



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
“ PELLEGRINO ARTUSI ”



(Cod. RARH020004)

Distr.scol.n. 41  
90003100394

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Cod.Fisc.

[www.alberghieroriolo.edu.it](http://www.alberghieroriolo.edu.it)

Tel.: 054671113 - 054671636 - 054671851

Fax: 054671859

Codice univoco fatt.eletr.

UFBLHI

E-mail: rarh020004@istruzione.it

E-mail cert. (PEC):

[rarh020004@pec.istruzione.it](mailto:rarh020004@pec.istruzione.it)

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. 62/2017

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE V C**

**Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**“Enogastronomia”**

## INDICE

### 1 INFORMAZIONI GENERALI

- 1.1 Competenze professionali del diplomato in "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
- 1.2 Articolazione quadro orario triennio
- 1.3 Presentazione della classe
- 1.4 Docenti componenti il Consiglio di Classe
- 1.5 Articolazione dell'Esame di Stato e commissari interni

### 2. ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- 2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C.
- 2.2 Obiettivi raggiunti
- 2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero
- 2.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per Orientamento (PCTO)
- 2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici
- 2.6 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico
- 2.7 UdA
- 2.8 Attività di orientamento
- 2.9 Attività integrative ed extracurricolari
- 2.10 Simulazioni delle prove d'esame

### 3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti

- 3.1 Italiano
- 3.2 Storia
- 3.3 Matematica
- 3.4 Lingua Inglese
- 3.5 Lingua Francese
- 3.6 Lingua Tedesca
- 3.7 Insegnamento della Religione Cattolica
- 3.8 Scienze motorie e sportive
- 3.9 Diritto e tecniche amministrative
- 3.10 Scienze e cultura dell'alimentazione
- 3.11 Lab. servizi enogastr. - settore Cucina
- 3.12 Educazione Civica

**Allegato A** – Valutazione del Percorso PCTO (allegato al verbale dello scrutinio)

**Allegato B** – Griglie di valutazione delle PROVE SCRITTE utilizzate in sede di simulazione di prima e seconda prova scritta (allegate al presente documento)

**Allegato C** – Documentazione crediti scolastici (allegato al verbale dello scrutinio)

**Allegato D** – Documenti riservati depositati in segreteria (schede di presentazione dei candidati, materiale legge 104/92, legge 170/2010 e DM 27/12/12)

# 1. Informazioni generali

Nello scorso anno scolastico la riforma degli Istituti professionali disegnata dal D. Lgs. 61/2017 è giunta a regime. Tuttavia, a causa dell'emergenza alluvionale che ha colpito tra gli altri anche il territorio di Riolo Terme, l'esame di Stato si è tenuto in forma semplificata senza lo svolgimento delle consuete prove scritte. Per la prima volta, nel corrente anno scolastico, le classi quinte del nuovo ordinamento affrontano dunque un esame di Stato arricchito di una nuova seconda prova che mira a valutare le competenze in uscita e non le singole discipline. Il Consiglio di classe ha dunque operato cercando di preparare al meglio le studentesse e gli studenti ad affrontare questa prova, pur non potendo fare affidamento sull'esperienza pregressa.

## 1.1 Competenze professionali del diplomato in "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" (Allegato 2-G D.I. 92/2018)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede 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, 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, di seguito specificati in termini di competenze:

**Competenza n. 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

**Competenza n. 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

**Competenza n. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**Competenza n. 4** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

**Competenza n. 5** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**Competenza n. 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

**Competenza n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

**Competenza n. 8** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

**Competenza n. 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

**Competenza n. 10** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

**Competenza n. 11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'ISTAT per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N - NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

## **1.2 Articolazione quadro orario del triennio - classe V C**

### **AREA GENERALE**

<b>DISCIPLINE SETTIMANALI</b>	<b>ore III anno</b>	<b>ore IV anno</b>	<b>ore V anno</b>
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Lingua Inglese	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC/AA	1	1	1

## AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE SETTIMANALI	ore III anno	ore IV anno	ore V anno
Lingua Francese	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione*	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Laboratorio cucina	9+1**	7+1**	8
Laboratorio sala e vendita	-	2	-

\* Nel 3° e 4° anno è prevista 1 ora di compresenza settimanale con l'insegnante tecnico pratico.

\*\* Per le informazioni relative al PCTO, si rimanda alla sezione 2.4 del Documento.

### 1.3 Presentazione della Classe

La classe V C risulta composta da 18 studenti, 9 femmine e 9 maschi, tutti provenienti dallo stesso gruppo classe dell'anno precedente. Come seconda lingua straniera in 10 studiano Francese, i restanti 8 Tedesco.

Al termine della classe quarta sono risultati promossi per merito 14 studenti.

Si segnala che nel passaggio dalla classe IV alla classe V, il consiglio di classe ha disposto la sospensione del giudizio per 7 studenti: di questi due non sono stati ammessi negli scrutini di agosto. Una studentessa, inoltre, si è ritirata in corso d'anno (08/01/2024).

I luoghi di provenienza degli studenti sono:

Faenza	n 3	Fontanelice	n 1
Conselice	n 2	Casola Valsenio	n 1
Riolo Terme	n 2	Lugo	n 1
Firenzuola	n 1	Argenta	n 1
Massa Lombarda	n 1	Imola	n 3
Brisighella	n 1	Castel Bolognese	n 1

La classe ha iniziato l'anno scolastico effettuando il PCTO (Percorso per le Competenze Trasversali e di Orientamento) dal 15 settembre al 5 ottobre. Le lezioni in aula sono quindi iniziate regolarmente il 6 ottobre 2023.

Nel passaggio dalla classe IV alla V, la continuità didattica è stata assicurata per le materie di Italiano e Storia, Matematica, Inglese, Francese, Tedesco, Diritto e Tecniche amministrative, IRC, mentre è stata interrotta per l'arrivo dei nuovi docenti di Laboratorio di Cucina, Scienze Motorie, Scienze dell'alimentazione.

La frequenza della maggior parte degli allievi della classe è stata perlopiù costante. Alcuni studenti, tuttavia, hanno effettuato numerose assenze, entrate in ritardo e uscite anticipate anche strategiche, in occasione di verifiche o di interrogazioni. Una studentessa, che aveva già totalizzato molte assenze, si è ritirata dalla classe in data 08/01/2024.

La maggioranza della classe ha dimostrato, in pressoché tutte le materie, una partecipazione al dialogo educativo assidua e interessata; svolgendo il proprio lavoro

domestico in modo costante e dimostrando di aver preso con serietà il proprio percorso scolastico. Da parte di alcuni studenti c'è stato invece un impegno più scarso e incostante dettato da un minor interesse e da una minore responsabilità nell'affrontare le attività didattiche proposte.

Complessivamente, comunque, il clima all'interno della classe è stato positivo e costruttivo e i ragazzi si sono dimostrati educati e desiderosi di instaurare un buon rapporto tra di loro e con il gruppo docente. Anche e soprattutto in virtù di questo, il percorso scolastico è stato lineare senza particolari difficoltà da segnalare.

Per quanto riguarda il profitto, sono numerosi gli studenti che raggiungono risultati più che sufficienti e buoni, con anche alcune eccellenze da evidenziare.

Tuttavia è necessario segnalare che un ristretto gruppo di studenti, a causa di un metodo di lavoro poco consolidato, evidenzia lacune nelle conoscenze e nelle competenze di alcune materie e quindi non raggiunge pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni delle diverse discipline.

Durante l'intero anno scolastico, tutti i docenti hanno offerto agli allievi possibilità di recupero tramite costanti e mirati interventi in orario curricolare, lezioni di recupero e/o consolidamento, somministrazione di verifiche per il recupero delle insufficienze riportate nei diversi moduli.

Diversi studenti, nella loro carriera scolastica, hanno partecipato a manifestazioni, progetti scolastici ed extrascolastici (corso di sommelier, certificazioni linguistiche) con motivazione, serietà ed impegno. Uno studente è stato selezionato per partecipare a un Erasmus post-diploma. Alcuni alunni manifestano un buon interesse per le materie di indirizzo e/o svolgono già attività professionali occasionali o regolari.

All'interno della classe sono presenti tre studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento per cui si rimanda al quadro normativo dettato dalla legge 170/2010 e ai documenti riservati depositati in segreteria.

#### **1.4 Docenti componenti il Consiglio di classe:**

<b>Insegnamento</b>	<b>terzo anno</b>	<b>quarto anno</b>	<b>quinto anno</b>
Italiano e Storia	Casadio Pietro	Casadio Pietro	Casadio Pietro
Lingua Inglese	Bandini Annarita	Bandini Annarita	Bandini Annarita
Lingua Francese	Sgambati Antonietta	Giorgi Anna	Giorgi Anna
Lingua Tedesca	Emiliani Maria Elena	Emiliani Maria Elena	Emiliani Maria Elena
Scienza e cultura dell'alimentazione	Errante Giacomo	Vanacore Alessio	Bernabei Francesco
Laboratorio di Enogastronomia	Visani Daniele	Visani Daniele	Goni Giuseppe
Diritto e Tecniche amministrative:	Conte Mario	Andreassi Pamela	Andreassi Pamela

Matematica	Bucchi Elena	Bucchi Elena	Bucchi Elena
IRC	Bonfiglioli Barbara	Bonfiglioli Barbara	Bonfiglioli Barbara
Scienze motorie	Tassinari Domenico	Bonetti Alessandro	Montefiori Benedetta

## 1.5 Articolazione dell'Esame di Stato

Ai sensi dell'O.M. 55 del 22 marzo 2024 e dell'art. 17 del D.Lgs. 62/2017 l'esame comprende:

- una **prima prova scritta nazionale di lingua italiana;**
- una **seconda prova scritta** che negli istituti professionali di nuovo ordinamento non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
  - a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164;
  - b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Con riferimento alla seconda prova scritta, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, costruendo le tracce delle prove d'esame come segue. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. Le commissioni elaborano tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

- **un colloquio.**

Per le indicazioni normative relative allo svolgimento delle prove scritte e del colloquio, si rimanda alla lettura dell'O.M. 55 del 22 marzo 2024.

### DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:

- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| 1. Lingua Italiana | PRIMA PROVA SCRITTA |
| 2. Lingua Inglese  | COLLOQUIO           |
| 3. Matematica      | COLLOQUIO           |

### DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI:

- |                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| 1. Laboratorio di Enogastronomia     | SECONDA PROVA SCRITTA |
| 2. Scienze dell'Alimentazione        | SECONDA PROVA SCRITTA |
| 3. Diritto e Tecniche Amministrative | COLLOQUIO             |

## 2. Attività di competenza del Consiglio di Classe

### 2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C.

#### **OBIETTIVI GENERALI**

Il Consiglio di classe ha operato per il raggiungimento delle competenze di riferimento dell'Area generale così come riportate nell'allegato 1 del regolamento emanato con DM MIUR n. 92/2018, ed esattamente:

Competenza n. 1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
Competenza n. 2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
Competenza n. 3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Competenza n. 4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
Competenza n. 5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
Competenza n. 6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
Competenza n. 7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
Competenza n. 8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
Competenza n. 9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
Competenza n. 10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
Competenza n. 11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
Competenza n. 12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi



A tali competenze degli insegnamenti dell'area generale si ricollegono le competenze del profilo professionale indicate al punto 1.1 del presente documento.

## **2.2 Obiettivi raggiunti**

Le programmazioni didattiche ipotizzate a inizio anno scolastico sono state complessivamente svolte. Per quanto riguarda le competenze, le abilità e le conoscenze, la classe, al termine del suo percorso formativo, risulta così strutturata:

- Un gruppo di studenti effettua analisi e sintesi complete e approfondite. È capace di valutazioni autonome e pertinenti, si esprime in modo corretto e appropriato utilizzando il lessico specifico anche in situazioni non note;
- Diversi alunni conoscono in maniera sufficiente gli argomenti proposti. Se opportunamente guidati, eseguono i compiti assegnati, riescono a fare valutazioni abbastanza pertinenti, espongono i contenuti delle discipline utilizzando in modo semplice un lessico professionalizzante soltanto in situazioni note;
- Qualche alunno conosce gli argomenti proposti in modo mnemonico, superficiale e/o incompleto; dimostra, nell'esecuzione di compiti semplici, di possedere alcune abilità, che tuttavia utilizza con incertezza; si esprime in modo non sempre corretto e appropriato. Ad oggi questa situazione, per due ragazzi, potrebbe compromettere l'ammissione all'esame di stato.

## **2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero**

### ***Metodologia didattica del Consiglio di Classe:***

- Lezioni frontali e dialogate
- Lavori individuali e di gruppo guidati dall'insegnante
- Esercitazioni individuali e collettive
- Letture guidate e autonome
- Discussioni in classe
- Conferenze di esperti
- Degustazioni cibo/vino
- Ricerche individuali da presentare alla classe (*flipped classroom*)

### ***Strumenti utilizzati:***

- Libro di testo, quaderno di lavoro
- Fotocopie e dispense fornite dal docente
- Opere integrali di narrativa
- Saggi e/o documenti storici
- Schemi riassuntivi
- Carte tematiche, grafici e mappe concettuali, Immagini
- Vocabolari
- Audiovisivi
- Presentazioni in PPT, materiali in PDF
- Computer e Internet
- GSuite, Piattaforme *e-learning*
- Registro elettronico

## Metodologia di recupero utilizzata

- Recupero in itinere
- Recuperi a fine quadrimestre

## 2.4 Percorso per le Competenze Trasversali e di Orientamento (PCTO)

La legge n. 107 del 2015 ha reso l'alternanza scuola-lavoro (ASL) parte integrante del curriculum scolastico e la legge di bilancio 2019 ha ridefinito l'alternanza denominandola "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (PCTO).

Il percorso, condiviso nella sua struttura dal Collegio dei Docenti, è stato progettato dal Consiglio di classe e seguito, nella parte operativa, dal docente di Laboratorio di enogastronomia.

Per quanto è stato possibile, il Consiglio di classe ha cercato di integrare le attività d'aula con il percorso in azienda. L'inserimento degli studenti nelle attività di lavoro di un reparto produttivo con affiancamento di un lavoratore esperto (tutor aziendale) ha permesso un contatto più diretto e approfondito con l'organizzazione, la cultura, i valori del lavoro, rendendo perciò più tangibile quanto studiato in aula. L'esperienza prolungata nel mondo del lavoro ha risposto anche alle esigenze di una più completa professionalizzazione degli studenti, sia in termini di competenze specifiche, sia di valori e comportamenti.

Alcuni studenti hanno effettuato esperienze di alternanza all'estero.

### Articolazione del progetto

Il percorso di PCTO nel triennio ha occupato gli alunni per 78 ore di esperienza in aula e per 416 ore di esperienza in azienda così suddivise:

Classe	anno scolastico	Lezioni d'aula inerenti i PCTO	ASL/PCTO in azienda
1° e 2°		n. 12 ore corso sicurezza rischio medio n. 6 ore corso idoneità sanitaria	
3°	2021-22	n. 10 ore di preparazione n. 10 ore di feedback	n. 160 ore
4°	2022-23	n. 10 ore di preparazione n. 10 ore di feedback	n. 136 ore *
5°	2023-24	n. 10 ore di preparazione n. 10 ore di feedback	n. 120 ore
<b>Totale</b>		n. 78 ore	n. 416 ore

\*Il periodo del PCTO in azienda, durante la classe quarta, è coinciso con il periodo dell'alluvione dell'Emilia-Romagna. In conseguenza ai disagi provocati da questo straordinario evento, diversi ragazzi hanno potuto svolgere solo in parte le ore previste.

