NELLE ATTIVITA'</b>					
Interagisce o propone attività rispettando il contesto					
Si esprime in modo chiaro, logico e lineare					
Argomenta e motiva le proprie idee / opinioni					
<b>ALTRE COMPETENZE RILEVABILI</b>					
Sa utilizzare i dati					
Dimostra competenze logico-deduttive					
Sa selezionare e gestire le fonti					
Impara ad imparare					
Sa dare un'interpretazione personale					
Dimostra competenze linguistiche anche nelle produzioni scritte					
Interagisce in modo autonomo, costruttivo ed efficace					
Sa analizzare gli argomenti trattati					
Dimostra competenze di sintesi					
Contribuisce in modo originale e personale alle attività proposte					

## ***Attività di accompagnamento all'esame di Stato***

Sono state sviluppate o in via di espletamento le attività seguenti:

formazione dei docenti;

- incontro formativo degli studenti con la dirigente;
- simulazione e realizzazione prove Invalsi (Italiano-Inglese-Matematica);
- simulazione della prima prova e della seconda prova d'esame:
- prima prova programmata martedì 16 maggio;
- seconda prova programmata giovedì 18 maggio - mattina;
- colloquio d'esame programmato giovedì 18 maggio - pomeriggio;

In programma:

- attività di accompagnamento degli studenti secondo l'O.M. 45 del 9 marzo 2023 con particolare riferimento alla redazione di un elaborato riguardante le esperienze di P.C.T.O., alla compilazione dei curricula;
- orientamento personalizzato per la valorizzazione delle competenze e dei saperi, indicazioni sulla compilazione del Curriculum dello studente;
- informative alle famiglie.

Seconda prova: determinazione del Consiglio di classe.

Il Consiglio di classe nel redigere le tracce della seconda prova ha tenuto conto del dettato della O.M. 45 del 9 marzo 2023 e del D.M. 164 del 15 giugno 2022, recante quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali, art. 17, commi 5 e 6, D. Lgs. n. 62 del 2017.

La prova sarà strutturata secondo la tipologia B, con l'analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale), ed avrà come nucleo tematico fondamentale di indirizzo la valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. Tali scelte sono guidate dalla consapevolezza che esse siano le più confacenti ai livelli di apprendimento degli studenti e più idonee a valorizzare il maggior numero di discenti.

La durata della prova sarà di sei ore. I docenti delle discipline oggetto di simulazione della prova scritta si riservano di considerare gli esiti di tale prove nelle valutazioni sommative.

Si allega la Griglia di valutazione (All.2).

Attribuzione del Credito scolastico

Il Consiglio di Classe declinerà nel Verbale dello scrutinio di ammissione l'attribuzione del credito scolastico conseguente il recepimento delle disposizioni ministeriali nel merito (O.M n. 45 del 9/03/2023 e allegati).

L'attribuzione è stata effettuata per il terzo e quarto anno attraverso le tabelle di conversione A-B di cui all'Allegato A all'O.M.; per il quinto anno attraverso la Tabella C-D della medesima O.M.

### ***Elenco allegati.***

Allegato 1: Progettazioni disciplinari e interdisciplinari.

Allegato 2: Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

### *Appendice normativa.*

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure previste dall'O.M.n.45 del 9/03/2023, note e circolari ministeriali esplicative successive.

Ci si riserva di integrare e di rettificare il presente documento con quanto disposto dalle eventuali ulteriori misure normative.

Il presente documento è affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'IPSSEOA "E. De Panfilis" [www.omnicomprensivoroccaraso.edu.it](http://www.omnicomprensivoroccaraso.edu.it)

## Il Consiglio di classe

### Il Consiglio di classe

Disciplina	Docente	Firma
Italiano - Storia	Quaglioni Agnese	<i>Agnese Quaglioni</i>
Lingua inglese (coordinatrice di classe)	Tamburro Gina	<i>Gina Tamburro</i>
Matematica	Perinetti Tullio	<i>Tullio Perinetti</i>
Scienze motorie	Di Martino Ylenia	<i>Ylenia Di Martino</i>
IRC	La Gatta Simona	<i>Simona La Gatta</i>
Materia alternativa	De Francesco Salvatore	<i>Salvatore De Francesco</i>
Sostegno	Di Vitto Sara	<i>Sara Di Vitto</i>
Lingua francese	Alotto Sonia Jacqueline	<i>Sonia Jacqueline Alotto</i>
Scienze degli alimenti	Battagli Francesca	<i>Francesca Battagli</i>
Diritto e tecniche amministrative	Monterisi Savino	<i>Savino Monterisi</i>
Laboratorio di servizi per enogastronomia - Cucina	Villani Giuliano	<i>Giuliano Villani</i>
Laboratorio di servizi per enogastronomia - Pasticceria	Martino Angelo	<i>Angelo Martino</i>

*Gina Tamburro*  
(COORDINATRICE)

 *Quaglioni*  
(DIRIGENTE SCOLASTICA)

## Allegato 1 Progettazioni disciplinari e interdisciplinari.

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p> <p><b>Lingua e Letteratura italiana;</b></p> <p><b><u>prof.ssa Agnese Quaglioni</u></b></p> <p><b><u>ORE SETTIMANALI: 4</u></b></p> <p><b><u>TOTALE MONTE ORE: 132</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza alfabetica funzionale.</li> <li>• Competenza digitale.</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</li> <li>• Competenze in materia di cittadinanza.</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.</li> </ul>
---	---

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>Educazione linguistica:</b> la restituzione di testi letterari e non: sintesi e parafrasi; composizione scritta: le diverse tipologie testuali nella prospettiva del Nuovo Esame di Stato. La cura del colloquio orale.</p> <p><b>Educazione letteraria:</b> le caratteristiche tipiche di un testo letterario, la sua funzione, i generi cui appartengono le opere degli autori studiati. Il quadro storico-culturale di riferimento per i testi studiati. Le caratteristiche della letteratura dalla fine dell'Ottocento agli anni '60 del '900. La produzione letteraria degli autori trattati. Brevi cenni sullo sviluppo delle letterature europee coeve. Nozioni basilari di metrica e stilistica adeguate ai testi.</p> <p><b>MODULO 1: LA LETTERATURA FRA OTTOCENTO E NOVECENTO: POSITIVISMO, NATURALISMO, VERISMO</b></p> <p>Letteratura italiana: <b>Giovanni Verga:</b> ritratto letterario; vita; opere; poetica.</p> <p>TESTI ANALIZZATI: <i>Rosso Malpelo</i>, da <i>Vita dei Campi</i>; <i>La roba</i> da <i>Novelle rusticane</i>; <i>La morte di Gesualdo</i> da <i>Mastro Don Gesualdo</i>;</p> <p><b>MODULO 2: OLTRE IL NATURALISMO: IL DECADENTISMO E IL SIMBOLISMO.</b></p> <p>Letteratura italiana: <b>Gabriele D'Annunzio:</b> ritratto letterario; vita; opere; poetica.</p> <p>TESTI ANALIZZATI: <i>Un ritratto allo specchio</i>, <i>Andrea Sperelli e Elena Muti</i> da <i>Il Piacere</i>; <i>La pioggia nel Pineto</i> da <i>Alcyone</i>; <i>I Pastori</i> da <i>Alcyone</i>; <i>Il Parrozzo</i> (Lu Parrozz(e) nov(e)-scritti privati).</p>
--	--



**Giovanni Pascoli:** ritratto letterario; vita; opere; poetica.

TESTI ANALIZZATI: *Il lampo* da Myricae sezione Tristezze, *X agosto* da Myricae sezione Elegie, *La mia sera* da Canti di Castelvecchio, *Il gelsomino notturno*, da Canti di Castelvecchio; *Il risotto di Mariù* da scritti personali; *La Piada* da Nuovi Poemetti, *La tovaglia*, da Canti di Castelvecchio.

LETTERATURA STRANIERA: TESTI ANALIZZATI: *Languore* da Un tempo e poco fa di **Paul Verlaine**.

### **MODULO 3 IL RINNOVAMENTO DELLA POESIA IN ITALIA: IL PROGETTO DELLE AVANGUARDIE E IL FUTURISMO. IL CREPUSCOLARISMO.**

**Filippo Tommaso Marinetti.** TESTI ANALIZZATI: *Manifesto del Futurismo*;

**Aldo Palazzeschi** TESTI ANALIZZATI: *E lasciatemi divertire!* da L'incendiario.

PAGINE DI CRITICA: *Marinetti e la cucina futurista* (articolo tratto da [www.taccuinigastrofisici.it](http://www.taccuinigastrofisici.it)).

*Cibo e suoni: dal Futurismo a oggi.* Articolo di Rinaldo Vignati tratto dalla rivista *Civiltà della tavola* Novembre 2021.

*Qual è il valore di un piatto?* Articolo di Paolo Petroni. Tratto dalla rivista *Civiltà della tavola* Gennaio 2022.

### **MODULO 4: IL ROMANZO PSICOANALITICO DEL PRIMO NOVECENTO IN ITALIA: ITALO SVEVO E LUIGI PIRANDELLO.**

**Italo Svevo:** ritratto letterario; vita; opere; poetica.

TESTI ANALIZZATI: *Il potere «psicoanalitico del vino»* da *La coscienza di Zeno* capitolo VI *La moglie e l'amante*.

*Il fumo* da *La coscienza di Zeno*, capitolo III.

**Luigi Pirandello:** ritratto letterario; vita; opere; poetica.

TESTI ANALIZZATI: *Il naso di Moscarda* da *Uno, nessuno e centomila*, libro I capitoli 1-2.

PAGINE DI CRITICA: *Il testo manifesto: Pirandello la pensava così*, da *La mia letteratura* vol. 3 di Angelo Roncoroni.

### **MODULO 5: IL RINNOVAMENTO DELLA POESIA IN ITALIA: L'ERMETISMO E LO SVILUPPO DELLA LINEA NOVECENTISTA E ANTINOVECENTISTA; UNGARETTI,**

	<p><b>QUASIMODO, SABA E MONTALE.</b></p> <p><b>Giuseppe Ungaretti:</b> ritratto letterario; vita; opere; poetica.</p> <p>TESTI ANALIZZATI: <i>Il porto sepolto</i> da L'Allegria, poesie di guerra: <i>Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, Mattina</i> da L'Allegria.</p> <p><b>Salvatore Quasimodo:</b> ritratto letterario; vita; opere; poetica.</p> <p>TESTI ANALIZZATI: <i>Ed è subito sera</i> da Érato e Àpollion, <i>Alle fronde dei salici</i> da <i>Giorno dopo Giorno</i>.</p> <p><b>Umberto Saba:</b> ritratto letterario; vita; opere; poetica.</p> <p>TESTI ANALIZZATI: <i>Amai</i> da <i>Il Canzoniere. Squadra paesana</i> sezione Parole.</p> <p><b>TESTI E AUTORI DA STUDIARE DOPO IL 15 MAGGIO</b></p> <p><b>Eugenio Montale:</b> ritratto letterario; vita; opere; poetica.</p> <p>TESTI ANALIZZATI: <i>I limoni</i> da <i>Ossi di seppia</i> sezione <i>Movimenti</i>; <i>Non chiederci la parola che squadri da ogni lato</i> da <i>Ossi di seppia</i> sezione <i>Ossi di seppia</i>; <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> da <i>Ossi di seppia</i> sezione <i>Ossi di seppia</i>; <i>Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale</i> da <i>Satura</i> sezione <i>Xenia II</i>.</p>
<p><b><u>ABILITA', OBIETTIVI MINIMI:</u></b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ABILITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper lavorare autonomamente e in gruppo;</li> <li>• porsi problemi e prospettare soluzioni;</li> <li>• comprendere, analizzare e sintetizzare un testo;</li> <li>• conoscere e saper utilizzare i principali strumenti informativi e telematici;</li> <li>• saper utilizzare manuali e dizionari ma anche strumenti multimediali.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>OBIETTIVI MINIMI</b></p> <p style="text-align: center;">Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana inerenti al programma;</p> <p style="text-align: center;">Conoscere in maniera essenziale i contenuti, le coordinate temporali e la poetica delle opere dei principali autori studiati;</p> <p style="text-align: center;">Individuare il significato generale di un testo e riconoscere le sue strutture fondamentali;</p> <p style="text-align: center;">Individuare le relazioni più significative tra testi dello stesso autore o di autori diversi (temi trattati, generi letterari di</p>