### Lezioni d'aula

Oltre ai corsi sulla sicurezza e sull'idoneità sanitaria (entrambi conclusi con una verifica che è stata valutata insieme all'esperienza di alternanza), le lezioni d'aula sono state così articolate:

- preparazione all'inserimento in azienda, con brevi incontri con gli alunni al fine di fornire informazioni sulle modalità operative in azienda, sul progetto individuale, sulle mansioni, i compiti e i ruoli da ricoprire, sui referenti a cui rivolgersi, sulle modalità di relazione con i nuovi colleghi, sulla sicurezza sul lavoro e i principi di igiene da rispettare, sul rispetto della privacy e delle regole aziendali (regolamenti interni, orari);
- breve feed-back e verifica dell'esperienza effettuata in termini di utilità, relazioni instaurate, competenze raggiunte, eventuali gap rispetto alle aspettative iniziali. Il confronto con i compagni è stato essenziale per valutare differenti metodi organizzativi e di lavoro.

### PCTO in azienda

L'Istituto ha organizzato il percorso di PCTO del gruppo classe in azienda come di seguito riassunto:

- nella classe terza l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 14/03 al 09/04/2022;
- nella classe quarta l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 04/05 al 27/05/2023;
- nella classe quinta, l'esperienza in azienda si è svolta all'inizio dell'anno scolastico ed esattamente dal 15/09 al 05/10/2023.

Per determinazione del Collegio dei docenti che ha inteso potenziare la modalità di apprendimento attuata attraverso il *learning by doing*, gli studenti hanno totalizzato un numero di ore di PCTO superiore alle 210 minime previste per gli istituti professionali.

Tutoraggio e visite: durante l'attività in azienda i tutors scolastici hanno effettuato un costante e attento monitoraggio dell'esperienza in azienda, con telefonate e una o due visite in azienda per periodo, al fine di verificare l'andamento dell'esperienza, rilevare e correggere eventuali criticità.

### **Valutazione del PCTO**

Il percorso è stato valutato dal Consiglio di classe nel secondo quadrimestre di ognuno dei tre anni, tenendo in considerazione in particolare la valutazione del tutor aziendale, ma anche i diari di bordo compilati dagli studenti (Lingua italiana), il feed-back (Laboratorio di cucina), le valutazioni delle certificazioni di idoneità sanitaria (Scienza e cultura dell'alimentazione) e sulla sicurezza (Diritto e tecniche amministrative). Le valutazioni dei singoli alunni sono riportate nell'allegato A, depositato in segreteria.

Il Collegio dei docenti ha stabilito che l'alternanza scuola-lavoro incide nella definizione del voto del II quadrimestre delle seguenti discipline (a fianco la relativa percentuale di peso):

- Italiano o Lingua straniera (se l'alternanza è effettuata all'estero): 15%
- Diritto e tecniche amministrative: 15%
- Scienza e cultura dell'alimentazione: 15%
- Laboratorio di cucina: 30%
- Voto di condotta: 20%

Nella classe Terza, Quarta e Quinta, la valutazione del tutor aziendale ha considerato i seguenti compiti di realtà (che afferiscono alle discipline o alla condotta come segnalato di seguito, insieme alle principali competenze correlate), valutandoli mediante indicatori di livello (da 1 a 4): la "traduzione" in voto dei livelli (qui sotto riportata) è stata fatta dal Consiglio di classe.

<b>Comportamento</b>			
<b>FOCUS</b>	<b>VOTO</b>	<b>EVIDENZE</b>	<b>COMPETENZE CORRELATE<sup>1</sup></b>
<b>Consapevolezza riflessiva e critica</b>	9-10	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo molto critico	<b>Imparare a imparare</b> (CC-EU)
	7-8	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
	6	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
	4-5	Presenta un atteggiamento esecutivo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
<b>Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine</b>	9-10	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	<b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b> (CC-EU)
	7-8	Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con responsabilità	
	6	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	
	4-5	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
<b>Comportamento</b>		v. Diritto e Tecniche Amministrative	<b>Competenze sociali e civiche</b>

<b>organizzativo</b>			(CC-EU)
----------------------	--	--	---------

### Italiano o lingua straniera

<b>FOCUS</b>	<b>VOTO</b>	<b>EVIDENZE</b>	<b>COMPETENZE CORRELATE<sup>1</sup></b>
<b>Utilizzo del linguaggio verbale e scritto, compresa la microlingua di settore</b>	9-10	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo a contesto, scopo e destinatari	<b>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (ITA-L.STR)</b> <b>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 (PRO-PRO)</b>
	7-8	La padronanza del linguaggio, compresi i termini specifici e tecnici da parte dell'allievo è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	
	6	Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è quindi sempre pertinente	
	4-5	Utilizza un linguaggio essenziale o lacunoso, senza apporti di tipo specifico e tecnico con errori e improprietà	
<b>Autovalutazione dello studente</b>	(nelle modalità stabilite dal dipartimento)		<b>Consapevolezza ed espressione culturale (CC-EU)</b>

### Area professionale di laboratorio

<b>FOCUS</b>	<b>VOTO</b>	<b>EVIDENZE</b>	<b>COMPETENZE CORRELATE<sup>1</sup></b>
<b>Cura degli ambienti, delle</b>	9-10	È pronto nel compiere e tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali</b>

<b>attrezzature e degli strumenti</b>		attrezzature e degli strumenti, vede i problemi ed interviene in una logica preventiva	<b>nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)</b>
	7-8	Compie su propria iniziativa tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	6	Compie su propria iniziativa semplici operazioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	4-5	Solo se sollecitato, svolge mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
<b>Tecniche, preparazioni e servizio dei prodotti enogastronomici</b>	9-10	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)</b>
	7-8	Organizza il lavoro in modo abbastanza sicuro e puntuale, esegue le tecniche correttamente, realizza il prodotto/servizio con buona precisione un adeguato senso di responsabilità	
	6	Organizza il lavoro in modo non sempre sicuro e puntuale, esegue le tecniche con sufficiente puntualità, realizza il prodotto/servizio in modo accettabile.	
	4-5	Organizza il lavoro solamente se guidato, esegue le tecniche in modo approssimativo, realizza il prodotto/servizio non sempre adeguato alla richiesta.	

## Scienza e cultura dell'alimentazione

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
-------	------	----------	-----------------------------------

<b>Controllo e utilizzo degli alimenti e/o bevande</b>	9-10	Conserva in modo appropriato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in funzione delle preparazioni da eseguire, li lavora nel rispetto delle norme, al fine di valorizzare i prodotti	<b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (SCA)</b>
	7-8	Conserva in modo adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in modo corretto, li lavora nel rispetto delle norme	
	6	Conserva in modo abbastanza adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza con in modo idoneo, generalmente li lavora nel rispetto delle norme	
	4-5	Non sempre conserva in modo adeguato gli alimenti, se guidato li sceglie e li utilizza con in modo corretto, durante la loro lavorazione non sempre è rispettoso delle norme	
<b>Sicurezza sul lavoro</b>		v. Diritto e Tecniche Amministrative	<b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (SCA)</b>

## Diritto e Tecniche Amministrative

<b>FOCUS</b>	<b>VOTO</b>	<b>EVIDENZE</b>	<b>COMPETENZE CORRELATE<sup>1</sup></b>
<b>Comportamento organizzativo</b>	9-10	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto e uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità	<b>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei</b>
	7-8	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto	

	6	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli	<b>diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell'ambiente (AC-SS)</b>
	4-5	In alcuni casi ha uno stile di tipo confidenziale e non sempre è rispettoso dei tempi e delle consegne	
<b>Sicurezza sul lavoro</b>	9-10	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo approfondito collaborando attivamente per rendere l'ambiente sicuro	<b>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro (DTA) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (DTA)</b>
	7-8	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo più che adeguato	
	6	Conosce e rispetta sufficientemente le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica.	
	4-5	In genere conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica, pur se talvolta omette alcune indicazioni	

<sup>1</sup> **Competenze:** CC-EU = chiave europee; PRO-PRO = profilo professionale; AC-SS = Asse Culturale Storico Sociale

**Competenze afferenti alle seguenti discipline** (v. schede disciplinari): ITA = Italiano; L.STR = Lingue Straniere; LAB= Discipline di Laboratorio; SCA = Scienza e Cultura dell'Alimentazione; DTA = Diritto e Tecniche Amministrative

## 2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici

Le verifiche, scritte ed orali, sono state sistematiche, talora programmate con gli alunni, per evitare il sovraccarico degli impegni. **Le prove scritte** sono state proposte in forma di questionari, di elaborazioni, di temi. **Le verifiche orali** si sono svolte mediante interrogazioni individuali, discussioni, presentazioni autonome di argomenti e richieste di interventi personali a conclusione delle varie unità didattiche.

**La valutazione** ha tenuto conto del livello di partenza; della partecipazione; dell'interesse; della frequenza; delle conoscenze, delle competenze e delle capacità raggiunte.



## **Criteria docimologici**

<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6/7</b>	<b>7/8</b>	<b>8/9</b>	<b>9/10</b>
Rifiuto della materia	Gravissima insufficienza con lacune pregresse	Gravemente insufficiente	Nettamente insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo

### **2.6 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico**

Il credito scolastico verrà attribuito dal Consiglio di Classe utilizzando l'apposita tabella prevista dalla normativa vigente, tenendo conto del profitto strettamente scolastico. Nella determinazione del credito scolastico, per assegnare il punteggio più alto all'interno della banda di oscillazione di riferimento, qualora la media attribuisca il punteggio più basso della banda stessa, il Collegio docenti ha deliberato di valutare le seguenti componenti:

- il profitto;
- l'assiduità della frequenza;
- l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione ad attività complementari ed integrative organizzate dalla scuola, in linea con il PTOF:
  - Partecipazione a ORIENTAMENTO, OPEN DAY e altre manifestazioni scolastiche (eventi tra sagre, concorsi e manifestazioni);
  - Giudizio formulato dal docente di IRC o dal docente di Alternativa alla religione (NO STUDIO ASSISTITO) in base all'art 8 OM n. 252 del 19/04/2016
  - PARTECIPAZIONE AD ORGANI DI RAPPRESENTANZA STUDENTESCA (almeno a livello provinciale)
  - Partecipazione ad attività extra-curricolari progettate dalla scuola di almeno 15 ore (es. Corso Sommelier, PON, Progetto LILT);
  - CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE: PET, FCE, DELF A2-B1, FIT superamento di esame relativo e/o partecipazione continuativa al corso di preparazione;
  - Partecipazione al Programma di mobilità europea ERASMUS + (impegno dimostrato nella presentazione della domanda)
- partecipazione ad attività formative extra-scolastiche debitamente documentate:
  - ATTIVITA' SOCIALMENTE UTILI: VOLONTARIATO con partecipazione continuativa (CRI, Protezione Civile, Scoutismo, ecc);
  - Corso di PRIMO SOCCORSO con brevetto;
  - Donazione di sangue (e NON IDONEITA' ALLA DONAZIONE);
  - ECDL;
  - ATTIVITA' SPORTIVA di tipo agonistico/amatoriale continuativa e certificata dalla società sportiva;

- Attività ARTISTICO-ESPRESSIVE: teatro, ballo, studio di uno strumento musicale, partecipazione a gruppi folkloristici, coro;
- CORSO DI FOTOGRAFIA.

## 2.7 U.d.A

<b>A.S.</b>	2023-2024, primo e secondo Quadrimestre
<b>1. Titolo UdA</b>	<b>PREPARIAMOCI ALLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO</b>
<b>2. Contestualizzazione</b>	<p>Si tratta di un'UDA dell'ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE</p> <p>La riforma degli Esami di Stato, che ha interessato tutti gli IP a partire dall'anno scolastico 22-23, prevede che la seconda prova scritta sia preparata - sulla base delle indicazioni contenute nel plico telematico inviato dal MIUR alle scuole (CORNICE GENERALE DI RIFERIMENTO), concernenti il Nucleo tematico dei QdR da trattare e la tipologia di prova (A, B, C, D) - dai docenti degli insegnamenti dell'area di indirizzo, in maniera condivisa, integrata e interdisciplinare. La prova deve accertare le competenze e pertanto la traccia somministrata deve prevedere la somministrazione di compiti in contesti reali, anche se puramente in forma scritta.</p> <p>Al fine di guidare gli alunni ad affrontare questo tipo di performance, si decide che le UDA di indirizzo per le classi Quinte di SALA e CUCINA vengano sviluppate trattando gli argomenti in classe e nei Laboratori, attraverso lezioni partecipate, lezioni in compresenza, incontri ed esperienze in collaborazione con esperti e professionisti del settore e assegnando poi agli alunni un prodotto da realizzare a gruppi o singolarmente, e da presentare oralmente o in forma scritta.</p> <p>Le discipline dell'area di indirizzo interessate sono le seguenti: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE SALA/CUCINA</p>
<b>3. Destinatari</b>	Classe 5 <sup>^</sup> sezione C, settore Enogastronomia
<b>4. Monte ore complessivo</b>	40

**5. Situazione-  
problema/compito di  
realità/tema di riferimento  
dell'UdA**

**Verranno assegnati durante tutto l'anno i seguenti compiti, da definire nel dettaglio, in maniera condivisa dal gruppo di docenti coinvolti, tratti da contesti reali:**

1) Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu sotto il profilo merceologico (adattabilità degli ingredienti utilizzati ai diversi stili di alimentazione: onnivori, vegani, vegetariani, sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale; limitazioni su base religiosa in funzione dei contesti culturali per venire incontro alle attese e ai profili culturali del cliente) e nutrizionale (bisogni, attese e i profili dietetici del cliente; stili di alimentazione)

**□ nucleo tematico 1**

2) Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu sotto il profilo merceologico (identificazione delle risorse: territorialità, controllo della qualità, tecnica produttiva adottata e ricadute in termini di sostenibilità ambientale), nutrizionale (ottimizzazione dei risultati da un punto di vista nutrizionale), (attese e i profili culturali del cliente), legale (efficienza aziendale: procedura di controllo merci in entrata; comunicazione allergeni e criteri di selezione dei fornitori), etico-sociale e religioso (valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo) □ **nucleo tematico 2**

3) Stesura di procedure operative standard, in ottica manuale di autocontrollo aziendale su metodo HACCP, utili a garantire la programmazione e l'attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi □ **nucleo tematico 3**

4) Ricerca di mercato finalizzata alla realizzazione di un censimento completo degli alimenti prodotti nella propria provincia di appartenenza che si fregiano di marchi DOP/IGP/STG o che sono oggetto di presidi slow food. Stesura di un menu e di una carta dei vini che, includendo i prodotti censiti, abbia la finalità di comunicare gli aspetti di pregio peculiari del territorio oggetto di ricerca. □ **nuclei tematici 4 e 5**

5) Progettazione, stesura e auto-valutazione sotto il profilo nutrizionale (diffusione della cultura di una sana ed equilibrata alimentazione) ed etico-sociale di un menu caratterizzato dal fatto di

	<p>includere nuovi alimenti (novel food/alimenti arricchiti-fortificati/alimenti funzionali) <b>(introduzione di nuovi alimenti) □ nucleo tematico 6</b></p> <p>6) Territorio e qualità: ricerca di mercato finalizzata alla realizzazione di un censimento completo degli alimenti prodotti nella propria provincia di appartenenza che si fregiano di marchi DOP/IGP/STG o che sono oggetto di presidi slow food. Stesura di un menu e di una carta dei vini che, includendo i prodotti censiti, abbia la finalità di comunicare gli aspetti di pregio peculiari del territorio oggetto di ricerca □ <b>nucleo tematico 7</b></p> <p>7) Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu dedicato a soggetti con particolari necessità dietologiche (da definire. Ad esempio: menù per mensa scolastica/soggetti celiaci/clienti vegani/etc.) e/o con particolari restrizioni dettate da aderenza a credo religioso (da definire) sotto il profilo merceologico, nutrizionale, etico-sociale e religioso □ <b>nucleo tematico 8</b></p>
<p><b>6. Prodotto finale da realizzare</b></p>	<p>ELABORAZIONE DI PROVE PRATICHE E TESTI SCRITTI RIGUARDANTI:</p> <p>01. TIPOLOGIA A: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.</p> <p>02. TIPOLOGIA B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).</p> <p>03. TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.</p> <p>04. TIPOLOGIA D: Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo</p> <p>I DOCENTI COINVOLTI SI ACCORDERANNO DI VOLTA IN VOLTA, IN MANIERA CONDIVISA E PREVENTIVATA, SUI COMPITI DA ASSEGNARE E SUI TEMPI LUNGO TUTTO IL CORSO DELL'ANNO.</p>

## UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

<b>A.S.</b>	2023-2024, primo e secondo Quadrimestre
<b>1. Titolo UdA</b>	<b>LA DONNA NEL TEMPO E NELLO SPAZIO</b>
<b>2. Contestualizzazione</b>	<p>Le donne hanno giocato un ruolo cruciale nella storia dell'umanità, tuttavia, spesso i loro contributi sono stati minimizzati o trascurati. La storia ha visto la donna spesso considerata debole e bisognosa di protezione, relegata all'ombra del padre, dei fratelli o del marito, con diritti e autonomie inferiori rispetto a questi ultimi. Nonostante ciò, la donna ha sempre lottato per ottenere maggiori diritti e autonomia, dimostrando di essere in grado di affrontare e superare le più grandi sfide. Oggi, le donne hanno ottenuto molti dei diritti per cui hanno combattuto nel corso della storia e continuano a lottare per ottenere quelli ancora mancanti.</p> <p>Nonostante il lungo e difficile cammino per l'uguaglianza di genere, la lotta delle donne deve continuare affinché ci sia una piena parità di diritti e opportunità tra uomini e donne. L'obiettivo finale è creare una società in cui le donne non siano più considerate deboli o bisognose di protezione, ma co-protagoniste a pieno titolo nella vita economica, sociale e politica.</p>
<b>3. Destinatari</b>	CLASSE 5 <sup>^</sup> SEZIONE C
<b>4. Monte ore complessivo</b>	12 (studenti di Tedesco) 15 (studenti di Francese)
<b>5. Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA</b>	<p>Storia: per ogni ricerca del Secondo Novecento, trovare una donna che abbia giocato un ruolo fondamentale in quello specifico contesto storico e presentarne i tratti salienti e la vita.</p> <p>DTA: Dopo aver partecipato alla discussione in classe sull'interpretazione che storicamente è stata fatta della figura femminile nella pubblicità e nel marketing, individuare e commentare due differenti spot in cui la stessa viene presentata in modo positivo e negativo.</p> <p>Francese: Progettare e realizzare in lingua francese, un'intervista impossibile (o una presentazione) ad un personaggio femminile di rilievo della storia italiana e/o straniera, che abbia</p>

	<p>operato in favore del rispetto dei diritti umani e della condizione femminile.</p> <p>Tedesco: Progettare un'intervista impossibile a Sophie Scholl, realizzandone una parte in italiano e una parte in lingua</p>
<p><b>6. Prodotto finale da realizzare</b></p>	<p>Storia: Power Point di presentazione</p> <p>DTA: Power Point di presentazione; Questionario su Google Moduli</p> <p>Francese: INTERVISTA IMPOSSIBILE o PRESENTAZIONE PPT/CANVA da condividere oralmente in classe in lingua francese</p> <p>Tedesco: INTERVISTA IMPOSSIBILE</p>
<p><b>7. Competenze obiettivo</b></p>	<p>T6: Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>T4: Esercitare correttamente le modalità di rappresentazione, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>Competenza in uscita n° 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Competenza in uscita n° 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>

<b>9. Insegnamenti coinvolti</b>	Storia 4 ore DTA 3 ore Francese 8 ore Tedesco 5 ore
----------------------------------	--

## 2.8 Attività di Orientamento

Con il Decreto n. 328/2022, il Ministro ha fornito le "Linee guida per l'orientamento" che hanno la finalità di:

- rafforzare il raccordo tra il primo e il secondo ciclo di istruzione e formazione, per una scelta del percorso di studi consapevole e ponderata che valorizzi le potenzialità e i talenti degli studenti;
- contribuire alla riduzione della dispersione scolastica e dell'insuccesso scolastico;
- favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria.

Il Decreto prevede che a partire dall'anno scolastico 2023-24 vengano selezionati all'interno di ogni scuola:

- un docente orientatore con il compito di:
  - gestire, raffinare e integrare i dati della piattaforma digitale unica per l'orientamento con quelli specifici raccolti nei differenti contesti territoriali ed economici e renderli disponibili alle famiglie, agli studenti e al docente tutor;
- diversi docenti tutor con il compito di:
  - aiutare ogni studente a rivedere le parti fondamentali di un E-portfolio personale;
  - costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente.

L'Istituto ha dunque nominato un docente orientatore che ha supervisionato le attività di orientamento delle classi e raccolto le opportunità di orientamento offerte da enti e imprese o semplicemente organizzate all'interno della scuola. Ogni studente del triennio è stato affidato ad un docente tutor che lo ha seguito personalmente in tema di orientamento e che ha provveduto all'aggiornamento del Piano Formativo Individuale (PFI) previsto dalla riforma degli Istituti Professionali.

Nello specifico, alla classe sono state proposte le seguenti attività di orientamento:

<b>data</b>	<b>attività</b>	<b>ore</b>
06/11/23	Corso pratico sulle manovre di antisoffocamento dal bambino all'adulto; progetto "Viva Sofia"	2
22/11/23	Incontro con i medici dell'Avis	2
13/12/23	Festival dell'orientamento (online)	2
15/12/23	Festival dell'orientamento (online)	3

24/01/24	Uscita didattica presso il SIGEP (Rimini)	6
17/02/24	Festival dell'orientamento presso Faventia Sales (Faenza)	5
Marzo '24	Incontri online proposti dall'Università di Bologna	10
Marzo '24	Incontri online proposti da Assoorienta	9
Marzo '24	Incontro con PROTEZIONE CIVILE per PROGETTO "DIAMOCI UNA SCOSSA", sulla gestione delle emergenze come alluvione e rischio sismico -formazione teorica e pratica	8
17/04/24	Incontro con i rappresentanti dell'Esercito Italiano	1
12/04/24	Lezioni di pasticceria con esperto esterno	6
26/04/24	Lezioni di pasticceria con esperto esterno	6
09/04/24	Incontro con i rappresentanti della Grande distribuzione	3
Tutto l'anno	Pillole di orientamento	2
	<b>ore complessive</b>	<b>65</b>

## 2.9 Altre attività integrative ed extracurricolari

- 12/10/23: uscita didattica presso la Comunità di San Patrignano.
- 16/11/23 e 20/11/23: laboratori di enogastronomia rivolti a pazienti diabetici presso Castel Bolognese e Fognano
- 18/12/2024: UDA "Christmas School"
- Dal 23/01/24 al 27/01/2024, viaggio studio in Francia, a Nizza (due studenti)
- 24/01/24: uscita didattica presso il SIGEP (Rimini)
- 27/01/24: GIORNO DELLA MEMORIA, Conferenza del dott. Orazi
- 08/02/24: Lectio magistralis del direttore dell'Istituto storico di Ravenna, dott. Masetti, sul GIORNO DEL RICORDO.
- Dal 27/02/24 al 05/03/24: viaggio di istruzione a Berlino, Monaco, Vienna
- 05/03/24-12/03/24: Prove Invalsi.
- 15/03/24: servizio per la manifestazione "Agririolo"
- 20 e 22/03/24: Manifestazione Piatto Verde
- 23/03/24: prova generale di evacuazione in collaborazione con la Protezione Civile e l'Unione della Romagna Faentina.
- 03-05/05/24: Il Palloncino di Roberto con ArtLab (progetto sull'inclusione gestito in autonomia dagli studenti)
- Fasi d'istituto della corsa campestre



- Torneo di pallavolo
- Certificazione Goethe-Zertifikat A1 (due studentesse)
- Certificazione PET B1 (uno studente)
- Corso per la certificazione PET B1 (una studentessa)
- Corso per la certificazione FIRST B2 (una studentessa)

## 2.10 Simulazioni delle prove d'esame

Il Consiglio di classe, per migliorare la preparazione degli studenti in vista dell'esame di Stato e favorire l'autovalutazione degli stessi, ha ritenuto di sottoporre la classe alle seguenti simulazioni di prove d'esame:

<b>data</b>	<b>simulazione di:</b>	<b>insegnamenti coinvolti</b>
21/05/24	prima prova	Italiano
10/05/24	seconda prova	Laboratorio di enogastronomia, Scienze dell'Alimentazione
31/05/24	prova orale	Italiano, Storia, Matematica, Lingua inglese, Laboratorio di enogastronomia, Scienze dell'Alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative

### **3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti**

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”**

**PROGRAMMA DI ITALIANO**

**CLASSE VC**

**Anno Scolastico 2023-24**

**TESTO ADOTTATO** Sambugar- Salà, Letteratura Aperta vol III, La Nuova Italia.

**MODULO 1: LA CULTURA DEL POSITIVISMO**

CONOSCENZE

- Positivismo, Teoria dell'evoluzione di Darwin, Realismo, Naturalismo, Verismo
- Verga, le tecniche narrative, *Rosso Malpelo*, *I Malavoglia*
- Lettura del testo “La famiglia Malavoglia”

COMPETENZE

- Riconoscere gli elementi caratterizzanti del periodo e dell'autore preso in esame

ABILITÀ

- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

**MODULO 2: TENDENZE LETTERARIE NELLA SECONDA METÀ  
DELL'OTTOCENTO**

CONOSCENZE

- Il Simbolismo: concetto di simbolo, caratteristiche generali del Simbolismo, differenze tra la cultura simbolista e quella del positivismo
- Baudelaire e i poeti maledetti
- Analisi delle poesie *L'albatro* e *Corrispondenze* di Baudelaire
- Lettura della poesia *Vocali* di Rimbaud
- Il Decadentismo

COMPETENZE

- Riconoscere gli elementi caratterizzanti del periodo preso in esame
- Saper riconoscere gli elementi storici e sociali che determinano il fenomeno letterario
- Riconoscere gli elementi poetici, stilistici e tematici che caratterizzano la produzione degli autori presi in esame
- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

## ABILITÀ

- Saper realizzare una semplice analisi formale di testi poetici
- Saper realizzare un semplice commento di testi poetici
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 3: GIOVANNI PASCOLI**

### CONOSCENZE

- La vita
- Le opere: *Myricae* e i *Canti di Castelvecchio*
- Il pensiero e la poetica
- *Il fanciullino* e lettura di “È dentro di noi un fanciullino”
- *Myricae* e lettura e analisi di *Lavandare*, *Novembre*, *X agosto*, *L’assiuolo*, *Temporale*, *La mia sera*
- *Canti di Castelvecchio* e lettura e analisi di *Il Gelsomino notturno*.

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l’autore e le sue opere
- Riconoscere le caratteristiche principali della poetica e dello stile pascoliano nei testi presi in esame
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica dell’autore e i movimenti culturali dell’epoca
- Comprendere il contenuto delle poesie approfondite e saperlo rielaborare

## ABILITÀ

- Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell’autore anche non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali
- Saper operare collegamenti con il periodo in cui visse l’autore

## **MODULO 4: L’ESTETISMO e GABRIELE D’ANNUNZIO**

### CONOSCENZE

- Caratteri generali dell’Estetismo
- Huysmans, *A ritroso*; Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray* (trama e tematiche)
- La vita di Gabriele d’Annunzio
- Le opere: la fase dell’estetismo: *Il Piacere* e lettura del brano “Il ritratto di un esteta”

- Nietzsche e la produzione dell'esteta-superuomo: *Le laudi* e lettura e analisi de *La pioggia nel pineto*

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Riconoscere gli elementi principali della poetica dannunziana nelle opere proposte
- Confrontare la poetica dell'autore con i movimenti culturali del tempo
- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

### ABILITÀ

- Saper operare collegamenti con il periodo storico in cui visse l'autore
- Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell'autore anche non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 5: LE AVANGUARDIE STORICHE**

### CONOSCENZE

- Le Avanguardie Storiche: il concetto e il significato di avanguardia, caratteristiche e autori delle principali avanguardie: Espressionismo, Cubismo, Futurismo, Dadaismo e Surrealismo. (Presentazione in Power Point curata dal docente e fornita agli studenti)
- Il Futurismo: la cultura futurista, poetica futurista, il Manifesto del Futurismo, la letteratura futurista.
- Analisi e commento di *Chi sono?* (nel Power Point) e di *E lasciatemi divertire* di A. Palazzeschi e di "Il bombardamento di Adrianopoli" da *Zang Tumb Tumb* di F.T. Marinetti.
- La cucina futurista

### COMPETENZE

- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi, saperlo rielaborare e commentare
- Stabilire semplici collegamenti tra le avanguardie nella arti visive e nella letteratura
- Cogliere le differenze e/o le analogie tra i vari movimenti di avanguardia

### CAPACITÀ

- Saper riconoscere elementi di innovazione stilistica e del linguaggio tipici dell'avanguardia letteraria, soprattutto futurista e dadaista

- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 6: LA NARRATIVA DELLA CRISI**

### CONOSCENZE

- Freud, la struttura della personalità, la psicanalisi
- Bergson, il tempo interiore e il tempo esteriore; l'intuizione
- Il romanzo della crisi: caratteristiche ed esempi

### COMPETENZE

- Comprendere ed analizzare i testi e le opere proposte
- Cogliere il legame tra la produzione letteraria e la situazione storica e sociale di riferimento

### ABILITÀ

- Saper riconoscere gli elementi contenutistici, stilistici e narrativi tipici del romanzo della crisi
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 7: PIRANDELLO**

### CONOSCENZE

- La vita
- Le opere
- Il pensiero e la poetica (scheda assegnata dal docente)
- *L'Umorismo* e lettura del brano "Il sentimento del contrario"
- *Novelle per un anno* e lettura e analisi de *La patente*, *Il treno ha fischiato*, *La carriola*, *Male di luna*
- *Il fu Mattia Pascal* e lettura del brano "Cambio treno" (assegnato su Classroom)
- *Uno, nessuno e centomila*, trama e significati
- *Così è (se vi pare)* e lettura di "Come parla la verità"; *Sei personaggi in cerca d'autore*
- In aggiunta un'opera a scelta dello studente tra queste: *Il berretto a sonagli*, *Il piacere dell'onestà*, *Il gioco delle parti*, *Ciascuno a sua modo*, *Questa sera di recita a soggetto*, *Enrico IV*

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere

- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Pirandello e i movimenti culturali del tempo
- Comprendere l'intreccio tra la biografia dell'autore e le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere
- Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Pirandello
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi e teatrali dell'autore
- Rintracciare gli elementi della poetica pirandelliana nelle opere proposte

### ABILITÀ

- Saper rintracciare elementi tipici della poetica pirandelliana anche in testi non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 8: ITALO SVEVO**

### CONOSCENZE

- La vita e le prime opere: *Una vita e Senilità*
- L'evoluzione dell'arte narrativa di Svevo
- *La coscienza di Zeno*: la psicanalisi, la struttura, la trama, le tematiche, il narratore inattendibile; il confronto con le i primi due romanzi
- Lettura ed analisi di brani tratti da *La coscienza di Zeno*: "L'ultima sigaretta" e "Il finale apocalittico" (quest'ultimo testo caricato su Classroom)

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Svevo e i movimenti culturali del tempo
- Comprendere il legame tra la biografia dell'autore e produzione letteraria
- Comprendere le novità tematiche, formali, stilistiche nelle produzione sveviana
- Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Svevo
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi dell'autore approfonditi in classe

### ABILITÀ

- Saper riconoscere elementi della poetica, del pensiero, le innovazioni stilistiche e tematiche nelle opere di Svevo
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 9: GIUSEPPE UNGARETTI**

### CONOSCENZE

- La vita
- Caratteristiche delle principali opere: *L'allegria*, *Sentimento del tempo*, *Il dolore*
- *L'Allegria*: lettura ed analisi di *Veglia*, *I fiumi*, *San Martino del Carso*, *Mattina*, *Soldati*, *Fratelli*
- *Sentimento del tempo*
- *Il dolore*

### COMPETENZE

- Individuare le relazioni tra le tendenze culturali e la situazione storica e sociale
- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Saper analizzare i testi proposti
- Individuare gli elementi di innovazione o continuità di un autore rispetto alla tradizione
- Comprendere l'intreccio tra gli eventi biografici di Ungaretti e la sua produzione
- Individuare le persistenze tematiche e formali della prima fase della produzione di Ungaretti
- Rilevare analogie o differenze formali tra la produzione di Ungaretti e la produzione poetica del tempo

### ABILITÀ

- Saper cogliere le scelte stilistiche e tematiche dell'autori anche in testi non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

## **MODULO 10: EDUCAZIONE ALLA LETTURA**

Nel corso dell'anno, quasi una volta a settimana, si è dedicata mezz'ora a un progetto di lettura silenziosa in classe, senza vincoli e senza valutazione, con lo scopo di introdurre al piacere della lettura personale.

## **MODULO 11: EDUCAZIONE ALLA SCRITTURA**

Nel corso dell'anno sono state somministrate agli studenti diverse prove scritte, secondo le tipologie A, B e C dell'esame di stato. Ogni verifica è stata inoltre l'occasione per fare, in fase di correzione, laboratorio di scrittura, sottolineando gli errori più frequenti ed evidenziando le migliori scelte tematiche e stilistiche.



In preparazione alla Prima prova scritta sono stati anche pubblicati su Classroom diversi articoli su svariati argomenti di attualità e di approfondimento in generale, con alcune domande guida per interrogarsi e imparare uno sguardo critico e profondo sulla realtà.

## **MODULO 12: EDUCAZIONE CIVICA**

Nel primo e nel secondo quadrimestre è stata inoltre svolto l'insegnamento dell'Educazione civica che si è inteso sia come approfondimenti specifici di interesse civico, sia come occasione di approfondimento introspettivo e confronto tra gli studenti (e con il docente) su alcune tematiche di interesse personale. In particolare le tematiche trattate sono state:

- Simbolismo: la mia storia in simboli (rappresentazione simbolica della storia degli studenti).
- Pirandello: le maschere (attività sulla percezione del sé e degli altri all'interno delle relazioni sociali)

## **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del manuale
- Lavori di gruppo in classe

## **STRUMENTI**

- Dispense e fotocopie fornite dal docente
- Schemi e mappe concettuali
- Presentazioni in Power Point
- Materiale audiovisivo
- LIM
- Registro elettronico
- Strumenti informatici vari: Classroom, Gmail, Whatsapp, Kahoot, Canva

## **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Test a risposta chiusa e/o domande aperte
- Temi di ordine generale o storico (simili alla prima prova d'esame tipologia C)

- Analisi di testi poetici non approfonditi in classe (simili alla prima prova tipologia A)
- Interrogazioni

Riolo Terme, 3 maggio 2024

Il docente

Prof. Pietro Casadio

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5C, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Italiano per l'a.s. 2023-24, allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe.

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programmi di italiano e di storia		
Nominativo	Data Presenza Visione	Data Adesione
MONDUCCI ALICE	06/05/2024 13:05	06/05/2024 13:05
URSO ANDREA	03/05/2024 17:21	03/05/2024 17:25

**PROGRAMMA DI STORIA**

**CLASSE VC**

**Anno Scolastico 2023-24**

**TESTO ADOTTATO** Brancati, Pagliarani, *Storia in movimento*, vol 3, La Nuova Italia, Milano 2019

**CONOSCENZE**

**MODULO 1: LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

- Le cause profonde della guerra: imperialismo, nazionalismo, corsa al riarmo, pangermanesimo, panslavismo, revanscismo, irredentismo, fragilità austriaca, la situazione balcanica, il quadro delle alleanze
- L'antisemitismo e il caso Dreyfus
- L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra
- La guerra di trincea, gli anni '14-15
- La disfatta di Caporetto, la svolta del '17 e la fine della guerra
- Un bilancio della guerra
- I 14 punti di Wilson, il trattato di Versailles, la vittoria mutilata italiana
- Le conseguenze geo-politiche della guerra; il genocidio armeno

**MODULO 2: LA RIVOLUZIONE RUSSA E IL TOTALITARISMO DI STALIN**

- La famiglia imperiale e Rasputin
- Le Rivoluzioni di febbraio e la Rivoluzione di ottobre
- La pace di Brest-Litovsk e la guerra civile
- La nascita dell'URSS
- Il totalitarismo di Stalin, le purghe, i nemici politici
- Il concetto di totalitarismo

**MODULO 3: IL FASCISMO**

- Il dopoguerra in Italia e il Biennio Rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere
- I primi anni del governo fascista, il delitto Matteotti
- Le leggi fascistissime: il percorso verso il totalitarismo
- La politica economica ed estera, i Patti lateranensi
- La conquista dell'Etiopia

- La propaganda sotto il fascismo: esaltazione, denigrazione, censura e distrazione
- La scuola e il tempo libero sotto il fascismo

#### **MODULO 4: LA CRISI DEL '29 (scheda del docente)**

- Il liberismo e l'economia americana
- La crisi di sovrapproduzione
- Il crollo di Wall Street e delle banche
- Il *New deal* di Roosevelt

#### **MODULO 5: IL NAZISMO (Power Point del docente)**

- La Repubblica di Weimar e le conseguenze della “pace infame”
- La nascita del nazismo, l'attentato di Monaco, il *Mein Kampf*
- L'ascesa al potere di Hitler
- La realizzazione del totalitarismo nazista
- La politica economica ed estera della Germania nazista
- Propaganda nazista, *fake news* e il rogo dei libri
- La guerra civile spagnola
- Le leggi razziali e l'eugenetica

#### **MODULO 6: LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

- 1938-39: i primi passi verso la guerra
- L'inizio della guerra e “la guerra strana”
- La guerra-lampo della Germania e la battaglia di Francia
- La guerra parallela dell'Italia: i fronti greco, africano e mediterraneo
- La Battaglia di Inghilterra e l'Operazione Barbarossa
- Il Nuovo Ordine e l'Olocausto
- Gli USA e il Giappone: l'attacco a Pearl Harbour
- Il 1943: l'anno della svolta
- Lo sbarco in Sicilia, il colpo di stato, l'Italia divisa, i fronti italiani, attività partigiana, gli eccidi nazisti
- Lo sbarco in Normandia
- La liberazione dell'Italia, la morte di Mussolini, le foibe
- Il crollo del terzo Reich
- Le bombe atomiche e la resa del Giappone

#### **MODULO 7: IL SECONDO NOVECENTO**

Per quanto riguarda i contenuti successivi alla Seconda guerra mondiale, si sono assegnate alcune ricerche agli studenti che hanno presentato, attraverso l'ausilio di Power Point o Canva, l'argomento ai compagni. Ogni gruppo deve poi trovare una figura femminile da presentare in classe, che abbia giocato un ruolo importante nel relativo evento storico. Gli argomenti delle ricerche sono i seguenti:

### Prima tematica generale: la decolonizzazione

- Gandhi e l'indipendenze dell'India
- La guerra del Vietnam
- Il conflitto israelo-palestinese

### Seconda tematica generale: la guerra fredda

- La Cina di Mao
- La rivoluzione cubana e la crisi missilistica
- Il crollo dell'URSS e del muro di Berlino

### Terza tematica generale: la guerra fredda

- Il Sessantotto nel mondo e in Italia e la Primavera di Praga
- Gli anni di piombo
- La mafia, Falcone e Borsellino

Gli argomenti trattati dal docente a introduzione di ogni tematica sono stati i seguenti:

- Introduzione alla decolonizzazione: cause e conseguenze
- La conferenza di Jalta, i due blocchi, la cortina di ferro, la situazione di Berlino
- L'Italia nel dopoguerra, il Piano Marshall, la Costituente, le elezioni del '48

## **MODULO 9: EDUCAZIONE CIVICA**

- Le parole chiave della propaganda: esaltazione, censura, denigrazione, distrazione
- La strage delle foibe: incontro di approfondimento per la giornata del Ricordo
- La Costituente e le elezioni del '48
- UDA "La donna nel tempo e nello spazio": alcune figure femminili nella storia del Novecento

## **COMPETENZE**

- Utilizzare il lessico specifico
- esporre in forma chiara e corretta un argomento
- individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- leggere in maniera autonoma i fatti storici
- presentare una tematica storica nel suo complesso

## **CAPACITÀ**

- analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- saper condurre una ricerca storica in autonomia e in gruppo
- saper mettere in relazione passato e presente

## **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo di materiale (testuale e audiovisivo) fornito dal docente
- Utilizzo del manuale
- Utilizzo di fonti storiche
- Lavori di gruppo in classe
- Lavori di gruppo a casa

## **STRUMENTI**

- Dispense e fotocopie fornite dal docente
- Schemi e mappe concettuali
- Presentazioni in Power Point
- Materiale audiovisivo
- LIM
- Registro elettronico
- Strumenti informatici vari: Classroom, Gmail, Whatsapp, Kahoot

## **VERIFICHE**

- Test a risposta chiusa e/o domande aperte
- Interrogazioni
- Presentazioni di ricerche

Riolo Terme, 3 maggio 2024

Il docente

Prof. Pietro Casadio

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5C, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Italiano per l'a.s. 2023-24, allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe.

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programmi di italiano e di storia		
Nominativo	Data Presenza Visione	Data Adesione
MONDUCCI ALICE	06/05/2024 13:05	06/05/2024 13:05
URSO ANDREA	03/05/2024 17:21	03/05/2024 17:25

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE "PELLEGRINO ARTUSI"**

**PROGRAMMAZIONE DI MATEMATICA**

**CLASSE 5° C**

**Anno Scolastico 2023/2024**

**TESTO ADOTTATO:** Leonardo Sasso. *Colori della Matematica Vol.A Ed.Bianca.* (PETRINI).

**MODULO/ARGOMENTO 1: LE FUNZIONI AD UNA VARIABILE**

CONOSCENZE

- Conoscere la definizione di funzione.
- Conoscere la definizione di dominio di una funzione.
- Conoscere la definizione di immagine di  $x$  (in una funzione).
- Conoscere la definizione di insieme immagine (in una funzione).
- Conoscere la classificazione delle funzioni.
- Conoscere le definizioni di funzione costante, funzione lineare, funzione quadratica, funzione di proporzionalità diretta/inversa, funzione esponenziale, funzione logaritmica.
- Conoscere la definizione di grafico di una funzione.
- Conoscere la definizione di funzione monotona in un insieme (strettamente crescente/decrescente, crescente/decrescente in senso lato).
- Conoscere le definizioni di massimo/minimo assoluto, di punto di massimo/minimo assoluto.
- Conoscere le definizioni di punto di massimo/minimo relativo, di massimo/minimo relativo.

COMPETENZE

- Saper utilizzare la simbologia e la terminologia della teoria delle funzioni.
- Sapere classificare una funzione algebrica in base alla natura dell'espressione letterale  $f(x)$ .
- Sapere determinare il dominio di semplici funzioni algebriche, saper calcolare l'immagine di un elemento  $x$ .
- Sapere determinare le intersezioni con gli assi e il segno di semplici funzioni razionali.
- Sapere riconoscere il grafico di una funzione.
- Sapere riconoscere, a partire dall'analisi di un grafico, il dominio e l'insieme immagine di una funzione, gli eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, gli intervalli in cui  $f(x) > 0$  e/o in cui  $f(x) < 0$ , gli intervalli di crescita e/o decrescenza, gli eventuali punti di minimo/massimo

(relativo e/o assoluto), i massimi/minimi relativi, il massimo/minimo assoluto.

- Sapere riconoscere le funzioni fondamentali (funzione costante, lineare, quadratica, di proporzionalità diretta/inversa, esponenziale e logaritmica) e saperne tracciare il grafico per punti

### ABILITÀ

- Acquisire padronanza della simbologia e della terminologia della teoria delle funzioni, acquisire consapevolezza del concetto di funzione, di rappresentazione analitica e grafica.

## **MODULO 2: *LIMITI***

### CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di limite.
- Conoscere l'algebra dei limiti.
- Conoscere la definizione di funzione continua in un punto.
- Conoscere la definizione di punto di discontinuità di una funzione.
- Conoscere la classificazione dei punti di discontinuità di una funzione.
- Conoscere la definizione di asintoto verticale/orizzontale e obliquo per il grafico di una funzione.
- Conoscere le forme indeterminate :  $+\infty - \infty$  ,  $\frac{\infty}{\infty}$  ,  $\frac{0}{0}$  .

### COMPETENZE

- Sapere riconoscere i vari limiti.
- Saper operare con i limiti.
- Saper riconoscere e classificare i punti di discontinuità di una funzione.
- Sapere riconoscere la presenza di asintoti verticale/orizzontale e obliquo.

### CAPACITÀ

Acquisire consapevolezza del concetto di limite e padronanza delle tecniche di calcolo dei limiti.

## **MODULO 3: *DERIVATE***

### CONOSCENZE



- Conoscere il concetto di derivata.
- Conoscere la definizione di derivata di una funzione in un punto.
- Conoscere alcune delle più semplici regole di derivazione (derivata di una funzione costante, derivata di una funzione potenza, linearità della derivata, derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni).
- Cenni alla classificazione dei punti di non derivabilità.
- Conoscere come trovare i punti di massimo e di minimo relativi e assoluti.
- Cenni a funzioni concave, convesse , punti di flesso.

### COMPETENZE

- Saper calcolare la derivata di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte.
- Saper riconoscere il significato geometrico di derivata.

### CAPACITÀ

- Acquisire padronanza delle più semplici tecniche di calcolo delle derivate.

## **MODULO 4: FUNZIONI, EQUAZIONI E DISEQUAZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE**

### CONOSCENZE

- Conoscere i grafici della funzione esponenziale e della funzione logaritmica.
- Conoscere la definizione di logaritmo e le sue proprietà.
- Saper riconoscere un'equazione esponenziale / logaritmica.
- Saper riconoscere una disequazione esponenziale / logaritmica.
- Conoscere le tecniche elementari per risolvere un'equazione logaritmica.
- Conoscere le tecniche elementari per risolvere un'equazione esponenziale.
- Conoscere le tecniche elementari per risolvere una disequazione logaritmica.
- Conoscere le tecniche elementari per risolvere una disequazione esponenziale.

### COMPETENZE

- Saper risolvere un'equazione elementare esponenziale.

- Sapere risolvere un'equazione elementare logaritmica.
- Sapere risolvere una disequazione elementare esponenziale.
- Sapere risolvere una disequazione elementare logaritmica.

### CAPACITÀ

- Acquisire consapevolezza e padronanza delle tecniche di risoluzione di equazioni e disequazioni esponenziali /logaritmiche.

## **MODULO 5: STUDIO DI FUNZIONE**

### CONOSCENZE

- Conoscere lo schema generale per lo studio del grafico di studio di una funzione.
- Conoscere gli elementi principali necessari per lo studio di una funzione.
- Conoscere il “significato geometrico” degli elementi principali necessari per lo studio di funzione.

### COMPETENZE

- Saper effettuare lo studio di una funzione razionale.
- Sapere disegnare il grafico di una funzione razionale dopo averne effettuato lo studio.

### CAPACITÀ

- Acquisire padronanza dello studio di funzione sapendo interpretare con consapevolezza i risultati ottenuti.

### METODI

- Lezioni frontali, accompagnate dallo svolgimento guidato di esercizi ed esempi applicativi.
- Lezioni interattive.
- Attività di recupero, finalizzate soprattutto a migliorare le capacità operative degli allievi, svolte in itinere.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti indicatori:

- Coerenza tra risposta e domanda
- Conoscenza degli argomenti trattati
- Capacità di elaborare e utilizzare le conoscenze
- Correttezza nei calcoli e nello sviluppo logico dei procedimenti
- Rigore nell'esposizione scritta ed orale
- Capacità di analizzare situazioni, scegliendo tra varie ipotesi di soluzione, quelle più idonee
- Capacità di cogliere analogie, anche in un contesto interdisciplinare
- Partecipazione attiva alle video lezioni/didattica a distanza
- Pertinenza delle risposte
- Conoscenza dei concetti e delle regole di calcolo
- Capacità di applicare consapevolmente le conoscenze
- Correttezza espositiva

Nei compiti scritti è stato attribuito un peso maggiore alle risposte che richiedono capacità operative ed autonomia nei procedimenti, rispetto a quelle conoscitivo-nozionistiche.