	<p>riferimento, scelte linguistiche e stilistiche);</p> <p>Cogliere le relazioni più evidenti delle opere e degli autori con il contesto storico-culturale coevo;</p> <p>Produrre testi di diversa tipologia, argomentando in modo semplice ma funzionale;</p> <p>Formulare essenziali giudizi critici fondati sulle conoscenze e sulle abilità acquisite.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Lezione frontale interattiva e dialogata;</p> <p>Lavori individuali e di gruppo;</p> <p>Scoperta guidata: conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un'abilità attraverso alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni;</p> <p>Mappe concettuali;</p> <p>Risorse on-line;</p> <p>Appunti e schemi;</p> <p>Nell'ambito della DDI, sono state utilizzate metodologie in parte diverse come le video lezioni, le discussioni guidate in piattaforma G-suite, lezioni, esercitazioni e verifiche su applicazioni della piattaforma.</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>La verifica dell'espressione orale non si è esaurita nel momento dell'interrogazione, ma è stata ricercata e incoraggiata in tutte le occasioni in cui gli studenti abbiano potuto esercitare le loro capacità di comunicazione orale.</p> <p>La verifica scritta è stata fondata sui seguenti requisiti:</p> <p>correttezza morfologica, sintattica, ortografica e di interpunzione;</p> <p>pertinenza con la traccia;</p> <p>esaurimento delle richieste della traccia;</p> <p>quantità e qualità delle informazioni, dei riferimenti interdisciplinari, delle idee e riflessioni personali;</p> <p>rigore logico e coerenza;</p>

	<p>La valutazione è stata formativa ed è scaturita dalle verifiche periodiche consistenti nelle tradizionali interrogazioni, in varie tipologie di test e nelle sistematiche osservazioni. Si è tenuto conto delle conoscenze acquisite, dell'impegno profuso, dell'interesse, della partecipazione e dei progressi, in rapporto alla situazione di partenza, al metodo di studio e alla capacità di comunicare nel linguaggio specifico della disciplina. Si è privilegiata una valutazione di tipo formativo per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività proposte osservando con continuità e con strumenti diversi il processo di apprendimento;</li> <li>-valorizzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche degli studenti;</li> <li>-rilevare il metodo e l'organizzazione del lavoro degli studenti, oltre alla capacità comunicativa e alla responsabilità di portare a termine un lavoro o un compito.</li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b></p>	<p>Libro di testo <b>“Le occasioni della letteratura 3”</b> Autore: G. Baldi, S. Giusso, M. Razetti, G. Zaccaria Editore Pearson, Paravia, mappe concettuali, fotocopie, LIM e audiovisivi.</p>

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b>STORIA</b></p> <p><b><u>prof.ssa Agnese Quaglioni</u></b></p> <p><b><u>ORE SETTIMANALI: 2</u></b></p> <p><b><u>TOTALE MONTE ORE: 66</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza alfabetica funzionale.</li> <li>• Competenza digitale.</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</li> <li>• Competenze in materia di cittadinanza.</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.</li> </ul>
--	---

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<p><b>MODULO 1: L'ETÀ DEI NAZIONALISMI:</b> Belle époque; società di massa; l'età giolittiana; crisi del sistema giolittiano.</p> <p><b>FONTI:</b> <i>Il «Ministro della malavita» nelle parole di Gaetano</i></p>
---	--

<p><b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<p><i>Salvemini; l'Inchiesta in Sicilia</i> di Franchetti e Sonnino;</p> <p><b>MODULO 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE:</b> Le cause della guerra nel contesto europeo; i primi anni di guerra; 1917 anno cruciale; la Rivoluzione russa (cenni); la fine della guerra e i trattati di pace.</p> <p><i>FONTI: Mangiare al tempo della Grande guerra: ricette e consigli; Passi scelti tratti da La fame e la memoria: ricettari della Grande guerra (Cellelager 1917-1918)</i></p> <p><b>MODULO3: FASCISMO, NAZISMO, STALINISMO:</b> l'Italia nel dopoguerra e l'avvento del Fascismo; La crisi del 1929; La Germania e il Nazismo; lo Stalinismo. L'America e i ruggenti anni venti, il proibizionismo.</p> <p><i>Fonti: Mussolini e la battaglia del grano.</i></p> <p><b>MODULO 4: LA SECONDA GUERRA MONDIALE:</b> Il riarmo della Germania; asse Roma- Berlino- Tokio; un immane conflitto;</p> <p><i>FONTI: L'alimentazione durante la Seconda guerra mondiale: il razionamento del cibo per i civili e la razione K per le truppe. Docufilm: Il sangue dei Limmari; La guerra in casa nostra: la Brigata Maiella;</i></p> <p>La caduta di Mussolini e la guerra civile in Italia; la Resistenza; l'Olocausto; le Foibe.</p> <p>PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO</p> <p><i>Fonti: Per non dimenticare: 23 maggio giornata della legalità.</i></p> <p><b>MODULO 5: IL SECONDO DOPOGUERRA IN ITALIA E NEL MONDO, LA GUERRA FREDDA:</b> La nascita delle super potenze, la guerra fredda, il boom economico.</p> <p><i>FONTI: Una cortina di ferro attraversa il continente. Le parole di W. Churchill.</i></p> <p><i>Il miracolo alimentare in occidente.</i></p>
<p><b><u>ABILITA', OBIETTIVI MINIMI:</u></b></p>	<p>a) Saper lavorare autonomamente e in gruppo;</p> <p>b) Porsi problemi e prospettare soluzioni;</p> <p>c) Comprendere, analizzare e sintetizzare le fonti storiche;</p> <p>d) Conoscere e saper utilizzare i principali strumenti informativi e telematici;</p> <p>e) Saper utilizzare manuali e dizionari ma anche strumenti multimediali.</p> <p>f) Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>g) Saper riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali</p>

	<p>dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Il punto d'arrivo dell'insegnamento della storia consisterà nel condurre gli alunni al raggiungimento delle seguenti <b>obiettivi minimi</b>:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Conoscere i caratteri essenziali del periodo studiato in ordine a fatti e protagonisti.</li> <li>b) Riconoscere la periodizzazione degli eventi.</li> <li>c) Sapersi orientare sulla geo-carta.</li> <li>d) Saper fare collegamenti tra il passato e il presente.</li> <li>e) Acquisire il lessico di base della storiografia.</li> <li>f) Distinguere le diverse tipologie di fonti.</li> <li>g) Saper produrre semplici sintesi e mappe concettuali</li> </ol>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione frontale interattiva e dialogata; Lavori individuali e di gruppo; Scoperta guidata: conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un'abilità attraverso alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni; mappe concettuali;</p> <p>Nell'ambito della DDI, sono state utilizzate metodologie in parte diverse come le video lezioni, le discussioni guidate in piattaforma G-suite, lezioni, esercitazioni e verifiche su applicazioni della piattaforma.</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>La verifica dell'espressione orale non si è esaurita nel momento dell'interrogazione, ma è stata ricercata e incoraggiata in tutte le occasioni in cui gli studenti hanno potuto esercitare le loro capacità di comunicazione orale. La valutazione è stata formativa ed è scaturita dalle verifiche periodiche consistenti nelle tradizionali interrogazioni, in varie tipologie di test e nelle sistematiche osservazioni. Si è tenuto conto delle conoscenze acquisite, dell'impegno profuso, dell'interesse, della partecipazione e dei progressi, in rapporto alla situazione di partenza, al metodo di studio e alla capacità di comunicare nel linguaggio specifico della disciplina. Si è privilegiata una valutazione di tipo formativo per:</p> <p>valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività proposte osservando con continuità e con strumenti diversi il</p>

	<p>processo di apprendimento;</p> <p>valorizzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche degli studenti;</p> <p>rilevare il metodo e l'organizzazione del lavoro degli studenti, oltre alla capacità comunicativa e alla responsabilità di portare a termine un lavoro o un compito.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	Libro di testo “ <b>La Nostra Avventura 3</b> ” di di G. De Vecchi e G. Giovannetti, Pearson, Mondadori. mappe concettuali, fotocopie, LIM e audiovisivi.

<p><b>Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p> <p>Lingua e Cultura straniera- Inglese</p> <p><b>Docente:</b> Prof.ssa Tamburro Gina</p> <p><b>Ore settimanali:</b> 2</p> <p><b>Totale monte ore:</b> 66</p>	<p><b>Competenze disciplinari</b></p> <p>Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi; Comprendere testi orali e scritti specifici; Produrre testi orali e scritti su argomenti specifici; Ricerca informazioni in testi di varia natura; Utilizzare la microlingua per parlare degli argomenti studiati.</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <p>Imparare ad imparare; Progettare; Comunicare; Collaborare e partecipare; Agire in modo autonomo e responsabile; Risolvere problemi; Individuare collegamenti e relazioni; Acquisire e interpretare le informazioni.</p> <p><b>Competenze professionali</b></p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di fiera; Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
--	---

<p><b>Conoscenze o contenuti trattati</b> (anche attraverso uda o moduli)</p>	<p><b>Food &amp; Health</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The Eatwell Guide; Food groups;</li> <li>• Nutrients;</li> <li>• MyPlate;</li> <li>• The Food Pyramid;</li> <li>• The Mediterranean Diet Pyramid: a real lifestyle;</li> <li>• Advantages of the Mediterranean diet;</li> <li>• Alternative and special diets;</li> <li>• Special diets for food allergies and intolerances;</li> </ul>
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celiac disease.</li> </ul> <p><b>Food safety and hygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food contaminaton;</li> <li>• A closer look at microbes;</li> <li>• Food poisoning;</li> <li>• Food spoilage and safe storage;</li> <li>• Food storage and food classification;</li> <li>• Food preservaton;</li> <li>• Food packaging;</li> <li>• The HACCP system;</li> <li>• The HACCP principles.</li> </ul> <p><b>Educazione Civica “Tutela ambientale, aree naturali protette ed enogastronomia”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yellowstone National Park – Natives and bison;</li> <li>• ECST - European Charter for Sustainable Tourism;</li> </ul> <p><b>Think globally, eat locally</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The UN 2030 Agenda;</li> <li>• Definiton of sustainability;</li> <li>• Sustainable diet;</li> <li>• Sustainable food and organic food;</li> <li>• 0 Km Food;</li> <li>• The philosophy of slow food;</li> <li>• Slow food projects;</li> <li>• Food and waste reduction;</li> <li>• GMO's;</li> </ul>
--	---

<b>Abilita'</b>	Saper comprendere un conversazione e sostenere una confronto su argomenti oggetto di studio, dando consigli a riguardo; saper interagire in una conversazione su argomenti familiari e di routine; saper utilizzare in forma scritto e orale le regole grammaticali studiate.
<b>Obiettivi minimi</b>	Conoscere i nuclei fondamentali della disciplina oggetto di studio; Saper comprendere un conversazione e sostenere una confronto semplice su argomenti oggetto di studio; saper interagire in una conversazione semplice su argomenti familiari e di routine; saper utilizzare in forma scritto ed orale le regole grammaticali di base.

<b>Metodologie</b>	Lezione frontale e partecipata con l'ausilio di materiale interattivo; Lezione guidata; Lavori individuali e di gruppo (peer-tutoring); Attività laboratoriale e di ricerca individuale e/o di gruppo; compito di realtà; Role playing; Problem solving; Attività di recupero – sostegno e potenziamento; Autoapprendimento in rete e con strumenti multimediali (BYOD) su materiale fornito dal docente; mappe concettuali;
--------------------	---



	<p>appunti e tecniche di studio sul materiale fornito con sintesi visiva sui testi;</p> <p>DDI, lezioni a distanza con ausilio della piattaforma Gsuite (meet, classroom) confronti orali, esercitazioni e verifiche su piattaforma .</p>
--	---

<b>Criteri di valutazione</b>	<p>I criteri adottati nella valutazione formativa in itinere hanno fatto riferimento all'osservazione del processo di acquisizione di abilità, conoscenze e competenze mostrate durante le attività sia nell'interazione con il docente che all'interno dei gruppi durante il lavoro su compiti di realtà, lezione dialogate, e confronti.</p> <p>La valutazione sommativa su abilità e conoscenze si è basata su prove strutturate, semistrutturate nella forma scritta, mentre per l'interazione orale si è proceduto dando spazio a discussioni su argomenti di studio e a prove orali partendo da immagini quali fonti di informazione per procedere poi nella discussione legata a contenuti studiati.</p> <p>Gli strumenti valutativi adottati sono state le rubriche d'istituto e dipartimentali.</p>
-------------------------------	--

<b>Testi e materiali, strumenti adottati</b>	<p>Dispensa fornita dal docente;</p> <p>mappe concettuali;</p> <p>materiale di sintesi e/o approfondimento fornito dal docente;</p> <p>materiale digitale su piattaforma Gsuite (classroom);</p> <p>Libro di testo <i>Cooking show! skills, duties and culture in the kitchen</i>, AA VV, edizione HOEPLI.</p>
--	--

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p> <p><b>Matematica</b></p> <p><b><u>prof. Tullio Perinetti</u></b></p> <p><b><u>ORE SETTIMANALI: 3</u></b></p> <p><b><u>TOTALE MONTE ORE: 90</u></b></p>	<p>Capacità di applicare ad alcune situazioni della vita di tutti i giorni conoscenze e abilità relative a:</p> <p>rappresentazione e analisi di grafici relativi al mondo tangibile e ai dati (piano cartesiano, entità geometriche, funzioni, intervalli);</p> <p>risoluzione e analisi di problemi tramite equazioni, disequazioni e sistemi;</p> <p>definizione del dominio di una funzione o di un fenomeno (ad esempio economico) rappresentabile con una funzione;</p> <p>analisi e studio di funzioni attraverso il calcolo di punti "notevoli" (intersezioni con gli assi, punti di massimo e di minimo, ...), lo studio del segno della funzione, l'individuazione di discontinuità e di asintoti, l'utilizzo di limiti e derivate prime.</p>
---	---

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>Piano cartesiano, retta, parabola e circonferenza  Disequazioni, sistemi di disequazioni e intervalli di valori  Funzioni reali di variabili reali  Limiti e funzioni continue  Derivate e loro applicazioni  Studio di funzioni</p>
<p><b><u>ABILITA', OBIETTIVI MINIMI:</u></b></p>	<p>Competenze:  saper applicare ad alcune situazioni della vita di tutti i giorni gli argomenti affrontati in classe.</p> <p>Capacità:  essere capaci di rappresentare sul piano cartesiano le entità geometriche più semplici (punti, segmenti, rette, parabole, circonferenze) ed alcune funzioni per punti. Essere capaci di comprendere anche solo per via grafica il reciproco posizionamento nel piano cartesiano di diverse entità geometriche. riuscire a risolvere semplici equazioni e disequazioni, semplici sistemi di equazioni e disequazioni, semplici derivate prime di funzioni .</p> <p>Conoscenze:  conoscere il significato geometrico di piano cartesiano e di alcune semplici entità geometriche (punti, segmenti, rette, parabole, circonferenze) e funzioni su esso rappresentabili. Sapere cosa sono e come si classificano equazioni e disequazioni, intervalli di valori e semplici funzioni.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>⋮</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale e partecipata</li> <li>• Lezione interattiva</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Attività di recupero – sostegno potenziamento</li> <li>• Lezione dialogata</li> <li>• Brainstorming</li> <li>• Studio autonomo</li> <li>• Autoapprendimento in rete e con strumenti multimediali</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Accertamento delle competenze attese tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prove oggettive scritte strutturate</li> <li>• prove oggettive scritte semi-strutturate</li> <li>• prove orali</li> <li>• prove pratiche</li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b></p>	<p>Bergamini, Barozzi, Trifone, “Moduli di matematica”, Zanichelli.  Video lezioni condivise su Google Classroom</p>

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p> <p><b><u>prof.ssa</u></b></p> <p><b><u>ORE SETTIMANALI:</u></b></p> <p><b><u>TOTALE MONTE ORE:</u></b></p>	<p><b>SCIENZE MOTORIE</b></p> <p><b>Ylenia Di Martino</b></p> <p><b>2 ore settimanali</b></p> <p><b>66</b></p>
---	---

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione, regolazione e controllo del movimento</li> <li>• Allenamento e capacità condizionali</li> <li>• Sport, regole e Fair play</li> <li>• Educazione civica: Tutela ambientale. Aree naturali protette, biodiversità ed enogastronomia</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA', OBIETTIVI MINIMI:</u></b></p>	<p>Capacità coordinative</p> <p>Obiettivi principali dell'allenamento e capacità condizionali</p> <p>L'importanza del riscaldamento (warm-up) e dello stretching nell'allenamento</p> <p>Concetto di Fair play</p> <p>Sport di squadra</p> <p>Sport individuali</p> <p>Educazione civica: attività fisica all'aria aperta (skyrunning, nordic walking, arrampicata sportiva, mountainbike, trekking, adattamenti centrali e periferici)</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Apprendimento autonomo e tutoring</p> <p>Outdoor education</p> <p>Interactive Teaching</p> <p>Peer Teaching</p> <p>Cooperative Learning</p> <p>Libera esplorazione</p>

	<p>Scoperta guidata</p> <p>Team Teaching</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Test motori</p> <p>Interrogazioni (anche brevi), relazioni su lavori individuali o di gruppo (es. uso di power point)</p> <p>Colloqui brevi e frequenti</p> <p>Discussione su argomenti di studio</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b></p>	<p>Palestra, piccoli e grandi attrezzi, materiali elaborati dall'insegnante forniti in dispensa su carta e/o file, materiali e risorse online e offline da internet</p>

Disciplina: Religione Cattolica

Ore: 1 settimanale

Totale monte ore: 33

Docente: La Gatta Simona

**COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:**

**COMPETENZE DI CITTADINANZA**

**ASSE DEI LINGUAGGI**

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Utilizzare e produrre testi multimediali.

**ASSE STORICO-SOCIALE**

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

**COMPETENZE DISCIPLINARI**

- a) 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.
- b) Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.
- c) Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

**CONOSCENZE o CONTENUTI**

**TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

Responsabili dell'umanità e del creato

L'etica cristiana .

La Bioetica a servizio dell'uomo

Bioetica di inizio vita (considerazioni sull'embrione, le manipolazioni genetiche, la diagnosi prenatale, la procreazione assistita, la contraccezione, l'aborto).

Bioetica di fine vita : la qualità della vita, sospensione delle cure, testamento biologico, eutanasia, suicidio assistito.

Sessualità, amore e procreazione.

Questioni di genere (identità e ruolo di genere, orientamento sessuale, omogenitorialità).

	<p>Il mistero dell'esistenza: la risposta del cristianesimo</p> <p>Le realtà escatologiche, l'escatologia cristiana e confronto con le altre religioni.</p> <p>Il miracolo tra scienza e fede.</p> <p>Induismo - Gandhi e la non violenza</p> <p>I diritti di tutti</p> <p><b>ED. CIVICA</b> : Enciclica "Laudato si'".</p>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - Riflettere sulle proprie esperienze personali e in relazione con gli altri.</li> <li>• - Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine, in un confronto aperto con gli altri.</li> <li>• - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.</li> <li>• - Motivare in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con quelle di altre religioni e visioni di pensiero</li> <li>• - Sapersi confrontare con le varie tematiche, tenendo presente i valori cristiani e motivando comunque le proprie scelte.</li> </ul> <p>- Individuare sul piano etico-religioso le potenzialità e i rischi che comportano determinate scelte individuali e sociali, in un contesto sempre più pluralistico e interreligioso.</p>
<b><u>OBIETTIVI MINIMI:</u></b>	<p>Sapere essere interessate alla ricerca della verità.</p> <p>Essere capaci di orientare la propria vita a partire dai valori cristiani.</p> <p>Essere in grado di promuovere e difendere la dignità dell'uomo</p> <p>Riflettere sulle proprie esperienze personali e in relazione con gli altri.</p> <p>Analizzare e motivare le proposte riguardo all'etica della vita e saper formulare delle scelte.</p> <p>Promuovere i valori della solidarietà, equità, politica come bene comune,</p> <p>incontro con le diversità (etniche, religiose, culturali, umane), legalità.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione frontale e partecipata - Conversazioni e dibattiti - Metodo esperienziale- Attività laboratoriale - Lezione interattiva- Attività di ricerca- Metodo deduttivo- Lezione guidata- Brainstorming- Ricerca individuale e/o di gruppo- Raccordi interdisciplinari- Autoapprendimento in rete e con strumenti Multimediali- Mappe concettuali- Presentazioni in Power Point</p>
	<p>PROVE ORALI : relazioni su lavori individuali o di gruppo</p> <p>Colloqui brevi e frequenti. Interventi in classe.</p> <p>Discussione su argomenti di studio.</p> <p>Osservazione delle modalità di adesione al dialogo</p>

<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>educativo, delle capacità di intervento nella discussione, della disponibilità alla ricerca e all'approfondimento messe in luce dagli allievi.</p> <p>Partecipazione e impegno personale.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	<p>Testi di consultazione</p> <p>attrezzature e sussidi (strumenti tecnici, audiovisivi, laboratori, ecc.)</p> <p>Power Point, video online.</p>

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b>  <b>alla fine dell'anno per la</b>  <b>disciplina:</b></p> <p><b><u>Prof.</u></b></p> <p><b><u>ORE SETTIMANALI:</u></b></p> <p><b><u>TOTALE MONTE ORE:</u></b></p>	<p><b>Alternativa alla religione cattolica</b></p> <p><b>Salvatore Giovanni De Francesco</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>33</b></p>
--	---

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI</u></b>  <b><u>TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>Potenziamento linguistico volto al miglioramento della lingua italiana, delle lingue studiate e alla conoscenza di base della lingua spagnola.</p> <p>Grammatica contrastiva.</p> <p>Confronti linguistici tra la lingua d'uso e le lingue studiate.</p> <p>Tecnicismi in lingua madre</p> <p>(in relazione alla lingua d'uso e alle lingue studiate).</p>
---	---

<p><b><u>Abilità/Capacità:</u></b></p>	<p>Comprendere</p> <p>Produrre</p> <p>Interpretare</p> <p>Interagire</p> <p>Esprimere</p> <p>Confrontare</p>
--	--

<p><b><u>Conoscenze:</u></b></p>	<p>Potenziare le conoscenze linguistiche in merito alla lingua d'uso e alle lingue studiate.</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione.</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni.</p>
----------------------------------	---



	Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione (formale, non formale e informale) anche in funzione dei tempi disponibili e delle strategie e dei metodi di studio e di lavoro individualizzati.
--	---

<b><u>Competenze di cittadinanza:</u></b>	<p>Imparare a imparare</p> <p>Progettare</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Risolvere Problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e interpretare le informazioni</p>
---	--

<b><u>Competenze professionali:</u></b>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>
---	--

<b><u>Contenuti:</u></b>	<p>Ampliare e applicare le proprie conoscenze linguistiche.</p> <p>Conoscere e applicare in modo contestualizzato i tecnicismi tipici delle varie</p>
--------------------------	---

	<p>lingue studiate in relazione al proprio settore professionalizzante d'appartenenza.</p> <p>Riuscire a conversare in lingua straniera.</p> <p>Riuscire a comprendere eventuali discorsi e/o richieste in lingua straniera.</p>
--	--

<p><b><u>Obiettivi:</u></b></p>	<p>Riuscire a potenziare e a migliorare le competenze linguistiche sia a livello scritto che a LIVELLO orale.</p> <p>Riuscire a riconoscere i tecnicismi tipici del settore di appartenenza in relazione alle lingue studiate.</p> <p>Riuscire a produrre SEMPLICI testi scritti.</p> <p>Riuscire a conversare e ad argomentare in una data lingua.</p> <p>Essere in grado di comprendere le richieste d'informazioni e riuscire a dare informazioni.</p>
---------------------------------	---

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p> <p><b>Lingua e cultura francese</b></p>	<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare</li> <li>• Comunicare</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Risolvere problemi</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Acquisire e interpretare le informazioni</li> </ul> <p>Competenze asse dei linguaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in alcuni contesti</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario genere</li> <li>• Produrre testi in relazione ai vari scopi comunicativi</li> <li>• Utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul> <p>Competenze professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche</li> </ul>
--	---