I punteggi dei singoli quesiti sono stati sempre resi noti agli allievi, per consentire agli stessi di autovalutarsi. (voti attribuiti: dal 2 al 10)

La tipologia delle prove di verifica effettuate è la seguente:

- prove scritte tradizionali, semi strutturate, strutturate
- interrogazioni in classe

La valutazione finale si è basata non solo sulle conoscenze e le competenze operative acquisite, ma anche del livello di partenza, dell'impegno, dell'interesse dimostrato e della partecipazione al dialogo educativo sia in classe sia tramite la didattica a distanza.

Gli **obiettivi minimi**, già indicati nella programmazione iniziale, sono:

### **OBIETTIVI MINIMI**

- Saper risolvere equazioni e disequazioni (anche fratte)
- Conoscere la definizione di funzione
- Saper calcolare e rappresentare il dominio di una funzione
- Saper calcolare le intersezioni di una curva con gli assi cartesiani
- Saper eseguire lo studio e il grafico di semplici funzioni razionali intere e fratte
- Saper individuare le principali caratteristiche di una funzione, dato il suo grafico

Riolo Terme, 10/05/2024

I rappresentanti degli studenti

Alice Monducci e Andrea Urso

L'insegnante

Bucchi Elena

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5C, confermiamo di aver letto la programmazione finale di MATEMATICA per l'a.s. 2023/24 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe.

MONDUCCI ALICE      08/05/2024 11:30      08/05/2024 11:30

URSO ANDREA      08/05/2024 11:28      08/05/2024 11:28



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
“ PELLEGRINO ARTUSI ”



Distr.scol.n. 41

Tel: 054671113 Fax: 054671859

E-mail: [segreteria.ipartusi@racine.ra.it](mailto:segreteria.ipartusi@racine.ra.it)

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Web: [www.rarh020004.scuolanet.it](http://www.rarh020004.scuolanet.it)

E-mail: [rarh020004@istruzione.it](mailto:rarh020004@istruzione.it)

Cod.Fisc. 90003100394

(cod.RARH020004)

Web: [www.racine.ra.it/ipartusi](http://www.racine.ra.it/ipartusi)

**PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE**

**CLASSE 5^C**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**TESTO IN ADOZIONE: Flavours, E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli Languages.**

**MODULE 1 ABOUT ME**

CONOSCENZE

- Personal details
- Hobbies and interests
- Character and personality
- Past work experiences and past work training periods (photocopy)
- Hopes and expectations

COMPETENZE

- Saper fornire oralmente informazioni di carattere personale, parlare dei propri interessi, descrivere il carattere, riferire circa le esperienze lavorative passate ed esprimere progetti ed aspettative per il futuro, utilizzando strutture linguistiche volte a costruire frasi di senso compiuto relative al passato, presente e futuro e lessico specifico.
- Saper scrivere un testo articolato in paragrafi sulla propria sfera personale, impiegando semplici connettori.

ABILITÀ'

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

**MODULE 2 JOB APPLICATION**

CONOSCENZE

- Job Advertisements, searching for a job (page 333)
- Curriculum Vitae and cover letter (page 335, 337 and photocopy)

COMPETENZE

- Saper redigere un curriculum vitae con struttura appropriata ed anche in formato europeo.
- Saper enunciare le varie parti del C.V.
- Saper rispondere a domande simili ad un colloquio di lavoro.
- Saper utilizzare il lessico specifico e le strutture necessarie per esporre gli argomenti.

### ABILITA'

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
- Abilità di utilizzare un linguaggio non verbale adeguato al contesto.

## **MODULE 3 FOOD SAFETY AND HYGIENE**

### CONOSCENZE

- Food contamination and types of food contamination: physical, chemical, microbial (page 290 and Power point presentation)
- Direct and indirect cross-contamination (page 290 and power point presentation)
- Harmful and harmless micro-organisms: bacteria, moulds, viruses, yeasts (photocopies and page 292)
- Conditions for bacterial growth (photocopy)
- Food poisoning and food poisoning bacteria: salmonella, Staphylococcus, Listeria, clostridium botulinum. (page 293 and photocopy)
- Good storage and food classification (page 294)

### COMPETENZE

- Saper menzionare regole igienico-sanitarie da applicare nell'ambito della ristorazione.
- Saper dare informazioni sui tre tipi principali di contaminazione degli alimenti.
- Saper indicare la differenza tra contaminazione diretta e indiretta.
- Saper fornire informazioni sui diversi tipi di micro-organismi e sui fattori di moltiplicazione batterica.
- Saper classificare i cibi in base alla loro "shelf-life".
- Saper dare la definizione di HACCP e dire il principale obiettivo in cucina.

### ABILITA'

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

## **MODULE 4 A HEALTHY LIFESTYLE**

### CONOSCENZE

- Nutrients (pages 270-271 and power point presentation)
- Food and Health (power point presentation)
- Tips for a healthy diet, The New guidelines (power point presentation)
- Nutritional needs (power point presentation)

### COMPETENZE

- Saper fornire semplici indicazioni sul rapporto fra cibo e salute.
- Saper fornire suggerimenti per uno stile di vita sano.
- Saper descrivere gli elementi costitutivi del cibo e le loro funzioni: macro-nutrienti, micronutrienti, acqua.

### ABILITA'

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

## **MODULE 5 FOOD FOR A BALANCED DIET**

### CONOSCENZE

- The Food groups and food pyramid (pages 269, 272 and power point presentation)
- The healthy plate: The Eatwell Guide (page 268 and power point presentation)
- The Mediterranean diet (page 273 and photocopies)
- Alternative diets, Vegetarian and Vegan diets (power point presentation and photocopy)

### COMPETENZE

- Saper fornire una definizione di 'Food Pyramid', 'Eatwell Guide'.
- Saper descrivere i due modelli alimentari, fornendo indicazioni sull'organizzazione di ognuno di essi e indicandone somiglianze e differenze.
- Saper fornire informazioni sui diversi gruppi alimentari di ognuno dei due modelli, indicandone caratteristiche e principi nutritivi.

### ABILITA'

- abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia

comprensibile, utilizzando lessico adeguato.

- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
- Abilità di illustrare somiglianze e differenze.

## **MODULE 6 THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY**

### CONOSCENZE

- Promoting a sustainable diet and the double pyramid (page 316)
- The philosophy of Slow Food (page 318)
- Last Minute Market (page 323)

### COMPETENZE

- Saper fornire semplici indicazioni sul tema della dieta sostenibile.
- Saper dare informazioni su Slow food e LMM.

### ABILITA'

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

### **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del libro di testo
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa
- Schemi e mappe concettuali
- Presentazioni in Power Point

### **DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

- Materiali audio/video
- Google classroom

### **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

**Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche sommative con le seguenti modalità**

- Domande aperte



- Breve trattazione sintetica di argomenti
- Esercizi strutturati: scelta multipla, riempimento, matching e vero/falso
- Interrogazioni

## **EDUCAZIONE CIVICA**

- Curriculum Vitae (page 335 and photocopy)
- Past work experiences and past work training periods
- Promoting a sustainable diet and the double pyramid (page 316)
- The philosophy of Slow Food (page 318)

## COMPETENZE

- Saper enunciare le varie parti del C.V.
- Saper esporre le proprie esperienze riguardanti il PCTO e le proprie esperienze di lavoro.
- Saper fornire semplici indicazioni sul tema della dieta sostenibile.
- Saper fornire informazioni riguardo a Slow Food.

## ABILITA'

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.

Riolo Terme, 15 maggio '24

L'insegnante, Bandini Annarita

"In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5C, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Lingua Inglese per l'a.s. 2023-2024 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe."

### **Presa Visione/Adesione Alunni: Programma di lingua inglese 2023\_24**

<b>Nominativo</b>	<b>Data Presa Visione</b>
MONDUCCI ALICE	08/05/2024 13:39
URSO ANDREA	07/05/2024 19:31

## **PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE a.s. 2023/24**

Docente: Anna Giorgi      LIBRO DI TESTO « Les toqués de la gastronomie »

### **COMPETENZE IN USCITA AREA GENERALE (CG)**

#### **N.4**

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

#### **N.5**

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

#### **N. 7**

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

### **MODULE 7 - LE MONDE DU TRAVAIL EN FRANCE (page 172-192) - CG n. 4, 5, 7**

#### **CONOSCENZE**

- Conoscere l'organizzazione del mondo del lavoro in Francia (contratti, orari di lavoro, stipendio, Sécurité Sociale e Pole Emploi);
- Conoscere la struttura del modello di CV europeo (Europass), le rubriche di cui si compone e le regole per scrivere un CV efficace;
- Conoscere come scrivere una lettera o una mail di motivazione;
- Conoscere la struttura del colloquio di lavoro e i consigli per affrontarlo positivamente.

#### **COMPETENZE**

- Saper descrivere le caratteristiche principali dell'organizzazione del mondo del lavoro in Francia;
- Saper scrivere un Europass ben organizzato e senza errori;
- Saper tradurre una lettera o una mail di motivazione;
- Saper affrontare un colloquio di lavoro dimostrando sicurezza e capacità di interazione.

### **MODULE 9 - DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAIS QUI TU ES ! (page 218-231) - COMPETENZE DI INDIRIZZO (CI) n. 1, 4**

#### **CONOSCENZE**

- Conoscere le funzioni comunicative e lessicali necessarie per parlare della piramide alimentare e dei diversi tipi di dieta: mediterranea, vegana e vegetariana.

#### **COMPETENZE**

- Saper descrivere la piramide alimentare e collocare nella giusta posizione gli alimenti e gli elementi nutritivi in essi contenuti, in relazione alla dieta mediterranea.

**MODULE 10 - ALIMENTATION ET MALADIES : QUAND MANGER REND MALADE**  
(page 232-236 e page 254-256) – CI n. 4

**CONOSCENZE**

- Conoscere le funzioni comunicative e lessicali necessarie per parlare delle malattie legate ad una alimentazione scorretta, in modo particolare l'obesità
- Conoscere le caratteristiche principali della celiachia (sintomi, conseguenze, dieta da seguire).

**COMPETENZE**

- Saper parlare dell'obesità in quanto malattia provocata da una cattiva alimentazione con particolare riferimento alle sue cause (individuali e sociali), le conseguenze e i rimedi.
- Saper esporre, in modo semplice, un menu per celiaci.

**MODULE 12 - LA SECURITÉ ALIMENTAIRE (page 270-285) – CI n.3**

**CONOSCENZE**

- Conoscere le funzioni comunicative e lessicali necessarie per parlare delle regole d'igiene del personale che lavora nella ristorazione: l'organizzazione e pulizia dei locali e degli utensili di lavoro, regole per la manipolazione dei cibi,
- Conoscere le tre cause principali di contaminazione degli alimenti e le malattie alimentari (salmonellosi, botulismo).

**COMPETENZE**

- Saper descrivere le regole d'igiene da rispettare in cucina, in sala o al bar relativamente al personale, al materiale e nella manipolazione degli alimenti
- Saper parlare delle malattie alimentari (caratteristiche principali, sintomi e alimenti a rischio) con correttezza lessicale e pronuncia adeguata;

**ABILITA' PER TUTTI I MODULI**

- Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
- Capacità di illustrare somiglianze o differenze.
- Capacità di elaborare semplici testi scritti descrittivi sugli argomenti trattati.

**ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA e UDA**

**Primo Quadrimestre** : Le monde du travail en France et la rédaction de son Curriculum Vitae Européen.

**Secondo Quadrimestre** : UDA : La donna nel tempo e nello spazio.

## **METODOLOGIE DIDATTICHE**

Le metodologie didattiche utilizzate sono state diversificate: lezione frontale e dialogata, metodo induttivo e deduttivo, attività individuali, a coppie, in gruppo, attività di recupero in itinere, jeux de rôle, PPT, materiale video, piattaforme e-learning, didattica a distanza in caso di alunni positivi (Gsuite for Education: Classroom).

## **STRUMENTI**

Libro di testo, fotocopie, audio e video, documents authentiques, LIM, PPT, piattaforme e-learning.

## **CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE**

Due verifiche orali e una verifica scritta nel I e nel II quadrimestre.

Durante l'anno scolastico, sono stati svolti alcuni compiti scritti e postati su CLASSROOM.

## **MODALITA' DI RECUPERO** In itinere

Riolo Terme, 6 maggio 2024

L'insegnante ANNA GIORGI

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VC confermiamo di aver letto il programma svolto di LINGUA FRANCESE per l'a.s. 2023-2024 allegato al messaggio in bacheca, e confermiamo la correttezza dello stesso, che può pertanto essere pubblicato nel "documento del 15 maggio" della nostra classe.

Presenza Visione/Adesione Alunni : PROGRAMMA SVOLTO LINGUA FRANCESE.  
Vi chiedo di prenderne visione rapidamente! Grazie!

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
GORDINI THOMAS	07/05/2024 09:46	
TURCHI JESSICA	07/05/2024 09:27	

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE "PELLEGRINO ARTUSI"**

**PROGRAMMAZIONE DI LINGUA STRANIERA: TEDESCO**

**CLASSE VC**

**Anno Scolastico 2023-2024**

**TESTI ADOTTATI:**

- Pierucci, *Kochkunst neu*, ed. Loescher
  - Motta G., *Grammatik Direkt neu*, ed. Loescher
- 

**MODULO 1: Ripasso dei contenuti e delle competenze essenziali degli anni precedenti**

CONOSCENZE

- I contenuti fondamentali affrontati negli anni precedenti, in particolare la presentazione di sé
- Erste Kontakte mit der Arbeitswelt (Hören und Lesen): Seiten 154-155
- Il Praktikumsbericht e il Perfekt
- Lessico relativo alle attività svolte durante il Praktikum
- Terminologia tecnica di base di settore

COMPETENZE

- (area generale): N.5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- (area generale): N.8 – Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento
- (competenze chiave di cittadinanza): Competenza multilinguistica; Competenza sociale e civica e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

ABILITÀ

- Fornire informazioni di carattere personale, parlando di sé, dei propri hobby o interessi, delle proprie preferenze
- Interagire in situazioni comuni della vita quotidiana
- Redigere un semplice Praktikumsbericht
- Comprendere una tipica ricetta della cucina italiana o tedesca

## **MODULO 2: Rund um das Brot**

### CONOSCENZE

- Die Brotkultur in Deutschland: Deutsche Brotsorten, Deutsche Brotkultur, Vollkornmehl für gesundes Brot, Mehltypen in Deutschland Seiten 97-99 (La cultura della panificazione in Germania: i tipi di pane, la cultura della panificazione, la farina integrale per un pane sano, i tipi di farina in Germania)
- Die deutsche Brotkultur auf der Unesco-Liste des immateriellen Weltkulturerbes (la cultura della panificazione tedesca nell'elenco dei beni immateriali dell'Unesco): visita del sito <https://www.unesco.de/kultur-und-natur/immaterielles-kulturerbe>
- Das Abendbrot video del Deutsches Institut von Florenz <https://www.deutschesinstitut.it/eng/abendbrot/>
- Ripasso e ampliamento della struttura del tipico menu italiano e tedesco e dei pasti tipici italiani e tedeschi: Kaffee und Kuchen del Deutsches Institut von Florenz <https://www.deutschesinstitut.it/kaffee-und-kuchen/>
- Das Frühstück (la colazione) video dal sito Easy German [https://www.youtube.com/watch?v=3a\\_H9ejF4s&t=13s](https://www.youtube.com/watch?v=3a_H9ejF4s&t=13s)
- Die Geburt der Bretzel: testo sulle origini della Bretzel e relative leggende (potenziamento)