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b><u>1-UN PEU DE RÉVISION!</u></b></p> <p>Fonetica e regole grammaticali di base.</p> <p><b><u>2-L'ALIMENTATION:</u></b></p> <p><b>-UNE ALIMENTATION SAIN ET ÉQUILBRÉE</b></p> <p><b>-LES RÉGIMES ALIMENTAIRES</b></p> <p>Les conseils-clés</p> <p>La pyramide alimentaire de 1992 et la pyramide de Willet</p> <p>La ration alimentaire et répartition des aliments au cours de la journée</p> <p>Les groupes alimentaires</p> <p>Les macronutriments et micronutriments ( vitamines)</p> <p>Le régime crétois/méditerranéen</p> <p>Les régimes végétarien et végétalien</p> <p>Le régime macrobiotique</p> <p><b><u>3- L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ:</u></b></p> <p><b>-LES TECHNIQUES DE CONSERVATION DES ALIMENTS</b></p> <p><b>-LE SYSTÈME HACCP ET LES CONTRÔLES QUALITATIFS ET QUANTITATIFS DES ALIMENTS</b></p> <p><b>-LES LABELS DE QUALITÉ ET D'ORIGINE</b></p> <p>Les méthodes de conservation par la chaleur/ le froid/ l'élimination d'eau et conservation mixte + ionisation</p> <p>Les aliments à risque</p> <p>Le système HACCP et la marche en avant</p> <p>La réception et le contrôle des marchandises: analyse sensorielle</p>
--	--

	<p>Les labels de qualité et d'origine français et européens / exemples de produits français labellisés</p> <p><b><u>3- UDA INTERDISCIPLINARE: TRACCIABILITÀ E MADE IN ITALY</u></b></p> <p>Les labels biologiques et éco-responsables: activité de recherche en groupes</p> <p>Les produits bio et le boom des logos écolos</p> <p><b><u>5-EDUCAZIONE CIVICA: TUTELA AMBIENTALE, AREE PROTETTE, BIODIVERSITÀ ED ENOGASTRONOMIA</u></b></p> <p>Les parcs nationaux français et la biodiversité</p>
<p><b><u>OBIETTIVI MINIMI DIDATTICI:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le informazioni essenziali all'interno di testi orali e scritti di interesse sociale/professionale.</li> <li>• Ricercare informazioni essenziali, anche con l'ausilio di sussidi cartacei , multimediali o altro, all'interno di testi di interesse professionale.</li> <li>• Interagire , anche con qualche imperfezione di carattere strutturale o fonetico,in conversazioni semplici d'interesse generale e professionale, pur mantenendo un atteggiamento adeguato al contesto.</li> <li>• Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base.</li> <li>• Scrivere correttamente semplici testi o frasi su tematiche coerenti con il percorso di studi.</li> <li>• Utilizzare il dizionario bilingue e i sussidi multimediali a disposizione in modo corretto.</li> <li>• Acquisire un bagaglio lessicale di base riguardante alcuni aspetti dell' indirizzo di studio ( microlingua).</li> <li>• Riconoscere alcuni suoni base della lingua francese ed applicarli correttamente nell'esercizio di lettura.</li> <li>• Cogliere alcune differenze e similitudini fra realtà di paesi diversi.</li> <li>• Acquisire un metodo di studio di base atto a migliorare il proprio rendimento scolastico.</li> </ul>	<p><b><u>ABILITÀ</u></b></p> <p>1-Riconoscere i suoni della lingua francese ed applicarli correttamente nell'esercizio di lettura, migliorare la propria pronuncia e rendere la lingua più fluida.</p> <p>Saper mettere in pratica nel linguaggio scritto ed orale le regole grammaticali di base studiate.</p> <p>2-Consigliare sull'alimentazione sana ed equilibrata</p> <p>Definire cosa sia una piramide alimentare, conoscerne le finalità, saperla leggere e dare informazioni sulla composizione nutritiva degli alimenti che vi sono rappresentati</p> <p>Illustrare le differenze tra la piramide del 1992 e la piramide di Willet</p> <p>Sapere distribuire in modo sano ed equilibrato gli alimenti sui tre pasti quotidiani</p> <p>Classificare gli alimenti in base ai loro principi nutritivi</p> <p>Definire cosa siano i micro e macronutrienti nonché le loro funzioni, spiegare in quali alimenti si trovano</p> <p>Predisporre un modello di dieta mediterranea tenendo conto dei principi fondamentali e capendo perché è stato scelto come modello di riferimento per una dieta sana ed equilibrata</p> <p>Predisporre un modello di dieta vegetariana e vegana tenendo conto delle caratteristiche diverse tra le due diete</p> <p>Predisporre un modello di dieta macrobiotica tenendo conto delle sue caratteristiche specifiche</p> <p>Dare pareri sulle diete studiate ed essere in grado di distinguere quali sono i vantaggi e le carenze di ognuna, portare soluzioni per palliare a quelle carenze</p> <p>Acquisire la micro lingua</p> <p>Riformulare allo scritto e all'orale i concetti</p>

	<p>studiati</p> <p>3- Individuare quali siano gli alimenti a rischio e sapere quali rischi presentano  Conoscere e classificare i vari metodi di conservazione degli alimenti; fare paragoni tra le varie tipologie; sapere abbinare gli alimenti al metodo più idoneo per conservarli  Definire cosa sia l'HACCP ed elencarne i principi  Illustrare le tappe delle analisi da compiere nella determinazione della qualità degli alimenti  Acquisire nozioni di come si gestiscono le merci  Conoscere i marchi di qualità francesi e darne le caratteristiche principali</p> <p>4- Approfondire quali siano i marchi di qualità e di origine biologici ed eco-sostenibili  Introdurre sui marchi detti biologici francesi ma anche europei e internazionali  Ricerca l'origine e la storia di quei marchi lavorando in gruppi  Illustrare la ricerca con prodotti francesi sui quali vengono apposti quei marchi; presentare il lavoro digitalmente e successivamente oralmente alla classe</p> <p>5- Comprendere un documento audiovisivo e rielaborare allo scritto i concetti illustrati ( scheda di comprensione)  Acquisire conoscenze mirate sulla biodiversità e i parchi nazionali francesi nonché un lessico più specifico  Capire il concetto di biodiversità  Situare i parchi sulla cartina  Elencare gli obiettivi in relazione alla tutela ambientale</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione frontale e partecipata/interattiva  Problem solving  Lezione guidata  Ricerca individuale/di gruppo  Attività di recupero/potenziamento/approfondimento  Tutoring  Mappe concettuali/schemi/schede riassuntive (diaporama)  Giochi e quiz online  Lavoro di gruppo o di coppia  Autoapprendimento in rete e con strumenti multimediali  Attività ludiche  Visione e ascolto video</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Esito delle prove scritte ed orali  Raggiungimento obiettivi prefissati in termini di conoscenze, competenze e abilità  Possesso di linguaggi specifici (multimediali...)  Partecipazione alle attività proposte in classe e di gruppo  Costanza nell'interesse e la partecipazione in classe  Regolarità frequenza  Eventuale progresso  Osservazione diretta  Crescita personale</p>

	Organizzazione di lavoro e metodo di studio
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</b>	Libro di testo “ Prêt à manger” di M.Olivieri e P. Beaupart, edizione Rizzoli Fotocopie di materiale in lingua originale, schede di comprensione, giochi..... Materiale cartaceo preparato dal docente Materiale online: diaporama, documenti power point, video you tube, giochi creati dal docente su Kahoot, Learnings, Word Wall... Articoli di giornale ( per educazione civica)

**Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Docente: FRANCESCA BATTAGLI

4 ORE SETTIMANALI

CLASSE: V A CUCINA A.S 2022-2023

**Libro di testo adottato: "Scienza e cultura dell'alimentazione"  
enogastronomia-sala di a. machado poseidonia scuola volume V**

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</b>  <b>UDA N.1</b>  <b>LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>  <b>UNITA':</b> <b>1.1 CONTAMINAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI</b> <b>1.2 GLI ADDITIVI ALIMENTARI</b> <b>1.3 CONTAMINAZIONE E BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI</b> <b>1.4 IL SISTEMA HACCP</b>	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo igienico, organolettico, nutrizionale e gastronomico  Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse  Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, e tracciabilità dei prodotti	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni nella produzione dei sistemi alimentari  Redigere un piano Haccp	Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni alimentari  Novità normative e certificazioni di qualità nel settore alimentare  Sistema Haccp
<b>ALIMENTAZIONE E SALUTE</b>	Saper utilizzare gli alimenti sotto il	Scegliere gli alimenti più adatti	Conoscenza delle funzioni nutrizionali dei principi

<p><b>UDA N.2</b></p> <p><b>LA DIETA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE</b></p> <p><b>UNITA':</b></p> <p><b>2.1.LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE</b></p> <p><b>2.2. DIETE E STILI ALIMENTARI</b></p> <p><b>2.3 FABBISOGNI NUTRITIVI NELL'UOMO IN UNA DIETA EQUILIBRATA</b></p>	<p>profilo organolettico, merceologiche, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione con le esigenze specifiche fisiologiche e culturali</p>	<p>per il benessere della persona</p> <p>Formulare menù funzionali alle diverse esigenze nutrizionali della clientela tenendo conto del contesto territoriale e culturale</p>	<p>nutritivi</p> <p>Conoscenza delle diverse situazioni fisiologiche dell'organismo</p> <p>Conoscenza del fabbisogno di principi nutritivi dell'uomo (tabelle L.A.R.N) e tabelle di composizione chimica degli alimenti</p>
--	--	---	---

<p><b>ALIMENTAZIONE E SALUTE</b></p> <p><b>UDA N.3</b></p> <p><b>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b></p> <p><b>UNITA':</b></p> <p><b>3.1.LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE</b></p> <p><b>3.2 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</b></p> <p><b>3.3. LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI</b></p>	<p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Correlare le proprie conoscenze ad altri campi professionali</p>	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela</p>	<p>Conoscenza di malattie correlate agli alimenti e delle allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Conoscenza diete razionali e equilibrate nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche</p>
<p><b>LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI</b></p> <p><b>UDA N.4</b></p> <p><b>4.1</b></p>	<p>Saper leggere le etichette alimentari e saper valutare la qualità dei prodotti</p>	<p>Saper scegliere i prodotti alimentari più idonei alle diverse esigenze di</p>	<p>Conoscere le normative sull'etichette alimentari e le indicazioni obbligatorie e facoltative ad esse relative</p>

L'ETICHETTATURA ALIMENTARE 4.2 I MARCHI DI QUALITÀ	alimentari a partire dalle etichette alimentari	qualità dalle etichette alimentari saper etichettare i prodotti sfusi	Conoscere i diversi tipi di marchi di qualità.
---	---	--	--

### **METODOLOGIE UTILIZZATE:**

Per la realizzazione degli obiettivi della unità didattica sono state utilizzate le seguenti metodologie e strategie didattiche:

- 1) Lezione frontale - interattiva;
- 2) Lezione dialogata;
- 3) Domande stimolo;
- 4) Attività di *brain storming*;
- 5) Attività di *problem solving*;
- 6) Mappe concettuali;
- 7) Discussione e conversazione;
- 8) Esercitazioni;
- 9) Ciclicità.

In particolare sono stati stimolati:

i processi di induzione e deduzione;

relazioni tra le esperienze nuove e quelle familiari e lavorative.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

La valutazione è stato un momento di monitoraggio costante dell'attività didattica al fine di accertare il reale livello di apprendimento raggiunto dagli alunni intervenendo, qualora necessario, con attività di recupero e consolidamento. La valutazione sommativa, quadrimestrale, oltre che del raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha tenuto conto della situazione di partenza, dell'impegno, della partecipazione, della crescita globale della personalità.

### **STRUMENTI DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO**

Il **livello di apprendimento** degli alunni è stato valutato mediante:

domande e colloqui orali;

elaborati relativi agli argomenti trattati. La valutazione delle prove è stata fatta in base alla griglia riportata di seguito.

### **PARAMETRI PER LA VALUTAZIONE**

Per la valutazione disciplinare degli alunni si è fatto riferimento alla griglia di misurazione e alla scala concordata, all'unanimità dal Consiglio di classe e riportata nella programmazione



coordinata di classe.

## **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

Per la realizzazione degli obiettivi delle unità didattiche sono stati utilizzati:  
libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" enogastronomia-sala di a.  
**machado,poseidonia scuola, volume V.**

lavagna

LIM

materiale didattico digitale e multimediale

dispense

libri non di testo

Ad oggi sono da completare l'UDA n°3 e UDA n°4. Per l'UDA interdisciplinare di educazione civica è prevista una trattazione sui "novel food".

<b>Griglia di valutazione elaborati</b>		
<b>INDICATORE</b>	<b>LIVELLI</b>	<b>PUNTI</b>
<b>PERTINENZA ALLA DOMANDA E CONOSCENZA DEI CONTENUTI</b>	Non ha <u>compreso</u> le richieste dell'argomento e risponde con contenuti non pertinenti	1
	Ha <u>compreso in parte le richieste</u> dell'argomento e risponde presentando contenuti decisamente e confusi o limitati	2
	Conosce solo <u>i contenuti superficiali</u> e risponde in modo limitato alle richieste	2,5
	Conosce i contenuti essenziali a risponde <u>sufficientemente</u> alle richieste	3
	Conosce i contenuti <u>essenziali</u> a risponde <u>più che sufficientemente</u> alle richieste	4
	Conosce i contenuti <u>approfonditi</u> e risponde con <u>aderenza</u> alle richieste	4,5
	Conosce i contenuti <u>approfonditi</u> e risponde con <u>piena aderenza</u> alle richieste	5
<b>CORRETTEZZA LINGUISTICA, USO TERMINOLOGIA APPROPRIATA E CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MANIERA CHIARA</b>	L'espressione presenta gravi e numerose scorrettezze linguistiche ed ortografiche che <u>compromettono</u> la comprensione della risposta; inoltre, la terminologia specifica è assente	1
	Sono presenti diversi errori ortografici e/o linguistici che <u>rendono difficili</u> la comprensione della risposta e/o la terminologia specifica non è usata adeguatamente	2
	La risposta risulta sommariamente comprensibile <u>nonostante alcuni errori</u> ortografici e/o linguistici e una terminologia non completamente appropriata	2,5
	La risposta risulta sommariamente comprensibile <u>nonostante una</u>	3

	terminologia non completamente appropriata	
	Si esprime in modo complessivamente corretto; solo alcuni punti non sono espressi in maniera chiara	4
	Si esprime in modo corretto e usa una terminologia quasi sempre appropriata	4,5
	Si esprime in modo corretto, con proprietà di linguaggio, terminologia specifica e con capacità di argomentare e collegare le informazioni	5
<b>CAPACITA' DI RISPONDERE IN MODO SINTETICO, MA ESAUSTIVO ALLE RICHIESTE</b>	Risponde in modo decisamente dispersivo e/o incompleto	1
	Tenta di rispondere sinteticamente, ma non dà tutte le informazioni richieste	2
	Si esprime in modo abbastanza sintetico, ma non del tutto completo	2,5
	La risposta è abbastanza completa e sintetica	3
	La risposta è esaustiva e abbastanza sintetica	4
	La risposta decisamente esaustiva ed espressa con piena capacità della sintesi	5

<b>punteggio</b>	<b>15</b>	<b>13,5</b>	<b>12</b>	<b>10,5</b>	<b>9</b>	<b>7,5</b>	<b>6</b>	<b>4,5</b>	<b>3</b>	<b>1,5</b>	<b>0</b>
<b>voto</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

### Diritto e tecniche amministrative

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b> <b>prof. Monterisi Savino</b> <b>ORE SETTIMANALI: 3</b> <b>TOTALE MONTE ORE: 90</b>	Lo studente al termine dell'anno scolastico è in grado di: analizzare il mercato turistico, interpretarne le dinamiche e utilizzare le tecniche di marketing; interpretare i dati contabili e amministrativi, redigere la contabilità di settore, budget e business plan; individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0
---	--

#### Il marketing

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo, tecniche di web marketing
<b><u>ABILITA', OBIETTIVI MINIMI:</u></b>	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezioni frontali
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Verifiche scritte e orali
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive. Enogastronomia - sala e vendita

**N.b. Il modulo Marketing è stato svolto dalla professoressa Giulia Tesone**

### **Pianificazione, programmazione e controllo di gestione**

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, business plan, marketing plan
<b><u>ABILITA', OBIETTIVI MINIMI:</u></b>	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare falsi e procedure per redigere un business plan
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezioni frontali
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Verifiche scritte e orali
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive. Enogastronomia - sala e vendita

### **La normativa del settore turistico-ristorativa**

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
<b><u>ABILITA', OBIETTIVI MINIMI:</u></b>	Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezioni frontali
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Verifiche scritte e orali
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive. Enogastronomia - sala e vendita

### **Le abitudini alimentari e l'economia del territorio**

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing
<b><u>ABILITA', OBIETTIVI MINIMI:</u></b>	Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezioni frontali
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Verifiche scritte e orali
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	Libro di testo: Gestire le imprese ricettive. Enogastronomia - sala e vendita

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p> <p><b>ENOGASTRONOMIA CUCINA</b></p> <p><b><u>prof. VILLANI GIULIANO</u></b></p> <p><b><u>ORE SETTIMANALI: 5+2</u></b></p> <p><b><u>TOTALE MONTE ORE: 165+66</u></b></p>	<p>1, Garantire ai clienti un cibo sano e sicuro attuando le regole di igiene e salubrità apprese. Applicare correttamente il sistema HACCP.</p> <p>2, Applicare la normativa sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Rispettare la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>3 Pianificare e coordinare la gestione dei processi di approvvigionamento. Selezionare prodotti coerenti con il contesto aziendale e le esigenze della clientela.</p> <p>4 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Definire menu idonei per specifici regimi dietetici e stili alimentari. Proporre menu economicamente redditizi.</p> <p>5 Organizzare servizi di catering in base alle esigenze del committente. Progettare eventi enogastronomici.</p> <p>. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.</p>
--	---

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>Scheda per l'integrazione degli apprendimenti</b>  <b>L'evoluzione degli stili alimentari:</b>  il valore del cibo e la sua promozione,  l'evoluzione dei consumi in Italia, il mercato della ristorazione.</p>
--	---

**La pianificazione dell'attività ristorativa:**  
il mercato, il prodotto, il sistema operativo,  
l'immagine e la cultura aziendale, la qualità.

**Stili e concept di cucina:**  
gli stili di cucina, il concept di cucina.

UDA TRATTATE

### **1 La sicurezza alimentare:**

L'igiene nella ristorazione,  
I rischi igienici  
L'igiene del ristorante  
L'igiene delle lavorazioni  
La legislazione alimentare  
L'HACCP.  
Il sistema HACCP  
L'applicazione dell'HACCP  
Il piano di controllo  
La simulazione di un piano di  
autocontrollo.

Conoscere le regole d'igiene personale  
e ambientale. Normativa igienico-sanitaria  
e procedura di autocontrollo HACCP.

› Normativa volta alla tutela e sicurezza del  
cliente.

Normativa per la tutela e la sicurezza del cliente.

- **Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro:** La  
sicurezza sul lavoro, I rischi lavorativi nella  
ristorazione.

Il Testo Unico sulla sicurezza nei  
luoghi di lavoro

Gli obblighi dei datori di lavoro

Gli obblighi dei lavoratori

I rischi di infortunio

La prevenzione degli infortuni

I rischi delle malattie professionali

La prevenzione delle malattie  
professionali.

Conoscere la normativa per la tutela  
e la sicurezza dei lavoratori e del cliente. Fattori  
di rischio professionale e ambientale.

- **Approvvigionamento e qualità alimentare:**

Approvvigionamento e qualità alimentare,

! L'economato

! La pianificazione degli acquisti

- ! Ordinazione, stoccaggio e distribuzione delle merci
- ! La gestione delle scorte
- ! La valorizzazione delle giacenze
- ! I software gestionali
- La qualità dei prodotti.
- ! I significati di cibo
- ! Il concetto di genuinità e le frodi alimentari
- ! L'offerta del mercato
- ! I prodotti di qualità certificata
- ! Le certificazioni religiose
- ! I nuovi prodotti alimentari

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

**4 I menu della ristorazione commerciale:  
L'aspetto gastronomico dei menu.**

- ! L'evoluzione dei menu
- ! Le portate
- ! I tipi di menu
- ! Menu per occasioni di servizio emergenti
- ! Menu per stili alimentari emergenti

**L'aspetto nutrizionale dei menu**

- ! L'equilibrio nutrizionale del menu
- ! Le intolleranze alimentari

**L'aspetto economico dei menu**

- ! Il food & beverage cost
- ! Il calcolo dei costi
- ! Il calcolo dei prezzi di vendita
- ! Il controllo degli utili

I criteri di elaborazione del menu. Le intolleranze alimentari. Tecniche di programmazione e controllo dei costi.

	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Concetti di sostenibilità e certificazione.</li> <li>› Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</li> <li>› Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</li> </ul> <p>Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</li> <li>› Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</li> </ul> <p><b>5 Il catering e il banqueting:</b></p> <p style="padding-left: 40px;">Il catering,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>! Il servizio di catering</li> <li>! La ristorazione collettiva</li> <li>! I menu della ristorazione collettiva</li> <li>! L'organizzazione della produzione</li> </ul> <p style="padding-left: 40px;">Il banqueting.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>! Il servizio di banqueting</li> <li>! L'organizzazione del servizio</li> </ul> <p>Tecniche di catering. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione di banchetti ed eventi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Tecniche, metodie tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</li> <li>· Tecniche di allestimentodella sala per servizi di banquetinge catering.</li> <li>· Principi di esteticae tecniche di presentazione di piattie bevande.</li> <li>· Tecniche di analisi,di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</li> <li>· Strumenti digitali per la gestione organizzativae promozione di eventi.</li> <li>· Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</li> </ul>
--	---

	<p>Uda educazione civica</p> <p>Tutela ambientale, aree naturali protette, biodiversità e enogastronomia.</p>
--	---

**OBIETTIVI DIDATTICI MINIMI**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Garantire ai clienti un cibo sano e sicuro attuando le regole dell'HACCP	Applicare la corretta prassi igienica nella preparazione degli alimenti	Conoscere le regole dell'igiene e dell'HACCP
Applicare e rispettare la normativa riguardante la sicurezza sul lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e alla salute.  Applicare un corretto layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.	Conoscere la normativa per la tutela e la sicurezza dei lavoratori e del cliente.
Pianificare la gestione dei processi di approvvigionamento.  Selezionare prodotti coerenti con il contesto aziendale.	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci  Riconoscere le principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.	Tecniche di approvvigionamento delle merci. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione.
Predisporre menu favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili.  Definire menu per specifici regimi dietetici e stili alimentari.	Progettare un'offerta gastronomica qualitativamente ed economicamente sostenibile. Progettare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze.  Definire i prezzi di vendita.	I criteri di elaborazione del menu e controllo dei costi.  Le intolleranze alimentari.
Organizzare servizi di catering.  Progettare eventi enogastronomici.	Progettare i diversi tipi di servizio. Definire le specifiche per le operazioni di esecuzione di un servizio di banqueting.	Tecniche di catering.  Tecniche per l'organizzazione di banchetti ed eventi.

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p> <p align="center"><b>PASTICCERIA</b></p> <p><b>prof. Martino Angelo</b></p>	<p>APPLICARE TECNICHE E TECNOLOGIE IDONEE ALLA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E PRESENTAZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI.</p> <p>PREDISPORRE PREPARAZIONI DOLCIARIE DI ARTE BIANCA</p> <p>SCIUGLIENDO LE MATERIE PRIME IN BASE ALLA QUALITA',</p> <p>ALLA TIPICITA', AL VALORE NUTRIZIONALE. PREDISPORRE PREPARAZIONI DOLCIARE E DI ARTE BIANCA SCIUGLIENDO LE MATERIE PRIME IN BASE ALLA QUALITA' ALLA TIPICITA' AL LAVORO</p>
--	--



<p><b><u>ORE SETTIMANALI: 3</u></b></p> <p><b><u>TOTALE MONTE ORE: 99</u></b></p>	<p>NUTRIZIONALE.</p> <p>APPORTARE ALLE RICETTE ORIGINALI DI UN PRODOTTO DOLCIARIO O DA FORNO DELLE VARIAZIONI PERSONALI, IN FUNZIONE DELL'EVOLUZIONE DEL GUSTO O DELLE ESIGENZE DELLA CLIENTELA CON PARTICOLARI ESIGENZE ALIMENTARI</p> <p>. GESTIRE IL PROCESSO DI CONSEGNA,STOCCAGGIO E DI MONITORAGGIO DELLE MERCI.</p> <p>IDENTIFICARE LE RISORSE NECESSARIE PER LA RELIZZAZIONE DEL PRODOTTO.</p> <p>CLASSIFICARE E CONFIGURARE I COSTI PER VERIFICARE LA SOSTENIBILITÀ ECONOMICA DEL PRODOTTO/ SERVIZIO.</p> <p>RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE E DELLE FIGURE PROFESSIONALI CORRELATE ALLA FILIERA DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA.</p> <p>RICONOSCERE LE CATTERISTICHE SPECIFICHE DELLE STRUTTURE E DELLE FIGURE PROFESSIONALI,</p> <p>DEFINIRE LE SPECIFICHE PER L'ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI E PER LE OPERAZIONI DI BANQUETING/CATERING.</p> <p>APPLICARE TECNICHE DI ALLESTIMENTO DI STRUMENTAZIONI,ACCESSORI E DECORAZIONI IN BASE AL SERVIZIO DA EROGARE E RISPONDENTI A PRINCIPI ESTETICI.</p>
---	--

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>TECNICHE DI BASE DI PRODUZIONE DOLCIARIA E DI PANIFICAZIONE.</p> <p>CARATTERISTICHE DELLA PASTICCERIA E DELLA PANIFICAZIONE REGIONALE, NAZIONALE E INTERNAZIONALE.</p> <p>TECNICHE DI PRESENTAZIONE E DECORAZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI E DI PANIFICAZIONE,</p> <p>TECNICHE DI BASE E COMPLESSE DI PRODUZIONE DOLCIARIA E DI PANIFICAZIONE</p> <p>TECNICHE DI PRESENTAZIONE E DECORAZIONE DI</p>
--	--

PRODOTTI DOLCIARI E DI PANIFICAZIONE.