### COMPETENZE

- (area generale): N.4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- (area generale): N.5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- (area generale): N.8 – Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento
- (area di indirizzo): N.5 – Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- (competenze chiave di cittadinanza): Competenza multilinguistica; Competenza sociale e civica e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

### ABILITÀ

- Saper individuare / descrivere in modo semplice e parlare delle abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca e italiana
- Saper illustrare in modo semplice le caratteristiche dei principali pasti tedeschi
- Saper illustrare in modo semplice la struttura del menu tipico italiano e tedesco
- Interagire in situazioni comuni della vita quotidiana
- Comprendere un testo semplice in lingua tedesca

### **MODULO 3: Österreich und Deutschland: Landeskunde und Spezialitäten**

#### CONOSCENZE

- Le principali caratteristiche fisiche e politiche dell’Austria e della Germania
- Le principali specialità austriache e tedesche
- Innsbruck e Berlino: le città e le loro attrazioni turistiche

#### COMPETENZE

- (area generale): N.3 – Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- (area generale): N.5 – Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- (area generale): N.7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- (competenze di indirizzo): N.1 – utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- (competenze chiave di cittadinanza): Competenza multilinguistica; Competenza sociale e civica e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

#### ABILITÀ

- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Saper individuare / descrivere in modo semplice e parlare delle abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca
- Sapere illustrare in modo semplice le caratteristiche delle principali specialità austriache e tedesche
- Interagire in situazioni comuni della vita quotidiana
- Comprendere un testo semplice in lingua tedesca

### **MODULO 4: Die gesunde Ernährung – La sana alimentazione**

#### CONOSCENZE

- Der Ernährungskreis (il “cerchio” della alimentazione)
- Die 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Le 10 regole della Società Tedesca per l’Alimentazione)
- Vegetarier und Veganer (vegetariani e vegani)

- Nachhaltigkeit und Gastronomie: Tipps für die Zukunft (sostenibilità e gastronomia: consigli per il futuro)

## COMPETENZE

- (area generale): N.5 – Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- (area generale): N.7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- (competenze di indirizzo): N.1 – utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- (competenze di indirizzo): N.2 – Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione
- (competenze di indirizzo): N.4 – Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- (competenze chiave di cittadinanza): Competenza multilinguistica; Competenza sociale e civica e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

## ABILITÀ

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi
- Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela



## **MODULO 5: Il mondo del lavoro**

### CONOSCENZE

- Lessico e Redemittel principali specifici dei documenti per accedere al lavoro: Stellenangebot (offerta di lavoro), Bewerbung (candidatura), Lebenslauf (curriculum)
- Der europäische Lebenslauf (Il curriculum europeo)
- Das Stellenangebot (L'offerta di lavoro)
- Die Bewerbung (La candidatura)
- 

### COMPETENZE

- (area generale): N.5 – Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- (area generale): N.7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- (competenze chiave di cittadinanza): Competenza multilinguistica; Competenza sociale e civica e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

### ABILITÀ

- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Comprendere ed elaborare annunci mirati alla ricerca di personale in ambito lavorativo
- Rispondere ad annunci di lavoro di aziende ricettive di lingua tedesca (Bewerbung) con elaborazione di curriculum vitae europeo (Lebenslauf)

## **MODULO 6: Landeskunde – Deutschland nach dem II. Weltkrieg (Lingua e civiltà – La Germania dopo la Seconda Guerra Mondiale)**

### CONOSCENZE

- I principali avvenimenti dalla fine della II Guerra Mondiale alla Caduta del Muro di Berlino, attraverso l'uso di immagini, filmati, canzoni e materiale autentico: die Teilung Deutschlands, der Marshallplan, die Luftbrücke, die Entstehung der BRD und der DDR, der Mauerbau, die Fluchtversuche, der Mauerfall, die Wiedervereinigung
- Film: Die Mauer - Il muro di Riccardo Salvetti

## COMPETENZE

- (area generale): N.1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- (area generale): N.5 – Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
- (area generale): N.7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- (competenze chiave di cittadinanza): Competenza multilinguistica; Competenza sociale e civica e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali

## ABILITÀ

- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura
- Saper riconoscere e riferire alcuni aspetti di attualità e civiltà dei paesi di lingua tedesca

## **EDUCAZIONE CIVICA**

- Il mondo del lavoro e i documenti per accedervi (annuncio di lavoro, candidatura, curriculum)
- La sostenibilità e le sue dimensioni (sociale, ecologica e economica): Die Fair-Trade
- Lo stile di vita sano
- **UDA:** La donna nel tempo e nello spazio: Sophie Scholl und die Weiße Rose (Sophie Scholl e la Rosa Bianca)
- Le tappe fondamentali della Germania dopo la fine della II Guerra Mondiale

## TRAGUARDI di EDUCAZIONE CIVICA

- N.5 – Partecipare al dibattito culturale
- N.6 – Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
- N.8 – Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità

## **CONTENUTI GRAMMATICALI**

Sono stati introdotti, ripassati e/o ampliati i seguenti contenuti grammaticali: il Perfekt, il Präteritum dei verbi “sein” e “haben”, il Passiv (presente e passato), la costruzione della frase secondaria, in particolare introdotta da “weil”, “dass” e “wenn”, i verbi modali, le frasi infinitive e finali.

## **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Lavoro a coppie o in piccolo gruppo
- Compiti di realtà
- Flipped Classroom

## **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Domande aperte semplici e circoscritte
- Esercizi strutturati
- Esercizi con vero/falso o a scelta multipla
- Esercizi di “matching”
- Verifiche orali

## **NOTE**

- Le competenze in uscita e le relative abilità sono formulate in base a quanto riportato nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto MIUR 24/05/2018, n.92
- Il numero delle competenze riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto MIUR 24/05/2018, n.92

Riolo Terme, 10 maggio 2024

L'insegnante

Maria Elena Emiliani

“In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VC, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Lingua Straniera: Tedesco per l'a.s. 2023-2024 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe”.

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programmazione svolta VC 2023/2024:  
Tedesco

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
MONDUCCI ALICE	11/05/2024 10:16	11/05/2024 10:16
RAGAZZINI ANTONIO	11/05/2024 10:16	11/05/2024 10:16
URSO ANDREA	11/05/2024 10:00	11/05/2024 10:00

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”**

ANNO SCOLASTICO 2023 – 2024

PROGRAMMAZIONE IRC - CLASSE VC

Testo adottato: SALANI MASSIMO - A LAUTO CONVITO / VOLUME UNICO EDB – Bologna

**I MODULO: “LA FEDE CRISTIANA E LE SFIDE CONTEMPORANEE”**

- La realtà di San Patrignano. Ogni giovane trova l’opportunità di scegliere, tra diverse possibilità di formazione, la più vicina alle proprie attitudini. Il modello di recupero passa attraverso un percorso educativo, fondato sul riconoscimento di valori universali.
- Le dipendenze nel mondo contemporaneo. Quali tipologie. Testimonianze di ex tossicodipendenti. A piccoli gruppi, scrittura di un messaggio simulando di essere un ex tossicodipendente che scrive a una adolescente
- Alla ricerca del proprio capolavoro. Discernimento: come individuare cosa è giusto e sbagliato. Come riflettere in modo costruttivo e realista.
- Il senso della vita: motivazioni intrinseche e motivazione estrinseche. Il proprio Capolavoro: come sceglierlo - come valutarlo.
- Legge fine vita: discussione sulla normativa e sulla idea antropologica sottesa. Confronto tra le diverse posizioni.
- I diritti umani: concezione antropologica di persona. Dignità dell'essere umano. Confronto tra diversi modelli filosofici, antropologici e religiosi. Aborto e le sue implicazioni ( a maggio)

**II MODULO: “DALLA CHIESA DELLE ORIGINI ALLA CHIESA DI OGGI”**

La festa del Natale come segno del tempo festivo. Chi gestisce il nostro tempo? Come gestiamo il nostro tempo? Nel tempo festivo chi è presente?

Christmas school (UDA delle classi V): analisi critica al termine. Riflessione sulla reale partecipazione di tutta la classe. Evidenziati i limiti e ipotizzate delle soluzioni.

La festa della Pasqua: la stoltezza della croce. L'errore e il fallimento come opportunità di crescita.

### III MODULO: "LA RICERCA DELLA PACE NEL MONDO"

- Discorso del Presidente Mattarella per l'ultimo dell'anno. (<https://www.youtube.com/watch?v=BF6tOoy3gVg>.) "Per conseguire pace non è sufficiente far tacere le armi. Costruirla significa, prima di tutto, educare alla pace. Nei gesti della vita di ogni giorno. Nel linguaggio che si adopera. Dipende, anche, da ciascuno di noi. Pace, nel senso di vivere bene insieme. Rispettandosi, riconoscendo le ragioni dell'altro." Riflessione sul conflitto. Le dinamiche alla base. Dal conflitto privato alle guerre.
- Gestione del conflitto: significato e significante.

### IV MODULO: "LA FAMIGLIA UMANA"

- Gita scolastica: opportunità per conoscere gli altri. Analisi del percorso, scelta delle mete. Pianificazione e gestione delle diverse esigenze. Le responsabilità del singolo Vs. responsabilità collettive.
- Analisi dell'esperienza vissuta con i volontari dell'AVIS. L'importanza del dono e della gratuità in relazione al rapporto con l'altro (giornata contro la violenza sulle donne)
- 8-9 giugno: elezioni europee. Consapevolezza e discernimento per un voto consapevole. L'impegno politico del cittadino, alla luce della DSC

### V MODULO: "EDUCAZIONE CIVICA"

- Primo quadrimestre: Visita a San Patrignano – Recupero e formazione Vs. azioni punitive soprattutto nel mondo delle dipendenze. La violenza di genere.
- Secondo quadrimestre: il diritto e il dovere del voto. Cittadinanza attiva e consapevole.

**NOTA BENE:** Durante le mie ore ci sono stati gli interventi di due progetti.

- PROGETTO AVIS: incontro formativo e informativo con i medici dell'AVIS

## **Competenze**

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Sapersi interrogare sulla propria identità umana, inclusa la dimensione religiosa; sapersi porre in relazione con gli altri assumendo atteggiamenti di ascolto attivo, rispetto, dialettica costruttiva, al fine di sviluppare un maturo senso critico utile anche per strutturare un personale progetto di vita, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, cercando di riferirsi in modo pertinente alle fonti e di interpretarne correttamente i contenuti, così da elaborare una posizione personale responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà, nel confronto con l'alterità e la diversità.
- Padroneggiare gli strumenti informatici necessari alla partecipazione alle lezioni (Meet) e alla DAD (Classroom – Gmail – Bacheca del registro elettronico) e alle consegne date (Canva)

## **Conoscenze**

- Desideri e attese del mondo giovanile, identità personale ed esperienza religiosa.
- Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.
- Contesto, scopo, destinatario e differenti registri della comunicazione verbale, formale e informale.
- Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità.
- Caratteristiche fondamentali della morale cristiana e l'insegnamento della Chiesa sulle tematiche affrontate.
- Testimonianze di persone che hanno saputo partecipare incarnare una cittadinanza attiva.

## **Capacità raggiunte/Abilità**

- Migliorare l'attenzione per comprendere il messaggio contenuto in un testo orale e scritto.
- Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale e scritto.
- Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.
- Saper motivare le proprie opinioni anche quando contrastanti con l'altro in modo civile e mai violento.

- Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili nelle relazioni interpersonali orizzontali e verticali.
- Adottare nei mezzi di comunicazione virtuali comportamenti idonei alla partecipazione attiva e rispettosa degli altri presenti alle videolezioni.
- Gestione autonoma degli appuntamenti virtuali con le videolezioni.
- Confrontare la proposta cristiana con scelte personali e sociali presenti nel tempo.
- Comprendere il significato cristiano della coscienza e la sua funzione per l'agire umano.
- Individuare il rapporto fra coscienza, verità e libertà nelle scelte morali.
- Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita quotidiana.
- Adottare stili di vita responsabili e consapevoli nel contesto comunitario di appartenenza.

#### VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte prevalentemente delle interrogazioni orali come deciso in Consiglio di Dipartimento e talvolta si sono valutati i prodotti richiesti (usando applicazioni dedicata ad esempio Canva).

Riolo Terme, 27/04/2024

L'insegnante

Barbara Bonfiglioli

In qualità di rappresentante/i degli studenti della classe VC confermo/confermiamo di aver letto il programma svolto di IRC per l'a.s. 2023-2024 allegato al messaggio in bacheca e confermo/confermiamo la correttezza dello stesso, che può pertanto essere pubblicato nel c.d. "documento del 15 maggio" della nostra classe.

Alice Monducci e Andrea Urso

Presa Visione/Adesione Alunni : Programmazione per il documento del 15 maggio

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
MONDUCCI ALICE		29/04/2024 22:53
URSO ANDREA		29/04/2024 18:54



**PROGRAMMAZIONE DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**CLASSE 5C**

**Anno Scolastico 2023/2024**

**TESTO ADOTTATO:** “In Movimento” Ed. Marietti Scuola

**MODULO 1. MOVIMENTO**

**Conoscenze:** Riconoscere le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo. Riconoscere il ritmo personale nelle/delle azioni motorie e sportive. Conoscere le caratteristiche del territorio elezioni per tutelarlo, in prospettiva di tutto l'arco della vita.

Conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici; conoscere e decodificare tabelle di allenamento con strumenti tecnologici.

**Competenze:** Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Pianifica progetti e percorsi motori esportivi. Esegue azioni motorie in situazioni complesse utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto e pianifica percorsi motori e sportivi. Realizzare risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi. Pianifica e attua azione motorie personalizzate in situazioni complesse. Rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi.<sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

**Abilità:** ampliare le proprie capacità condizionali e coordinative; elaborare risposte motorie efficaci in situazioni complesse, applicare autonomamente metodi di allenamento.

**MODULO 2. LINGUAGGIO DEL CORPO**

**Conoscenze:** conoscere le possibili interazioni fra i linguaggi espressivi e i diversi contesti. Conoscere la comunicazione non verbale e migliorare l'espressività nelle relazioni interpersonali. Conoscere le caratteristiche del ritmo e della musica in funzione del movimento e delle sue possibilità di utilizzo.

**Competenze:** rielaborare il linguaggio espressivo in contesti differenti. Comunicare attraverso il linguaggio non verbale stati d'animo ed emozioni. Assegnare significato e qualità al movimento.

**Abilità:** saper padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi anche interdisciplinari. Individuare fra le diverse tecniche espressive quella più congeniale alla propria modalità espressiva. Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive individuali, a coppie e in gruppo, in modo fluido e personale

**MODULO 3. GIOCO SPORT**

**Conoscenze:** approfondire la conoscenza delle tecniche dei giochi e degli sport: Sviluppare strategie tecnico tattiche dei giochi e degli sport. Padroneggiare la terminologia, il regolamento tecnico, fair play e modelli organizzativi.

**Competenze:** utilizzare i gesti tecnici e le strategie degli sport individuali e di squadra proposti. Praticare autonomamente attività sportiva con fair play interpretando al meglio la cultura sportiva.

**Abilità:** affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini. Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tattiche nelle varie attività sportive.

**MODULO 4. SALUTE E BENESSERE**

**Conoscenze:** conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Conoscere i protocolli vigenti inerenti al Primo soccorso. Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle sostanze illecite e del doping. Conoscere l'importanza di una corretta alimentazione.

**Competenze:** saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee attività di prevenzione; saper utilizzare le norme di primo soccorso; Essere consapevoli dei danni alla salute provocati dal doping e dall'utilizzo di droghe.

**Abilità:** assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Adottare autonomamente corretti stili di vita.

## **CONTENUTI**

### **Modulo1**

- esercizi di potenziamento a corpo libero
- esercizi di mobilità articolare
- esercizi in circuito a gruppi
- L'allenamento sportivo.