FASI, TEMPI,STRUMENTI

E MODALITA' DI LAVORAZIONE,COTTURA E  
CONSEVAZIONE DEI PRODOTTI.

TECNICHE DI PRESENTAZIONE E DECORAZIONI.

ENOGASTRONOMIA E TURISMO MADE IN ITALY

MARCHI DI QUALITA' E SISTEMAI DEI PRODOTTI  
DOLCIARI DI ECCELLENZA.

FILIERE PRODUTTIVE:DALL'ORIGINE DEL PRODOTTO  
ALLA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE  
DEGLI ALIMENTI

P R E P A R A Z I O N I            D I            B A S E            D I  
PASTICCERIA,PANIFICAZIONE E PIZZERIA RIFERITE  
ALLE TRADIZIONI REGIONALI NAZIONALI E  
INTERNAZIONALI

TECNICHE DI PROMOZIONE E VENDITA .

STRATEGIE DI COMUNICAZIONE DEL PRODOTTO

STUMENTI DI PUBBLICITA'

E COMUNICAZIONE.

TECNICHE DI RILEVAZIONE DI NUOVE TENDENZE  
TECNICHE PROFESSIONALI

MATERIALI E ATTREZZATURE.

TECNICHE PER LA PREPARAZIONE E SERVIZIO

DI PRODOTTI PER I PRINCIPALI DISTURBI E  
LIMITAZIONI ALIMENTARI.

TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI.

TECNICHE DI LAVORAZIONE E PRODUZIONE.

TECNICHE DI PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DEI  
COSTI.

TECNOLOGIE INNOVATIVE DI MANIPOLAZIONE E  
CONSERVAZIONE DEI CIBI E RELATIVI STANDAR DI  
QUALITÀ L'OFFERTA GASTRONOMICA:

	<p>RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA.</p> <p>IL CATERING E IL BANQUETING,</p> <p>IL BUFFET E IL SEL SERVICE.</p> <p>LE PRIME COLAZIONI.</p> <p>TECNICHE METODI E TEMPI PER L'ORGANIZZAZIONE LOGISTICA DI CATERING /EVENTI</p>
<b><u>ABILITA', OBIETTIVI MINIMI:</u></b>	LA PASTICCERIA ITALIANA E INTERNAZIONALE, IL CATERING, IL BANQUETING E IL BUFFET
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione frontale e partecipata</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Attività laboratoriale</p> <p>Lezione interattiva</p> <p>Attività di ricerca</p> <p>Lezione guidata</p> <p>Ricerca individuale e/o di gruppo</p> <p>Attività di recupero – sostegno potenziamento</p> <p>Studio autonomo</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>PROVE SEMI-STRUTTURATE:</p> <p>PROVE ORALI</p> <p>PROVE PRATICHE</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b>	Libri di testo      laboratorio di cucina

<b>Unità di Apprendimento interdisciplinare 1 - Tracciabilità e sicurezza alimentare</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Tracciabilità e sicurezza alimentare</b>
<b>Contestualizzazione</b>	La sicurezza è la condizione che rende e fa sentire di essere esente da pericoli, o che dà la possibilità di prevenire, eliminare o rendere meno gravi danni, rischi, difficoltà, evenienze spiacevoli e simili. L'uda si prefigge di far conoscere le diverse sfaccettature della sicurezza in tutti gli ambiti, da quello lavorativo a quello sociale. Un aspetto non meno importante è la sicurezza alimentare definita come l'insieme delle misure – amministrative, legali, tecniche – e degli apparati di controllo che mirano ad assicurare alla collettività il cosiddetto cibo sicuro (ovvero a minimo o nullo rischio microbiologico, chimico).
<b>Compito/prodotto</b>	Realizzazione di una presentazione multimediale, cartacea; schede di monitoraggi/diagrammi di flusso haccp; preparazione culinarie seguendo gli standard sulla sicurezza alimentare;
<b>Competenze generali</b>	<p>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.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>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.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<b>Competenze di cittadinanza</b>	<p>Imparare ad imparare;</p> <p>Comunicare;</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni;</p> <p>Acquisire e interpretare le informazioni;</p> <p>Collaborare e partecipare;</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile;</p>
<b>Competenze professionali di indirizzo</b>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>

<p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze</b></p>	<p>2 Pianificazione e <b>gestione</b> di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: <b>identificazione delle risorse</b>, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, <b>controllo della qualità</b>, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p> <p>3 Programmazione e attivazione degli interventi di <b>messaggio in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi</b>: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p>
--	--

<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b> <b>Assi culturali e cittadinanza</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ABILITÀ</b> <b>Assi culturali e cittadinanza</b></p>
<p>ASSE LINGUISTICO: Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione. Conoscere il linguaggio settoriale relativo all'argomento indicato. La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore dell'inglese e del francese. Conoscere la relazione tra igiene e malattie, con particolare riferimento ai vari contesti di lavoro turistici al livello globale e locale</p>	<p>Saper esporre l'argomento in esame. Stesura di una relazione. Tradurre alcuni testi dall'inglese e dal francese utilizzando il dizionario. Comprensione di semplici testi in lingua straniera.</p>
<p>ASSE MATEMATICO: Elementi di statistica descrittiva</p>	<p>Saper leggere una tabella statistica e saper rappresentare i dati mediante istogrammi e diagrammi a torta</p>
<p>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO: Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali. Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro. Igiene degli alimenti e nozioni di microbiologia. Conoscere le principali reazioni chimico fisiche in cucina. Conoscere le regole dell'igiene negli ambienti di lavoro, la pulizia, l'abbigliamento professionale, l'igiene della persona e degli utensili, le regole per evitare infezioni e intossicazioni alimentari. Conoscere l'impostazione per strutturare una presentazione. Conoscere gli aspetti fondamentali della tutela della salute e dell'igiene personale.</p>	<p>Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo. Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Lavorare in modo igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute. Saper mettere in relazione l'attività di laboratorio con le trasformazioni fisiche e chimiche. Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri. Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro. Saper impostare e strutturare una presentazione in power point. Adottare un sano stile di vita. Assumere posture corrette a carico naturale.</p>
<p>ASSE STORICO-SOCIALE: Conoscere la normativa igienico sanitaria con riferimento in particolare agli articoli della costituzione che tutelano la salute e ai regolamenti dell'Unione Europea. Individuare gli organi europei preposti alla normativa e al controllo. L'evoluzione della sicurezza alimentare nel tempo</p>	<p>Riconoscere e applicare le norme di sicurezza durante le attività laboratoriali. Saper fare riferimento agli organi della UE che si occupano di igiene alimentare. Individuare il livello di applicazione della sicurezza alimentare in relazione al tempo</p>

<b>conoscenze specifiche</b> richiamate nelle programmazioni delle singole discipline	<b>abilità specifiche</b> richiamate nelle programmazioni delle singole discipline
---	--

<b>disciplina</b>	<b>argomento</b>
Italiano	Verga e il verismo: Rosso Malpelo
Storia	La piaga del lavoro minorile: l'inchiesta in Sicilia di Franchetti e Sonnino
Inglese	Food contamination; HACCP,
Francese	Les labels de qualité et la traçabilité
Matematica	(vedi programmazione disciplinare)
Diritto e tecniche amministrative	(vedi programmazione disciplinare)
Scienze degli alimenti	(vedi programmazione disciplinare)
Lab. Enogastronomia - Cucina	(vedi programmazione disciplinare)
Lab. Enogastronomia - Pasticceria	(vedi programmazione disciplinare)
Scienze Motorie	Integratori e supplementi per lo sport
Religione	(vedi programmazione disciplinare)

<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classi quinte Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera</b>
<b>Prerequisiti</b>	Conoscere le tecniche di trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti.
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo Quadrimestre
<b>Macrofasce condivise dalle discipline coinvolte</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. presentazione dell'UdA</li> <li>2. attivazione dei prerequisiti e recupero dei materiali;</li> <li>3. attività individuali e di gruppo per la contestualizzazione delle conoscenze e delle abilità per il loro trasferimento nel prodotto finale;</li> <li>4. utilizzando le abilità acquisite nelle precedenti fasi, progettazione e realizzazione dei prodotti;</li> <li>5. Valutazione finale.</li> <li>6. Autovalutazione degli apprendimenti</li> </ol>
<b>Esperienze attivate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attivazione conoscenze pregresse;</li> <li>• Ricostruzione delle conoscenze acquisite;</li> <li>• Attività laboratoriali;</li> <li>• Clima e ambiente cooperativo.</li> </ul>
<b>Metodologie</b>	Cooperative learning, role playing, metodologie induttive e laboratoriali.
<b>Risorse umane</b>	Interne: alunne/i e docenti del CdC. Esterne: nessuna.
<b>Strumenti</b>	Libri di testo in adozione e in uso; TIC (LIM, Smartphone); fotocopie fornite dai docenti; attività in laboratorio, etc
<b>Valutazione</b>	valutazione diagnostica dei prerequisiti; valutazione formativa e feedback in itinere; valutazione sommativa delle abilità, conoscenze delle singole discipline e sul

	prodotto e processo per la realizzazione del lavoro finale;
--	---

**Piano di lavoro suddiviso in fasi.**

Referenti dell'UdA interdisciplinare docenti di indirizzo (Lab enogsatromia – Cucina e Pasticceria)

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
<b>1</b>	Presentazione UdA	Consegna agli studenti	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore Referenti UdA (Cucina e Pasticceria) + due docenti	
<b>2</b>	Attivazione dei prerequisiti e recupero dei materiali;	Aula Laboratori/ Testi/lezioni dialogate	Abilità e conoscenze pregresse	6 ore Italiano, Cucina, Pasticceria, Diritto, Matematica	
<b>3</b>	attività individuali e di gruppo per la contestualizzazione delle conoscenze e delle abilità per il loro trasferimento nel prodotto finale;	Aula e laboratori	Acquisizione di abilità e conoscenze relative agli obiettivi di apprendimento dell'UdA	4 ore Cucina, Pasticceria Scienze Motorie	
<b>4</b>	attività individuali e di gruppo per la contestualizzazione delle conoscenze e delle abilità per il loro trasferimento nel prodotto finale;	Aula e laboratori	Acquisizione di abilità e conoscenze relative agli obiettivi di apprendimento dell'UdA	4 ore Inglese Francese	
<b>5</b>	attività individuali e di gruppo per la contestualizzazione delle conoscenze e delle abilità per il loro trasferimento nel prodotto finale;	Aula e laboratori	Acquisizione di abilità e conoscenze relative agli obiettivi di apprendimento dell'UdA	6 ore Scienza degli Alimenti Cucina	

6	Realizzazione del prodotto di presentazione multimediale	Aula, dispositivi informatica	Organizzazione e realizzazione del lavoro	4 ore Italiano, Inglese Matematica	
7	Valutazione finale	Aula, dispositivi informatici	Illustrazione ed esposizione della presentazione multimediale	2 ore Tutte le discipline	Griglia di valutazione dell'UdA
8	Autovalutazione e degli apprendimenti	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore italiano	Rubrica di autovalutazione