### **Modulo 2**

- Esercizi di coordinazione inter-segmentaria e oculo-manuale a corpo libero
- Esercizi di coordinazione inter-segmentaria con piccoli attrezzi
- Esercizi di ritmo con salto della corda singolo o a gruppi
- Esercizi con base musicale

### **Modulo 3**

- Pallavolo: fondamentali con la palla, fondamentali di squadra, regole di gioco
- Pallamano: fondamentali con palla, fondamentali di squadra, regole di gioco
- Calcio: fondamentali e regole di gioco
- Badminton: fondamentali e regole di gioco
- Rapa tennis: fondamentali e regole di gioco
- Karatè: tecnica e regole

### **Modulo 4**

- Attività in ambiente naturale: corsa campestre; fast Walking
- Il Pronto soccorso: la valutazione dell'infortunato, la chiamata al 118, l'R.C.P, la manovra di Heimlech; Convulsioni: come si interviene; I traumi : contusione, distorsione, lussazione, come si interviene ;Le emorragie venose e arteriose : come si interviene; l'epistassi: cos'è e come si interviene; Le ustioni: i diversi gradi di ustioni e come si interviene.

## **METODI**

- Lezioni frontali
- Attività individuali e di gruppo
- Lezioni pratiche in palestra e in ambiente naturale

## **STRUMENTI**

- Test
- Prove ed attività pratiche
- Prove scritte

## **VALUTAZIONE**

È stata valutata la pratica dell'attività sportiva svolta. È stato valutato il comportamento dei ragazzi verso la materia, verso i compagni e verso l'insegnante nel rispetto delle regole. È stata valutata la partecipazione alle lezioni, l'impegno e l'esecuzione del lavoro.

Per valutare si è tenuto conto di:

- Situazione di partenza;
- Capacità individuali;
- Impegno dimostrato;
- Partecipazione attiva;
- Interesse per la materia;
- Abilità tecniche specifiche raggiunte in rapporto alle capacità iniziali;
- Conoscenza teorica degli argomenti trattati.

Per la parte teorica le verifiche sono state effettuate mediante compiti scritti con risposte multiple e/o a domande aperte.

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5C, confermiamo di aver letto la programmazione finale di scienze motorie per l'a.s. 2023-2024 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe

#### Presa Visione/Adesione Alunni: Programma Scienze Motorie e Sportive

Nominativo	Data Presa Visione
MONDUCCI ALICE	07/05/2024 09:49
ANDREA URSO	06/05/2024 20:43

Riolo Terme, 15 maggio 2024

L'insegnante  
Benedetta Montefiori

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E  
DELLA RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”**

**PROGRAMMAZIONE DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**CLASSE V C**

**Anno Scolastico 2023/2024**

**TESTO ADOTTATO: “Gestire le Imprese Ricettive up – Vol. 3”, Ferriello  
-Rascioni, Tramontana edizioni**

**MODULO 1: L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO –  
RISTORATIVE**

**CONOSCENZE**

- La classificazione dei costi
- Le diverse configurazioni di costo
- I metodi di calcolo dei costi: direct e full costing
- Il diagramma di redditività

**COMPETENZE<sup>(1)</sup>**

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedie di V anno</b>	<b>Nuclei tematici di riferimento <sup>(2)</sup></b>
<b>Competenza n. 7</b> 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	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	5,7
<b>Competenza n° 8</b>		

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	3,4,6,7
<b>Competenza n° 10</b> Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	2,4,6

### ABILITÀ<sup>(3)</sup>

- Redigere la contabilità di settore
- Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative
- Calcolare i costi delle imprese turistico-ristorative
- Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative
- Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative
- Utilizzare le tecniche di approvvigionamento
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa

## **MODULO 2: IL MERCATO TURISTICO**

### CONOSCENZE

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

### COMPETENZE<sup>(1)</sup>

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedie di V anno</b>	<b>Nuclei tematici di riferimento <sup>(2)</sup></b>
<p><b>Competenza n. 6</b>            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>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>	1,8
<p><b>Competenza n° 8</b>             Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p>	<p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	3,4,6,7

### ABILITÀ <sup>(3)</sup>

- Identificare le caratteristiche del mercato turistico
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato

## **MODULO 3: IL MARKETING**

### CONOSCENZE

- Il Marketing: aspetti generali

- Il Marketing strategico: analisi interna ed esterna; segmentazione, targeting e posizionamento
- Il Marketing operativo: il marketing mix
- Il Web Marketing
- Il Marketing Plan

### COMPETENZE <sup>(1)</sup>

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedie di V anno</b>	<b>Nuclei tematici di riferimento</b> <sup>(2)</sup>
<p><b>Competenza n. 1</b></p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	5,6,8
<p><b>Competenza n° 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	2,4,6
<p><b>Competenza n° 11</b></p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle</p>	<p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità</p>	5,6,7

tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	
---	--	--

### ABILITÀ<sup>(3)</sup>

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato
- Operare scelte di marketing strategico
- Utilizzare le leve di marketing mix
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing

## **MODULO 4: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

### CONOSCENZE

- La pianificazione e la programmazione: le scelte aziendali strategiche; la vision e la mission; il rapporto tra pianificazione e programmazione; il vantaggio competitivo; il controllo di gestione.
- Il Budget: differenze tra budget e bilancio d'esercizio; articolazione del budget; controllo budgetario
- Il Business Plan

### COMPETENZE<sup>(1)</sup>

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedie di V anno</b>	<b>Nuclei tematici di riferimento</b> <sup>(2)</sup>
<p><b>Competenza n. 4</b></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di</p>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>	1,4,7,8



abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.		
<b>Competenza n° 9</b> Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	1,2,4
<b>Competenza n° 10</b> Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	2,4,6

## **MODULO 5: MODULO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

- Donne e Marketing L'evoluzione del ruolo della donna nella pubblicità ed il "Femvertising"
- Cittadini d'Europa: la storia del processo di integrazione europea; le istituzioni europee ed il loro funzionamento.

### **METODI**

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Esercitazioni
- Utilizzo di sussidi informatici multimediali per didattica digitale integrata

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità:

- verifiche scritte
- verifiche orali

### NOTE

(1) Le competenze intermedie e le relative abilità sono formulate coerentemente con le competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

(2) I nuclei tematici sono riportati nell'Allegato G del Decreto M.I. 15.06.2022, n. 164, recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62.

(3) Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

Riolo Terme, 15/05/2024

L'insegnante

Prof.ssa Pamela Andreassi

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe C, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Diritto e Tecniche Amministrative per l'a.s. 2023-2024 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe

I rappresentanti degli studenti

MONDUCCI ALICE	07/05/2024 09:47	07/05/2024 09:47
URSO ANDREA	07/05/2024 09:46	07/05/2024 09:46

**PROGRAMMAZIONE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**CLASSE 5C**

**Anno Scolastico 2023-2024**

**TESTO ADOTTATO:** Scienza e cultura dell'alimentazione – L. La Fauci – Markes editore

**MODULO 1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE  
CORRELATE**

**CONOSCENZE:**

**La salubrità degli alimenti e i contaminanti alimentari**

**Contaminanti chimici**

- Contaminanti chimici sintetici ambientali
- Contaminanti chimici da processo
- Contaminanti chimici naturali
- I radionuclidi

**Contaminanti fisici**

**Contaminanti biologici e malattie correlate**

- Gli infestanti
- Microrganismi e relativi fattori di crescita
- I batteri
- Le malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti
  - infezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da *Campylobacter* e da vibrioni, da *E. coli*, shigellosi, brucellosi
  - intossicazioni alimentari: botulismo e intossicazione da stafilococchi
  - tossinfezioni alimentari: *C. perfringens* e *B. cereus*
- Contaminanti biologici: virus e prioni
- Le malattie causate da virus veicolate dagli alimenti: epatite virale e gastroenterite virale
- Le malattie causate da parassiti: teniasi, trichinellosi, anisakidosi, toxoplasmosi, amebiasi
- Contaminanti fungini: lieviti e muffe

**COMPETENZE:**

Competenze Intermedie<sup>(1)</sup>:

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenze in uscita<sup>(2)</sup>:

- n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

## **ABILITÀ**<sup>(1)</sup>:

- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.
- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

## **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE**<sup>(3)</sup>:

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

## **MODULO 2: IGIENE, SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E SISTEMA HACCP**

### **CONOSCENZE:**

#### **Igiene del personale, dei locali e attrezzature**

- L'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature
- La contaminazione degli alimenti
- La contaminazione diretta, indiretta e crociata
- La sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
- La disinfestazione<sup>(4)</sup>

#### **Sicurezza alimentare**

- Quadro legislativo
- Tracciabilità/rintracciabilità
- Pacchetto Igiene

#### **Il sistema HACCP**

#### **Gli additivi alimentari e gli aromi:**

- definizione
- classificazione in base alla funzione<sup>(4)</sup>

#### **L'etichettatura degli alimenti**

- Requisiti base delle etichette: indicazioni obbligatorie e facoltative

## **COMPETENZE**

### Competenze Intermedie<sup>(1)</sup>:

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

### Competenze in uscita<sup>(2)</sup>:

- n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

## **ABILITÀ**<sup>(1)</sup>:

- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.
- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.
- Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

## **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE**<sup>(3)</sup>:

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

## **MODULO 3: PRINCIPI DI DIETETICA, MODELLI ALIMENTARI DI RIFERIMENTO E DIETOTERAPIA**

### **CONOSCENZE:**

#### **Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento**

- Valutazione dello stato nutrizionale:
  - peso e peso teorico
  - statura
  - indice di massa corporea e i suoi limiti
  - massa magra e massa grassa, la plicometria, la bioimpedenziometria
- Bilancio energetico:
  - valutazione dell'assunzione di energia
  - valutazione del dispendio energetico: il metabolismo basale, la termogenesi da alimenti, attività fisica.
  - calcolo del fabbisogno energetico totale
- Impostare una dieta equilibrata:
  - razione alimentare nelle 24 ore
  - tabelle LARN
  - linee guida per una sana alimentazione
  - calcolo calorico di un piatto/piano dietetico giornaliero
- Modelli alimentari di riferimento:
  - la dieta mediterranea
  - modelli dietetici vegetariani e vegani
  - diete a basso contenuto di carboidrati<sup>(4)</sup>
  - dieta a Zona
  - dieta chetogenica
- Dietetica applicata alla ristorazione collettiva
- Dietetica in particolari condizioni:
  - gravidanza
  - allattamento
  - infanzia e adolescenza<sup>(4)</sup>
  - terza età<sup>(4)</sup>
  - sportivo

### **Le malattie del benessere, dietoterapie**

- Il rapporto tra salute e alimentazione
- L'obesità
- Le malattie cardiovascolari:
  - ipertensione
  - dislipidemia
  - aterosclerosi
- Il diabete
- La sindrome metabolica

### **Reazioni avverse agli alimenti**

- Allergie
- Intolleranze alimentari
- Celiachia

### **Tumori<sup>(4)</sup>**

- Definizione e classificazione
- Fattori di rischio
- Tumori e alimentazione

### **Alcolismo e disturbi della nutrizione e dell'alimentazione**

- Uso e abuso di sostanze alcoliche
- L'intossicazione acuta da alcol
- L'alcolismo

- Alcol e gravidanza
- DCA
- Anoressia nervosa (cause, diagnosi e conseguenze)
- Bulimia nervosa (cause, diagnosi e conseguenze)
- Cenno ad altri DCA (Binge eating disorder, Night eating syndrome, Disturbo di ruminazione, Ortoressia)

## **COMPETENZE**

### Competenze Intermedie<sup>(1)</sup>:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

### Competenze in uscita<sup>(2)</sup>:

- n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

## **ABILITÀ<sup>(1)</sup>:**

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.

## **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE<sup>(3)</sup>:**

- n. 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
- n. 5: 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.

## **MODULO 4: QUALITÀ, PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITÀ, NUOVE TENDENZE DI FILIERA**

## **CONOSCENZE:**

### **Qualità degli alimenti:**

- marchi europei di qualità dei prodotti tipici
- tutela del "Made in Italy", le principali frodi

### **Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari<sup>(5)</sup>**

- water, ecological e carbon footprint

## **COMPETENZE**

### **Competenze Intermedie<sup>(1)</sup>:**

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

### **Competenze in uscita<sup>(2)</sup>:**

- n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

## **ABILITÀ<sup>(1)</sup>:**

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.
- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela



### **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE<sup>(3)</sup>:**

- n. 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
- n. 4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
- n. 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

### **TRAGUARDI DI EDUCAZIONE CIVICA<sup>(4)</sup>:**

- T8: Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- T12: Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- T13: Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

## **MODULO 5: ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONI RELIGIOSE**

### **CONOSCENZE:**

#### **Nuovi prodotti alimentari e le politiche alimentari dell'unione europea:**

- Alimenti di nuova gamma
- Alimenti alleggeriti
- Alimenti arricchiti
- Alimenti funzionali
- Alimenti per gruppi specifici
- Novel food<sup>(5)</sup>

#### **Alimentazione, cultura e tradizioni religiose<sup>(4)</sup>**

- I consumi alimentari degli italiani
- Le abitudini alimentari di un soggetto
- Scelte alimentari e credo religioso

### **COMPETENZE**

#### **Competenze Intermedie<sup>(1)</sup>:**

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

#### Competenze in uscita<sup>(2)</sup>:

- n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

#### ABILITÀ<sup>(1)</sup>

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela

#### NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE<sup>(3)</sup>:

- n. 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
- n. 4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
- n. 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti

e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

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

#### **TRAGUARDI DI EDUCAZIONE CIVICA<sup>(4)</sup>:**

- T2: Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- T13: Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

---

#### **NOTE**

(1) Le competenze intermedie e le relative abilità sono formulate coerentemente con le competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

(2) Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

(3) Il numero del nucleo tematico riprende la numerazione dell' ALLEGATO G (Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato - ISTITUTO PROFESSIONALE Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera) del D.M. 15/06/2022 "Decreto recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62"

(4) Queste conoscenze sono state approfondite come parte dell'insegnamento trasversale di educazione civica, i relativi traguardi sono quelli indicati nell'allegato C del Decreto Ministeriale n.35 del 22 giugno 2020

(5) Queste conoscenze sono state trattate senza entrare nel dettaglio, ma solo per completezza e per migliorare le competenze professionali degli studenti

## **MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA**

### **CONOSCENZE:**

- Impostare una dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione
- Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari

#### **TRAGUARDI DI EDUCAZIONE CIVICA<sup>(4)</sup>:**

- T1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
- T8: Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- T13: Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

## **METODI E STRUMENTI DIDATTICI**

- Lezioni frontali
- Discussione e studi di casi professionali
- Utilizzo del libro di testo, testi e articoli di approfondimento, supporti tecnologici e risorse online
- Didattica per competenze: svolgimento di Unità di Apprendimento
- Esercitazioni e redazione di presentazioni multimediali e di report
- Apprendimento cooperativo
- Simulazioni in preparazione dell'esame di stato, sia scritte che orali

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità:

- Verifiche scritte strutturate, semistrutturate o aperte
- Realizzazione di elaborati scritti su tematiche, casi studio, problemi professionali proposti
- Redazione di report e presentazioni multimediali sia individuali che collettivi
- Verifiche e colloqui orali

Tutte le verifiche sono state stabilite con largo anticipo informando gli studenti tramite registro elettronico. Per la valutazione delle verifiche sono stati tenuti in considerazione gli indicatori:

- Correttezza linguistico-espositiva, capacità di utilizzo del lessico specifico della disciplina e di argomentazione
- Comprensione del testo o della tematica proposta
- Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali
- Capacità di utilizzare e mettere in pratica le competenze acquisite

Riolo Terme, 10 maggio 2024

L'insegnante

Francesco Bernabei

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programma 5C a.s. 2023/24 Scienze e cultura dell'alimentazione		
Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
MONDUCCI ALICE	07/05/2024 22:01	07/05/2024 22:01
URSO ANDREA	06/05/2024 20:43	06/05/2024 20:43

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5C confermiamo di aver letto il programma svolto di Scienza e Cultura dell'Alimentazione per l'anno scolastico 2023-24 allegato al messaggio in bacheca nel registro elettronico e confermiamo la correttezza dello stesso.