#### Diagramma di Gantt

Fasi	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio
1		<b>2 ore</b> Referenti + 2 docenti		
2		<b>6 ore</b> Italiano, Cucina, Pasticceria, Diritto, Matematica		
3		<b>4 ore</b> Cucina, Pasticceria, Scienze Motorie		
4		<b>2 ore</b> Francese	<b>2 ore</b> Inglese	
5			<b>6 ore</b> Scienza degli Alimenti, Cucina	
6			<b>3 ore</b> Italiano, Matematica	<b>1 ora</b> Inglese
7			<b>2 ore</b> Tutte le discipline	
8			<b>2 ore</b> Italiano	



### Rubrica di autovalutazione

Quesito	SEZIONE ALUNNO	SEZIONE DOCENTE
Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	! Eccellente ! Adeguato ! Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	! Eccellente ! Adeguato ! Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	! Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato ! Parziale

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

<b>VALUTAZIONE UDA – PRODOTTO</b>		
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	LIV 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
	LIV 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
	LIV 3	Il prodotto contiene tutte le parti le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro
	LIV 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica
<b>Correttezza</b>	LIV 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza d'esecuzione.
	LIV 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto
	LIV 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità
	LIV 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione

<b>VALUTAZIONE UDA – PROCESSO</b>		
<b>Rispetto dei tempi</b>	LIV 1	Il periodo necessario per la realizzazione è considerevolmente più ampio rispetto a quanto indicato e lo studente ha affrontato con superficialità la pianificazione delle attività disperdendo il tempo a disposizione
	LIV 2	Il periodo necessario per la realizzazione è leggermente più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha svolto le attività minime richieste
	LIV 3	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione
	LIV 4	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione anche svolgendo attività ulteriori
<b>Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	LIV 1	L'allievo utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
	LIV 2	L'allievo usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
	LIV 3	L'allievo usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione
	LIV 4	L'allievo usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione
<b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>	LIV 1	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 3	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura
	LIV 4	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.
<b>Autonomia</b>	LIV 1	L'allievo non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato
	LIV 2	L'allievo ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida
	LIV 3	L'allievo è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
	LIV 4	L'allievo è completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni

<b>VALUTAZIONE UDA - DIMENSIONE METACOGNITIVA</b>		
<b>Consapevolezza riflessiva e critica</b>	LIV 1	L'allievo presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)
	LIV 2	L'allievo coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico
	LIV 3	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico
	LIV 4	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico
<b>Capacità di trasferire le conoscenze acquisite</b>	LIV 1	L'allievo applica saperi e saper fare acquisiti nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti
	LIV 2	L'allievo trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza
	LIV 3	L'allievo trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
	LIV 4	L'allievo ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
<b>Creatività</b>	LIV 1	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività
	LIV 2	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto
	LIV 3	L'allievo trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali
	LIV 4	L'allievo elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali
<b>Autovalutazione</b>	LIV 1	La valutazione del lavoro da parte dell'allievo avviene in modo lacunoso
	LIV 2	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione
	LIV 3	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni
	LIV 4	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo
<b>Curiosità</b>	LIV 1	L'allievo sembra non avere motivazione all' esplorazione del compito
	LIV 2	L'allievo ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
	LIV 3	L'allievo ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
	LIV 4	L'allievo ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande

La valutazione sarà espressa in livelli:

- Livello base non raggiunto (Punteggio <60)
- Livello base (60-75)
- Livello intermedio (76-90)
- Livello Avanzato (91-100)

<b>Unità di apprendimento interdisciplinare n° 2 – Made in Italy</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Made in Italy</b>
<b>Contestualizzazione</b>	L'UdA vuole approfondire un settore economico e antropologico specchio dell'unicità policromatica che caratterizza il territorio italiano, fatto di eccellenze che si diversificano non solo da una regione all'altra, ma anche tra singole municipalità. Da questa consapevolezza nasce l'idea di sensibilizzare gli alunni al fine di valorizzare il made in Italy “come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.”
<b>Compito/prodotto</b>	Realizzazione di un prodotto multimediale, cartaceo e preparazione culinarie;
<b>Competenze generali</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi; Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; 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;
<b>Competenze di cittadinanza</b>	Imparare ad imparare; Comunicare; Individuare collegamenti e relazioni; Acquisire e interpretare le informazioni; Collaborare e partecipare; Agire in modo autonomo e responsabile;
<b>Competenze professionali d'indirizzo</b>	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti del territorio
<b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze</b>	4 <b>Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi:</b> come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell' <b>integrazione con il territorio, nei marchi di qualità</b> , nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. 5 Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra <b>individuazione dei prodotti di qualità</b> , organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 7 Lettura e <b>promozione del territorio</b> , dalla corretta <b>rilevazione delle sue risorse</b> alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

<b>CONOSCENZE</b> <b>Assi culturali e cittadinanza</b>	<b>ABILITÀ</b> <b>Assi culturali e cittadinanza</b>
<b>Asse linguistico:</b> Strutture essenziali dei testi funzionali per la stesura di una relazione; Lessico tecnico e scientifico in differenti lingue; Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi di approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica;	Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio; Scrivere testi adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato; Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana; Utilizzare gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico, per informarsi in modo consapevole, per partecipare al dibattito pubblico dando il nostro contributo come cittadini allo sviluppo della democrazia;
<b>Asse matematico:</b> Elementi di statistica;	Interpretazione e descrizione di fenomeni connessi all'argomento
<b>Asse scientifico-tecnologico</b> Conoscere le principali normative a tutela dei marchi e le attività che mirano alla salvaguardia del patrimonio enogastronomico italiano, legate anche al concetto di agricoltura sostenibile;	Cogliere diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza, coerenza e in maniera critica sull'argomento trattato; Applicare le norme in ambito lavorativo con piena consapevolezza dell'incidenza che hanno i propri comportamenti sulla comunità e collaborare per la salvaguardia del bene comune;
<b>Asse storico-sociale:</b> Aspetti caratteristici del patrimonio ambientale, storico-artistici del proprio territorio; Conoscere la normativa sui marchi con riferimento in particolare agli articoli della costituzione che tutelano la salute e ai regolamenti dell'Unione Europea.	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico artistiche del proprio territorio nel loro contesto culturale dal punto di vista diacronico e sincronico; Saper fare riferimento agli organi della UE che si occupano di protezione dei marchi.
<b>CONOSCENZE</b> <b>professionali</b>	<b>ABILITÀ</b> <b>professionali</b>
Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere; Organizzazione del lavoro Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti La programmazione a breve, medio e lungo termine Il budget.	Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting differenti contesti Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo Stilare un budget.
La ricetta originaria e le sue variazioni I principi della cucina tecnologica Tipologie di buffet e realizzazione di piatti	Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali Pianificare di eventi enogastronomici

<b>conoscenze specifiche</b> richiamate nelle programmazioni delle singole discipline	<b>abilità specifiche</b> richiamate nelle programmazioni delle singole discipline
---	--

<b>disciplina</b>	<b>argomento</b>
Italiano	Il Parrozzo di D'Annunzio e la Piada di Pascoli
Storia	Ricettari italiani: da Pellegrino Artusi ai ricettari della grande guerra
Inglese	Slow food; Km 0
Francese	Il Made in Italy en France
Matematica	(vedi programmazione disciplinare)
Diritto e tecniche amministrative	(vedi programmazione disciplinare)
Scienze degli alimenti	(vedi programmazione disciplinare)
Lab. Enogastronomia - Cucina	(vedi programmazione disciplinare)
Lab. Enogastronomia - Pasticceria	(vedi programmazione disciplinare)
Scienze Motorie	Milano Cortina 2026 (discipline olimpiche)
Religione	(vedi programmazione disciplinare)

<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classi quinte Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>
<b>Prerequisiti</b>	Conoscere le tecniche di trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti.
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo Quadrimestre
<b>Macrofasce condivise dalle discipline coinvolte</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. presentazione dell'UdA</li> <li>2. attivazione dei prerequisiti e recupero dei materiali;</li> <li>3. attività individuali e di gruppo per la contestualizzazione delle conoscenze e delle abilità per il loro trasferimento nel prodotto finale;</li> <li>4. utilizzando le abilità acquisite nelle precedenti fasi, progettazione e realizzazione dei prodotti;</li> <li>5. Valutazione finale.</li> <li>6. Autovalutazione degli apprendimenti</li> </ol>
<b>Esperienze attivate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attivazione conoscenze pregresse;</li> <li>• Ricostruzione delle conoscenze acquisite;</li> <li>• Attività laboratoriali;</li> <li>• Clima e ambiente cooperativo.</li> </ul>
<b>Metodologie</b>	Cooperative learning, role playing, metodologie induttive e laboratoriali.
<b>Risorse umane</b>	Interne: alunne/i e docenti del CdC. Esterne: nessuna.
<b>Strumenti</b>	Libri di testo in adozione e in uso; TIC (LIM, Smartphone); fotocopie fornite dai docenti; attività in laboratorio, etc
<b>Valutazione</b>	Una valutazione delle abilità e delle conoscenze per singola disciplina e una valutazione collegiale del prodotto e del processo.

### Piano di lavoro suddiviso in fasi.

Referenti dell'UdA interdisciplinare docenti di indirizzo (Lab enogsatromia – Cucina e Pasticceria)

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
1	Presentazione UdA	Consegna agli studenti	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore (Cucina e Pasticceria) + due docenti	
2	Attivazione dei prerequisiti e recupero dei materiali;	Aula Laboratori/ Testi/lezioni dialogate	Abilità e conoscenze pregresse	6 ore Italiano, Cucina, Pasticceria, Diritto, Matematica	
3	attività individuali e di gruppo per la contestualizzazione e delle conoscenze e delle abilità per il loro trasferimento nel prodotto finale;	Aula e laboratori	Acquisizione di abilità e conoscenze relative agli obiettivi di apprendimento dell'UdA	4 ore Cucina, Pasticceria Scienze Motorie	
4	attività individuali e di gruppo per la contestualizzazione e delle conoscenze e delle abilità per il loro trasferimento nel prodotto finale;	Aula e laboratori	Acquisizione di abilità e conoscenze relative agli obiettivi di apprendimento dell'UdA	4 ore Inglese Francese	
5	attività individuali e di gruppo per la contestualizzazione e delle conoscenze e delle abilità per il loro trasferimento nel prodotto finale;	Aula e laboratori	Acquisizione di abilità e conoscenze relative agli obiettivi di apprendimento dell'UdA	6 ore Scienza degli Alimenti Cucina	
6	Realizzazione del prodotto di presentazione multimediale	Aula, dispositivi informatica	Organizzazione e realizzazione del lavoro	4 ore Italiano, Inglese Matematica	
7	Valutazione finale	Aula, dispositivi informatici	Illustrazione ed esposizione della presentazione multimediale	2 ore Tutte le discipline	Griglia di valutazione dell'UdA

8	Autovalutazione degli apprendimenti	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore italiano	Rubrica di autovalutazione
---	-------------------------------------	------	--	----------------	----------------------------



<b>Diagramma di Gantt</b>				
<b>Fasi</b>	<b>Febbraio</b>	<b>Marzo</b>	<b>Aprile</b>	<b>Maggio</b>
1	<b>2 ore</b> Referenti + 2 docenti			
2	<b>6 ore</b> Italiano, Cucina, Pasticceria, Diritto, Matematica			
3		<b>4 ore</b> Cucina, Pasticceria, Scienze Motorie		
4		<b>4 ore</b> Lingue straniere		
5		<b>6 ore</b> Scienza degli Alimenti, Cucina		
6			<b>4 ore</b> Italiano, Matematica, lingue straniere	
7			<b>2 ore</b> Tutte le discipline	
8				<b>2 ore</b> Italiano

**Rubrica di  
autovalutazione**

Quesito	SEZIONE ALUNNO	SEZIONE DOCENTE
Comprensione del compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento del compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

<b>VALUTAZIONE UDA – PRODOTTO</b>		
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	LIV 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
	LIV 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
	LIV 3	Il prodotto contiene tutte le parti le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro
	LIV 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica
<b>Correttezza</b>	LIV 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza d'esecuzione.
	LIV 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto
	LIV 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità
	LIV 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione

<b>VALUTAZIONE UDA – PROCESSO</b>		
<b>Rispetto dei tempi</b>	LIV 1	Il periodo necessario per la realizzazione è considerevolmente più ampio rispetto a quanto indicato e lo studente ha affrontato con superficialità la pianificazione delle attività disperdendo il tempo a disposizione
	LIV 2	Il periodo necessario per la realizzazione è leggermente più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha svolto le attività minime richieste
	LIV 3	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione
	LIV 4	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione anche svolgendo attività ulteriori
<b>Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	LIV 1	L'allievo utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
	LIV 2	L'allievo usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
	LIV 3	L'allievo usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione
	LIV 4	L'allievo usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione
<b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>	LIV 1	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 3	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura
	LIV 4	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.
<b>Autonomia</b>	LIV 1	L'allievo non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato
	LIV 2	L'allievo ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida
	LIV 3	L'allievo è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
	LIV 4	L'allievo è completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni

<b>VALUTAZIONE UDA - DIMENSIONE METACOGNITIVA</b>		
<b>Consapevolezza riflessiva e critica</b>	LIV 1	L'allievo presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)
	LIV 2	L'allievo coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico
	LIV 3	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico
	LIV 4	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico
<b>Capacità di trasferire le conoscenze acquisite</b>	LIV 1	L'allievo applica saperi e saper fare acquisiti nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti
	LIV 2	L'allievo trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza
	LIV 3	L'allievo trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
	LIV 4	L'allievo ha un'eccezionale capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
<b>Creatività</b>	LIV 1	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività
	LIV 2	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto
	LIV 3	L'allievo trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali
	LIV 4	L'allievo elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali
<b>Autovalutazione</b>	LIV 1	La valutazione del lavoro da parte dell'allievo avviene in modo lacunoso
	LIV 2	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione
	LIV 3	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni
	LIV 4	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo
<b>Curiosità</b>	LIV 1	L'allievo sembra non avere motivazione all' esplorazione del compito
	LIV 2	L'allievo ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
	LIV 3	L'allievo ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema
	LIV 4	L'allievo ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande

La valutazione sarà espressa in livelli:

- Livello base non raggiunto (Punteggio <60)
- Livello base (60-75)
- Livello intermedio (76-90)
- Livello Avanzato (91-100)

## *Allegato 2 Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi.*

**Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della prima prova, tipologia A-B-C (DM 769/2018)**

### **Tipologia A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

Macro-indicatori	Indicatori generali max pt. 60	Indicatori specifici max pt. 40	Descrittori	Punti
Pertinenza (max 10 punti)		Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza testo, parafrasi/sintesi)	- puntuale (10-9) - buono (8-7) - essenziale (6) - limitato (5-4) - nullo (3-1)	
Competenza alfabeticofunzionale (max 30 punti)		Comprensione del testo (nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici)	- approfondita, articolata e precisa (10-9) - buona (8-7) - essenziale (6) - parziale (5-4) - nulla o del tutto errata (3-1)	
		Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	- puntuale e precisa (10-9) - buona anche se con rare imprecisioni (8-7) - accettabile (6) - limitata (5-4) - assente o del tutto errata (3-1)	
		Interpretazione del testo	- approfondita, originale, argomentata ed efficace (10-9) - completa, ben argomentata e chiara (8-7) - semplice (6) - superficiale ed imprecisa (5-4) - nulla o del tutto errata (3-1)	
Progettazione del testo (max 20 punti)	Ideazione, pianificazione e organizzazione (coesione/coerenza) del testo		- eccellente, organica ed efficace (20-18) - completa ed esaustiva (17-14) - semplice e lineare (13-11) - limitata (10-8) - nulla o del tutto disorganica (7-1)	
Competenza culturale e critica (max 20 punti)	Conoscenze e riferimenti culturali  Riflessione critica e valutazioni personali		- conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; rielaborazione critica sicura, originale ed approfondita (20-18) - buone conoscenze e riferimenti culturali; rielaborazione critica significativa (17-14) - conoscenze e riferimenti culturali essenziali; rielaborazione critica semplice (13-11) - conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; rielaborazione critica limitata (10-8) - nulle le conoscenze e del tutto inappropriati i riferimenti culturali; rielaborazione critica assente (7-1)	
Competenza linguistica (max 20 punti)	Lessico, ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura		- elaborato grammaticalmente preciso, esposizione chiara, fluida ed efficace, lessico vario ed appropriato (20-18) - elaborato grammaticalmente corretto, esposizione scorrevole, lessico appropriato (17-14) - elaborato piuttosto corretto, esposizione scorrevole, lessico complessivamente appropriato (13-11) - frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo (10-8) - testo del tutto scorretto grammaticalmente e lessicalmente (7-1)	
Osservazioni			TOTALE	/100

**VALUTAZIONE FINALE (in decimi) dell'elaborato: punteggio totale in centesimi/10**

#### **LIVELLI DI PADRONANZA**

4/10	5/10	6/10	7-8/10	9-10/10
Iniziale D	Iniziale D	Base C	Intermedio B	Avanzato A

## Tipologia B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

Macro-indicatori	Indicatori generali max pt. 60	Indicatori specifici max pt. 40	Descrittori	Punti
Pertinenza (max 10 punti)		Individuazione della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- puntuale e completa individuazione di tesi ed argomentazioni (10-9)</li> <li>- corretta individuazione di tesi ed argomentazioni (8-7)</li> <li>- essenziale individuazione della tesi e delle principali argomentazioni (6)</li> <li>- parziale individuazione della tesi ed argomentazioni (5-4)</li> <li>- del tutto errata o assente (3-1)</li> </ul>	
Progettazione del testo (max 35 punti)	Ideazione, pianificazione e organizzazione (coesione/coerenza) del testo		<ul style="list-style-type: none"> <li>- eccellente, organica ed efficace (20-18)</li> <li>- completa ed esaustiva (17-14)</li> <li>- semplice e lineare (13-11)</li> <li>- limitata (10-8)</li> <li>- nulla o del tutto disorganica (7-1)</li> </ul>	
		Sviluppo del percorso ragionativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pertinente, coerente ed efficace (15-14)</li> <li>- completo e coerente (13-12)</li> <li>- complessivamente coerente (11-9)</li> <li>- limitatamente coerente (8-6)</li> <li>- nullo o del tutto incoerente (5-1)</li> </ul>	
Competenza culturale e critica (max 35 punti)	Conoscenze e riferimenti culturali		<ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; rielaborazione critica sicura, originale ed approfondita (20-18)</li> <li>- buone conoscenze e riferimenti culturali; rielaborazione critica significativa (17-14)</li> <li>- conoscenze e riferimenti culturali essenziali; rielaborazione critica semplice (13-11)</li> <li>- conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; rielaborazione critica limitata (10-8)</li> <li>- nulle le conoscenze e del tutto inappropriati i riferimenti culturali; rielaborazione critica assente (7-1)</li> </ul>	
	Riflessione critica e valutazioni personali	Gestione dei riferimenti culturali utilizzati a sostegno della tesi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ricca, puntuale, approfondita ed originale (15-14)</li> <li>- buona ed appropriata (13-12)</li> <li>- semplice (11-9)</li> <li>- limitata con alcune inesattezze (8-6)</li> <li>- nulla o del tutto inappropriata (5-1)</li> </ul>	
Competenza linguistica (max 20 punti)	Lessico, ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura		<ul style="list-style-type: none"> <li>- elaborato grammaticalmente preciso, esposizione chiara, fluida ed efficace, lessico vario ed appropriato (20-18)</li> <li>- elaborato grammaticalmente corretto, esposizione scorrevole, lessico appropriato (17-14)</li> <li>- elaborato piuttosto corretto, esposizione scorrevole, lessico complessivamente appropriato (13-11)</li> <li>- frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo (10-8)</li> <li>- testo del tutto scorretto grammaticalmente e lessicalmente (7-1)</li> </ul>	
Osservazioni				TOTALE /100

**VALUTAZIONE FINALE (in decimi) dell'elaborato: punteggio totale in centesimi/10**

### LIVELLI DI PADRONANZA

4/10	5/10	6/10	7-8/10	9-10/10
Iniziale D	Iniziale D	Base C	Intermedio B	Avanzato A

## Tipologia C - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Macro-indicatori	Indicatori generali max pt. 60	Indicatori specifici max pt. 40	Descrittori	Punti
Pertinenza (max 10 punti)		Rispetto della traccia e dei vincoli posti nella consegna (titolo, eventuale paragrafazione)	- puntuale (10-9) - buono (8-7) - essenziale (6) - limitato (5-4) - nullo (3-1)	
Progettazione del testo (max 35 punti)	Ideazione, pianificazione e organizzazione (coesione/coerenza) del testo		- eccellente, organica ed efficace (20-18) - completa ed esaustiva (17-14) - semplice e lineare (13-11) - limitata (10-8) - nulla o del tutto disorganica (7-1)	
		Sviluppo dell'esposizione	- perfettamente ordinato, fluido, coerente ed efficace (15-14) - ordinato e coerente (13-12) - complessivamente ordinato e chiaro (11-9) - parzialmente ordinato (8-6) - assente o del tutto confuso (5-1)	
Competenza culturale e critica (max 35 punti)	Conoscenze e riferimenti culturali		- conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; rielaborazione critica sicura, originale ed approfondita (20-18) - buone conoscenze e riferimenti culturali; rielaborazione critica significativa (17-14) - conoscenze e riferimenti culturali essenziali; rielaborazione critica semplice (13-11) - conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; rielaborazione critica limitata (10-8) - nulle le conoscenze e del tutto inappropriati i riferimenti culturali; rielaborazione critica assente (7-1)	
	Riflessione critica e valutazioni personali	Gestione dei riferimenti culturali utilizzati a sostegno della tesi	- ricca, puntuale, approfondita ed originale (15-14) - buona ed appropriata (13-12) - semplice (11-9) - limitata con alcune inesattezze (8-6) - nulla o del tutto inappropriata (5-1)	
Competenza linguistica (max 20 punti)	Lessico, ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura		- elaborato grammaticalmente preciso, esposizione chiara, fluida ed efficace, lessico vario ed appropriato (20-18) - elaborato grammaticalmente corretto, esposizione scorrevole, lessico appropriato (17-14) - elaborato piuttosto corretto, esposizione scorrevole, lessico complessivamente appropriato (13-11) - frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo (10-8) - testo del tutto scorretto grammaticalmente e lessicalmente (7-1)	
Osservazioni				TOTALE /100

VALUTAZIONE FINALE (in decimi) dell'elaborato: punteggio totale in centesimi/10

### LIVELLI DI PADRONANZA

4/10	5/10	6/10	7-8/10	9-10/10
Iniziale D	Iniziale D	Base C	Intermedio B	Avanzato A

**Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi (D.M 164/2022) della seconda prova.**

<b>Indicatore</b> (correlato agli obiettivi della prova)	<b>Punteggio massimo</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	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	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

<b>Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi- Seconda prova d'esame</b>		
<b>INDICATORE</b> (correlato agli obiettivi della prova)	<b>DESCRITTORE</b>	<b>PUNTI</b>
<b>COMPRESIONE</b> Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Non è in grado di comprendere il testo	0,5
	E' in grado di comprendere in maniera parziale il testo	1-1,5
	E' in grado di comprendere in maniera complessivamente corretta il testo	2
	E' in grado di comprendere in maniera corretta e appropriata il testo	2,5
	E' in grado di comprendere in maniera corretta e approfondita il testo	3
<b>PADRONANZA</b> Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1
	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,5-3
	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4
	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento con coerenza argomentando in modo chiaro e pertinente	4,5-5
	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento con piena coerenza argomentando in modo preciso e approfondito	5,5-6
<b>Padronanza</b> delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di	Non è in grado di orientarsi nell'elaborazione di soluzioni alle problematiche proposte	1-2
	E' in grado di elaborare soluzioni parziali alle problematiche proposte	2,5-4
	E' in grado di elaborare soluzioni complessivamente rispondenti alle problematiche proposte	4,5-5
	E' in grado di elaborare soluzioni esatte e complete alle	5,5-7



sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	problematiche proposte	
	E' in grado di elaborare soluzioni originali e articolate con collegamenti concettuali e operativi ai nuclei tematici di riferimento	7,5-8
<b>Correttezza</b> morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5
	Si esprime in modo non sempre corretto utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,5
	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2
	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,5
	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3

<b>Punteggio</b>									
<b>Voto</b>									

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

**Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della prova orale.**

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