I rappresentanti degli studenti

Alice Monducci  
Andrea Urso

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA  
RISTORAZIONE “PELLEGRINO ARTUSI”**

**PROGRAMMA DI**

**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA**

**CLASSE 5 sez. C Anno Scolastico 2023-2024**

**TESTO ADOTTATO: ALTA PROFESSIONALITA' IN CUCINA**

<b>MODULO 1 – STAGE FORMATIVO “PROFESSIONISTI IN AZIENDA” PCTO svolto dal 15 settembre al 5 ottobre 2023 Nuclei tematici n.1-2-3-4-5-6-7-8</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Linguaggio specifico del settore di riferimento anche in lingua</li> <li>● Comunicazione interna</li> <li>● Norme di sicurezza igienica e sul lavoro</li> <li>● Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza personale e applicando il sistema HACCP previsto nell'azienda di destinazione</li> <li>● Lavorare in equipe nella brigata di cucina e comunicare efficacemente con colleghi, superiori e referenti</li> <li>● Eseguire con autonomia e responsabilità i compiti professionali di base assegnati dal tutor aziendale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva</li> <li>● 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</li> </ul>

<b>MODULO 2 – CULTURA ENOGASTRONOMICA Storia e grandi personaggi della gastronomia Gastronomía, cultura e società Nuclei tematici n.1-4-8</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le origini della gastronomia</li> <li>● Nascita e sviluppo della gastronomía moderna.</li> <li>● Pellegrino Artusi e Auguste Escoffier</li> <li>● La gastronomía contemporanea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificare i principali passaggi storici legati alla gastronomia</li> <li>● Comprendere l'evoluzione della cucina attraverso l'analisi di grandi chef</li> <li>● Identificare i principali personaggi della gastronomia</li> <li>● Comprendere l'andamento degli stili alimentari e del consumo dei pasti fuori casa.</li> <li>● Comprendere il sistema valutativo delle principali guide gastronomiche</li> <li>● Valutare le principali tendenze del mercato ristorativo italiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il cibo e l'uomo</li> <li>● Cibo e identità religiosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare le componenti culturali della gastronomia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'offerta gastronomica: la ristorazione commerciale</li> <li>● L'offerta gastronomica: il catering industriale</li> <li>● Il consumo dei pasti fuori casa e le nuove tendenze</li> <li>● Le direttrici della sostenibilità ambientale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere la complessità del fenomeno gastronomico e le sue forti implicazioni nel tessuto economico-sociale</li> <li>● Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione</li> <li>● Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela anche legate alla religione e comprendere il valore culturale del cibo e dei rapporti fra gastronomia e società</li> <li>● Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico</li> <li>● Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere</li> <li>● Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione</li> </ul>	<p>mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici</p>
---	--	---

<b>MODULO 3 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE</b> <b>I prodotti alimentari e la gestione delle merci</b> <b>Gestione della sicurezza alimentare e della sicurezza sul lavoro</b> <b>Nuclei tematici n2-5-8</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● La qualità dei prodotti alimentari ( in particolare i prodotti di pasticceria )</li> <li>● I marchi di qualità DOP e IGP</li> <li>● Criterio di acquisto e controllo qualità dei prodotti</li> <li>● La gestione delle merci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi</li> <li>● Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche ed alle relative certificazioni di qualità.</li> <li>● Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati</li> <li>● Riconoscere i marchi di qualità al fine della loro valorizzazione</li> <li>● Effettuare scelte consapevoli nella definizione dei fornitori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo tecnologico e gastronomico</li> <li>● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e aziendali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● La gestione della sicurezza alimentare nella Ristorazione</li> <li>● Il sistema HACCP</li> <li>● La gestione della sicurezza sul lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Essere in grado di comprendere l'importanza del rispetto delle regole</li> <li>● Essere pronti per operare rispettando i principi di sicurezza personale e applicando il sistema HACCP previsto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Integrare le competenze personali con il rispetto delle regole in tema di sicurezza alimentare e di sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>

<b>MODULO 4 – LA VENDITA DEI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI</b> <b>Il menù e la personalizzazione del servizio</b> <b>Il servizio Banqueting</b> <b>La promozione e la vendita dei servizi ristorativi</b> <b>Nuclei tematici n.1-2-4-8</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Breve storia del menu</li> <li>Il menù come strumento di vendita</li> <li>Il menù per l'Azienda e l'utenza</li> <li>La redazione dei menù fissi</li> <li>La redazione del menù d'albergo</li> <li>La redazione della carta</li> <li>Il menù nella ristorazione sociale</li> <li>Il menu e le esigenze dietetiche della clientela , conparticolare riferimento alla celiachia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>Progettare un menu rispettando le regole gastronomiche</li> <li>Progettare la carta / menu in funzione di tipicità, stagionalità e target dei clienti</li> <li>Utilizzare il menu come strumento di vendita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessita dietologiche</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il servizio banqueting</li> <li>La vendita del servizio</li> <li>L'organizzazione operativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting</li> <li>Organizzare a grandi linee la parte gastronomica di semplici banchetti in ambienti e luoghi diversi</li> <li>Adeguare il servizio in funzione della domanda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</li> <li>Utilizzare appropriate tecniche di comunicazione e di vendita</li> </ul>

<b>MODULO 5 – EDUCAZIONE CIVICA</b> <b>I PRODOTTI ITTICI</b> <b>Nuclei tematici n.2-4-</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La valutazione della qualità e freschezza dei prodotti ittici</li> <li>Le informazioni in etichetta</li> <li>L'acquacoltura, modalità di allevamento, qualità e sostenibilità dei prodotti ittici allevati</li> <li>La stagionalità del pescato</li> <li>merluzzo baccalà e stoccafisso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classificare i pesci in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni.</li> <li>Conservare in modo corretto i prodotti ittici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare le proprie conoscenze al fine di effettuare scelte consapevoli in campo alimentare</li> </ul>

<b>MODULO 6</b> <b>Pratica in Laboratorio</b> <b>Con particolare riferimento alle preparazioni di pasticceria</b> <b>Nuclei tematici n.6- 8</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca</li> <li>• Paste lievitate ( pani e focacce)</li> <li>• Paste montate ( pan di spagna )</li> <li>• Paste friabili ( pasta frolla: metodo cremaggio – sabbiatura – montaggio).</li> <li>• Pasta choux</li> <li>• Pasta sfogliata</li> <li>• Meringhe</li> <li>• Base semifreddo</li> <li>• Crema pasticceria</li> <li>• Panna chantilly</li> <li>• Crema inglese</li> <li>• Bavaresi e mousse</li> <li>• Semifreddi</li> <li>• Temperaggio del cioccolato</li> <li>• Preparazione di torte e dessert al piatto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</li> <li>• Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze della clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</li> </ul>

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Lezioni frontali
- Utilizzo del libro di testo
- Esercitazioni in laboratorio ( di cui banchetti serali con ospiti esterni)
- Esercitazione in laboratorio con esperto di pasticceria
- Materiale caricato su classroom
- Uscita didattica al SIGEP di rimini



## **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Questionari: domande aperte e test
- Compiti di realtà nelle attività di laboratorio
- Colloqui orali
- Progettazione e preparazione di un piatto con calcolo nutrizionale ( in presenza con scienze dell'alimentazione )

Riolo Terme, 06/05/2024

"In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5C, confermiamo di aver letto la programmazione finale di **LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA**

per l'a.s. 2023-2024 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe."

I rappresentanti degli studenti

MONDUCCI ALICE	10/05/2024 13:26	10/05/2024 13:26
URSO ANDREA	10/05/2024 08:30	10/05/2024 08:30

L'insegnante

Goni Giuseppe

### **3.13 EDUCAZIONE CIVICA**

Le ore dedicate all'insegnamento di Educazione Civica sono state svolte e concordate, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da alcuni i docenti del Consiglio di classe al fine di sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

Nel nostro Istituto i docenti di Diritto e Tecniche Amministrative (per il triennio) sono i referenti ed i coordinatori dell'insegnamento con cui tutti i docenti del Consiglio di Classe sono chiamati a collaborare. L'assunzione di una prospettiva pienamente co-educativa da parte del team docenti, i quali si sono impegnati all'interno del Cdc a progettare in maniera organica, intenzionale e condivisa i percorsi di insegnamento, ha portato alla pianificazione di un'UDA di Educazione Civica intitolata "La Donna nel tempo e nello spazio" (si veda la Scheda UDA al paragrafo 2.7).

Anche l'impianto valutativo è stato reso coerente rispetto a tali orientamenti.

La programmazione didattica trasversale svolta nella classe è declinata all'interno delle singole programmazioni.

**Allegato B**  
**Griglie di valutazione delle PROVE**  
**SCRITTE**

## GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA A

ALUNNO/A: \_\_\_\_\_ CLASSE V \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Adeguata</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Numerosi errori e/o scarsa padronanza lessicale</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Gravi errori e/o povertà lessicale</i>	<b>4-6</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale</b>	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>Contenuti (qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali)</b>	<i>Ampi e approfonditi</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Adeguati e precisi</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Incompleti e non sempre pertinenti</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>IND. SPECIFICI TIP. A</b>				
<b>Rispetto dei vincoli</b>	<i>Pienamente</i>	<b>9-10</b>		

<b>posti nella consegna (es. lunghezza del testo, ove presente, o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>	<i>rispondente alla consegna</i>			
	<i>Rispondente alla consegna</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Parzialmente rispondente</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Incompleto</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Non rispondente</i>	<b>2</b>		
<b>Comprensione del testo (nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.)</b>	<i>Corretta e approfondita</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Corretta</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Sommaria ma corretta</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Approssimativa</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Errata</i>	<b>2</b>		
<b>Analisi formale del testo (lessicale, sintattica, stilistica, retorica)</b>	<i>Completa e approfondita</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Corretta e puntuale</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Sommaria ma corretta</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Inadeguata</i>	<b>2</b>		
<b>Interpretazione del testo</b>	<i>Originale e adeguatamente argomentata</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Corretta e argomentata</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Generica ma corretta</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Incompleta e non argomentata</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Inadeguata</i>	<b>2</b>		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

# GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA B

ALUNNO/A: \_\_\_\_\_ CLASSE V \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Adeguata</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Numerosi errori e/o scarsa padronanza lessicale</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Gravi errori formali e/o povertà lessicale</i>	<b>4-6</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale</b>	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali</b>	<i>Argomentati e originali</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Argomentati</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Generici ma corretti</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	<b>4-6</b>		
<b>IND. SPECIFICI TIP.B</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>		
<b>Analisi del testo</b>	<i>Corretta e articolata</i>	<b>19-20</b>		

<b>argomentativo (individuazione <u>Tesi</u> e <u>argomenti</u> a sostegno)</b>	<i>Corretta</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Sommaria ma corretta</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Inadeguata</i>	<b>4-6</b>		
<b>Stesura e organizzazione del testo argomentativo (capacità di sostenere un percorso argomentativo coerente e coeso adoperando connettivi pertinenti)</b>	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Logicamente coeso</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Sufficientemente organico</i>	<b>5-6</b>		
	<i>A tratti disorganico</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	<b>2</b>		
<b>Qualità dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	<i>Corretti, congruenti e approfonditi</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Adeguati e precisi</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Accennati e non sempre corretti e pertinenti</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	<b>2</b>		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

# GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA C

ALUNNO/A: \_\_\_\_\_ CLASSE V \_\_\_\_

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Adeguate</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Presenti imprecisioni formali</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Numerosi errori formali</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Gravi errori formali</i>	<b>4-6</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale</b>	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali</b>	<i>Argomentati e originali</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Argomentati</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Generici ma corretti</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	<b>4-6</b>		
<b>IND. SPECIFICI TIP. C</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>		
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia</b>	<i>Pienamente coerente</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Coerente</i>	<b>7-8</b>		



	<i>Mediamente pertinente</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Lacunoso</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Non pertinente (fuori traccia)</i>	<b>2</b>		
<b>Sviluppo e organizzazione del testo (coesione interna e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione)</b>	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	<b>14-15</b>		
	<i>Logicamente coeso</i>	<b>11-13</b>		
	<i>Suficientemente organico</i>	<b>8-10</b>		
	<i>A tratti disorganico</i>	<b>5-7</b>		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	<b>3-4</b>		
<b>Qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali trattati</b>	<i>Corretti, ampi e approfonditi</i>	<b>14-15</b>		
	<i>Adeguati e precisi</i>	<b>11-13</b>		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	<b>8-10</b>		
	<i>Incompleti e non sempre corretti</i>	<b>5-7</b>		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	<b>3-4</b>		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA - ESAME DI STATO a. s. 2023/2024

**CANDIDATO:** \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio attribuito	
<b>COMPRESIONE*</b> <i>del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	L'alunno/a comprende in modo superficiale l'argomento. Individua solo le informazioni esplicite, ma non quelle implicite.	1	.....
	L'alunno/a comprende il significato generale e gli elementi essenziali della prova proposta. Coglie autonomamente le informazioni esplicite ma solo parzialmente quelle implicite.	2	
	L'alunno/a coglie il significato complessivo della prova proposta, analizza in modo sistematico le tematiche presenti nel testo. Stabilisce collegamenti tra gli argomenti noti. Individua le relazioni di causa effetto, le coordinate spazio-temporali e storico-culturali, anche quelle non esplicitate.	3	
<b>PADRONANZA*</b> <i>delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline</i>	L'alunno/a ha conoscenze incomplete dei nuclei fondamentali e li espone in modo disorganizzato non utilizzando un lessico specifico	1-3	.....
	L'alunno/a ha conoscenze essenziali dei nuclei fondamentali e riesce ad esprimerli in modo complessivamente chiaro.	4	
	L'alunno/a ha conoscenze complete / approfondite e le espone in modo organico e coerente con un lessico appropriato	5-6	
<b>PADRONANZA*</b> <i>delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	L'alunno/a analizza con difficoltà dati e fatti, fatica a individuare e realizzare, nel contesto operativo, proposte efficaci alla soluzione del problema posto. Individua le attrezzature idonee, ma le utilizza in modo incerto.	1-4	.....
	L'alunno/a analizza con sufficiente padronanza dati e fatti, individua e realizza, con abilità basilari, nel contesto operativo, soluzioni al problema posto, garantendo la sicurezza alimentare. Individua e utilizza strumenti e attrezzature in modo corretto.	5	
	L'alunno/a analizza con padronanza dati e fatti, individua e realizza, con abilità, nel contesto operativo, proposte funzionali alla soluzione del problema posto, garantendo qualità e sicurezza alimentare. Individua e utilizza con sicurezza strumenti e attrezzature valorizzando le materie prime e i legami col territorio.	6-8	
<b>CAPACITA' *</b> <i>di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	L'alunno/a fatica ad argomentare, collegare, rielaborare, sintetizzare le informazioni e le espone in modo disorganizzato, utilizzando un linguaggio non sempre corretto.	1	.....
	L'alunno/a argomenta in modo sufficiente, collega, rielabora e sintetizza solo parzialmente le informazioni e le espone utilizzando un linguaggio settoriale complessivamente corretto.	2	
	L'alunno/a argomenta coerentemente, collega, rielabora e sintetizza informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza un linguaggio ricco ed appropriato. L'alunno/a apporta un contributo personale/creativo/innovativo nel contesto operativo, unendo manualità, spirito pratico e intuizione.	3	
<b>Consegna elaborato in bianco o elaborato non attinente alla traccia</b>		2	.....
<b>Punteggio totale</b>		<u>    </u> /20 pt	
*PER GLI ALUNNI CON DSA VIENE VALUTATO PIU' IL CONTENUTO CHE LA FORMA			

**IL PRESIDENTE** \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_ Prof. \_\_\_\_\_ Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_ Prof. \_\_\_\_\_ Prof. \_\_\_\_\_